Electrolux

600 SteamBake Induktionshäll 60 cm Pyrolys

LKI6489NOX





Kokzonerna med inställning av storlek efter kokkärlen
Kokzonerna på vår Infinite®-induktionshäll som ställer in storleken efter kokkärlet ger dig ett effektivare sätt att laga maträtterna du älskar. Varje zon kan detektera exakt storlek på kastrullerna och grytor och värmer bara upp ytan under kokkärlet. Alltså kan du använda kokkärl av olika storlek.

Hob2Hood är en trådlös anslutning mellan spishäll och fläkt som justerar fläkthastigheten automatiskt baserat på din tillagningstemparatur. Omedelbar respons som ger dig lite extra hjälp i köket.

Produktfördelar



MaxiSense – kokzoner som anpassar sig efter din pannstorlek
Kokzonerna på vår induktionshäll MaxiSense Zone-Free ställer in storleken efter kokkärlet, vilket ger dig ett effektivare sätt att skapa maträtterna du älskar. Varje zon kan känna av exakt storlek på dina kastruller och grytor och värmer bara upp ytan under kokkärlet.



SteamBake för utsökta bakverk
Med SteamBake kan du baka med resultat som från ett bageri i ditt eget hem. Luftfuktigheten gör att degen kan jäsa upp helt vilket gör brödet mjukt inuti medan torr värme ger en knaprig yta.



Krispig, hälsosam mat med AirFry
Njut av krispiga pommes frites eller läckra grönsaker tillagade med mindre olja, med hjälp av den särskilda AirFry-inställningen och AirFry-gallret. Det tillåter att varm luft rör sig runt i ugnen och tillagar din mat till krispig perfektion, varje gång.



Matlagning på flera nivåer. Tillaga mer på samma tid
Vid matlagning på flera nivåer gör den extra ringformade värmeelementet att maten tillagas perfekt även när två plåtar används samtidigt.



Pyrolytisk rengöring – det smarta självrengörande ugnssystemet
Funktionen Pyrolytisk rengöring är ett självrengöringssystem som ökar ugnstemperaturen för att omvandla fett och matrester till aska. Du kan nu rengöra insidan av ugnen genom att bara torka av den med en fuktig trasa.

- Hob2Hood
- Steambake-funktion
- Bridge Function
- SliderTouch på hällen
- Ugnsfunktioner: Undervärme, Över/undervärme/traditionell matlagning, Djupfryst mat, Grill, Bakning med fukt, Pizzaläge, Steam Bake, Varmluft, Snabbgrill
- Spis med en ugn och häll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer
- Ugnsbelysningen tänds när luckan öppnas
- Display med timer och start/stopp-funktion
- Sval och barnsäker ugnslucka
- Kylfläkt
- Medföljande tillbehör: 1 Emalj långpanna, 2 Emaljplåtar, 1 AirFry grid, 1 krom med upphöjda kanter
- Vänster zon fram: Booster 2300/3200W/210mm
- Vänster zon bak: Booster 2300/3200W/210mm
- Mitten zon fram:
- Mitten zon bak: No
- Höger zon fram: Booster 2300/3200W/210mm
- Höger zon bak: Booster 2300/3200W/210mm
- Höjden är justerbar för att spisen ska linjera snyggt med övrig köksinredning

Electrolux

600 SteamBake Induktionshäll 60 cm Pyrolys

LKI6489NOX

Tekniska specifikationer

Färg	Rostfri
Rengöring	Pyrolys
Nettovolym, liter	73
Energiklass	A+
Matlagningstermometer	Ja
Mått HxBxD	850-936x596x600
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424
Ugnsbelysning	2 lampor, Baktill & på sidan
Temperaturspann	30°C - 300°C
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.98
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.7
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
Lucklås	Ja
Tippskydd	Ja
Medföljande tillbehör	Anti tilt floor bracket, Tippskydd
Kabel/Kontakt	1,4m sladd/Ingen kontakt
Spänning, V	230
Max anslutningseffekt, W	7200
Säkring, A	25, 3x16
Bridge-funktion	Bridgefunktion vänster sida
Produktnummer (PNC)	947 941 510
EAN-kod	7332543847518



