



Använd ånga för mör och krispig matlagning

Ugnen 600 SenseCook® med SteamCrisp® hjälper dig att uppnå perfekta resultat. Genom att kombinera värme och ånga blir kött saftigare och fisk upp till 20 % mörare jämfört med tillagning i en ugn utan ånga. Perfekt för ugnstekning och bakning.

Baserat på externt test som jämförde mörheten hos kyckling (upp till 4 % mer) och lax (upp till 20 % mer) som tillagats med och utan kombination av ånga och varmluft.

600 SenseCook®-ugn med SteamCrisp® hjälper dig att uppnå exakt det resultat du vill ha. Genom att kombinera ånga och traditionell värme blir kött saftigare och fisk upp till 20 % mörare jämfört med tillagning i en ugn utan ångfunktion. Perfekt för både stekning och bakning.

Produktfördelar

Kombinerar värme och ånga för krispigare och saftigare mat

Multifunktionsugnen SteamCrisp® använder en inbyggd ånggenerator för att kombinera värme med precis rätt mängd ånga för utsökt bakning, stekning och AirFry. Resultatet är krispigt på utsidan och saftigt på insidan. Perfekt även för att fräscha upp matrester.

Matlagningstermometern ger dig mer självförtroende i köket

Matlagningstermometern säkerställer perfekta resultat genom att kontinuerligt mäta matens innetemperatur. När rätt temperatur har uppnåtts avslutar ugnen automatiskt tillagningen.



Touchdisplay för enkel åtkomst och full kontroll.

Ställ enkelt in ugnen och följ matlagningen med den intuitiva LED-displayen Explore+ Touch. Skärmen visar funktion, tid, temperatur och status, medan touchknapparna ger snabb åtkomst till förprogrammerade matlagningsfunktioner.



Två självrengöringsmetoder för snabb eller grundlig rengöring.

För grundlig rengöring väljer du pyrolytisk rengöring, som använder hög temperatur för att omvandla envisa, fastbrända matrester till aska. För snabb uppfräschning väljer du ångrengöring, som mjukar upp de flesta matrester så att de enkelt kan torkas bort.



Jämnare värmefördelning i ugnen med Multilevel Cooking

Multilevel Cooking lägger till ett tredje värmeelement för att du ska kunna baka på flera nivåer och få jämna resultat. Perfekt för att baka tre plåtar med kakor eller pajer samtidigt.



- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- 3 pyrolytiska rengöringsprogram
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatisk säkerhetsavstängning
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 2 Plåtar grå emalj, 1 Krom

Tekniska specifikationer

Färg	Pure black	Effekt lampa, W	40
Energiklass	A++	Ugnen drivs med	EI
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550	Typ	Inbyggnadsgugn
Funktioner	Snabbgrill, AirFry plus, Undervärme, Över/undervärme/traditionell matlagning, Upptining, Djupfryst mat, Grill, Fuktnivå låg, Bakning med fukt, Pizzafunktion + ånga, Uppvärmning ånga, Varmluft	Bruttovikt, kg	34.6
		Nettovikt, kg	33.6
Max anslutningseffekt, W	3490	Plåtar-övre ugn	1 Långpanna i emalj, 2 Plåtar grå emalj
Ånga	Hot Steam Plus	Grillgaller-övre ugn	1 Krom
Typ av timer	EXPlore Touch	Ugnsstegar	Side grids Easy entry
Nettovolym, liter	72	Sladdlängd, (ca) m	1.5
Rengöring	Pyrolys-ånga	Elkontakt	Stickkontakt
Produktmått HxBxD, mm	594x594x569	Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar
Ugnskontroller	Touch	Ugnskavitet	Grå emalj
Maxeffekt	3490	Antal ugnsutrymmen	1
Temperaturspann	30°C - 340°C	Produktnummer (PNC)	949 284 737
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424	EAN-kod	7333394174747
Ugnsbelysning	1 lampa, Bak	Säkring, A	16
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.2	Matlagningstermometer	Ja
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.93	Kapacitet vattentank	950 ml
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52	Tillbehör	1 Långpanna i emalj/2 Plåtar grå emalj/1 Krom/Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV/Skruvar

