

Flere smaker i en og samme ovn

Takket være 800 SteamBoost-ovnen er det lett å få flere ulike smaker ut av maten som tilberedes. Vår multifunksjonelle ovn lar deg legge til damp på forskjellige nivåer. To funksjoner kombinerer damp og varme for baking og steking, mens en funksjon bruker bare damp - ideell for grønnsaker og fisk.

Vår multifunksjonelle ovn lar deg legge til damp på forskjellige nivåer. To funksjoner kombinerer damp og varme for baking og steking, mens en funksjon bruker bare damp - ideell for grønnsaker og fisk. Takket være steketermometeret oppnår du perfekte resultater hver gang. Fast Heat Up-funksjonen sørger for at ovnen er klar når

Fordeler og Egenskaper

Damp, stek eller bak med SteamBoost

SteamBoost bruker tre forskjellige dampnivåer. En for baking, en for steking og skorpe, og et nivå som bruker full damp. Ideelt for å lage saftig brød med perfekt skorpe, nydelige steker eller lekre fiskeretter. Matlaging med damp betyr at du kan bruke lavere temperaturer, noe som bevarer smak,



- SteamBoost - 3 dampnivåer
- Touch-betjening
- Påminnelse om rengjøring
- Soft closing: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Forhåndsprogrammerte oppskrifter
- Tilberedningshjelp og oppskrifter
- Automatisk temperaturforslag
- Automatiske vektprogrammer
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Display med språkvalg
- Damprengjøring
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av og angivelse av resttid
- Lagre opptil 20 av dine favorittprogrammer
- SpotLight dobbel ovnsbelysning
- Easy Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- Funksjonssperre
- Dørlås
- Medfølgende tilbehør: 1 emaljert stekebrett, 1 grå langpanne, 1 Proffbrett, Dampsett, 1 rist i rustfritt stål

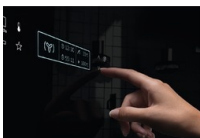
Presisjonstilberedning med steketermometer

Takket være steketermometeret oppnår du perfekte resultater hver gang. Den lar deg overvåke matlagingprosessen ved å måle matens kjernetemperatur. Ovn gir beskjed når maten har oppnådd ønsket kjernetemperatur og å stopper deretter tilberedningen.



Assistert matlaging med LCD-display

Vår LCD-skjerm med assistert matlaging hjelper deg å lage måltider fra A til Å. Velg retten, og ovnen setter tid og temperatur for deg. Og det er enkelt å justere innstillingene manuelt slik at de passer din egen smak. Garanterer konsekvente imponerende resultater.



Spar tid med Fast Heat Up-funksjonen

Fast Heat Up-funksjonen sørger for at ovnen er klar når du er det. Med kortere forvarmingstid, sammenlignet med konvensjonell oppvarming, kan du bruke den ekstra tiden til å frembringe enda mer minneverdige måltider.

Rask og effektiv, jevn tilberedning

Matlagingssystemet vårt sirkulerer varme gjennom hele ovnen, og sørger for at alt tilberedes jevnt. Uten at du trenger å vende maten. Teknologien vår sørger for at ovnen blir raskere varm og sparer både tid og strøm.

Produktspesifikasjon

Emaljetype	Steam
Innvendig materiale	Grå emalje
Farge	Stål
Energiklasse	A+
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x595x567
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	590x560x550
Volume usable, l	70
Størst overflate	1424
Temperaturområde	30°C - 230°C
Kapasitet vanntank	950 ml
Grill element power - Top Oven	2300
Mikrobølgeeffekt i w	0
Energiforbruk med over/undervarme kWh	1.09
Energiforbruk med varmluft	0.68
Lydnivå dB	53
Lengde på kabel (m)	1.5
Total tilkoblingseffekt	3500
Volt	230
Sikring(A)	16
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	39.5/38.5
Intrastat code	85166080
PNC	944 184 967
EAN-kode	7332543720828

