



#### Forvent ENS, hver gang

Den gyldenbrune på en kartoffelgratin. Den dybe skorpe på en oksefilet. Den fugtige dybde af en rig chokoladecake. At opnå jævne resultater gang på gang kræver nøjagtigt kontrolleret varme fordelt jævnt i din ovn. I modsætning til standard ovne sikrer SurroundCook ovenns avancerede blæserteknologi, at hver del af din ret får

SurroundCook ovn i rustfrit stål med avanceret blæserteknologi, der sikrer at hver del af din ret får nøjagtig den varme, den har brug for - selv med tre bageplader inde på samme tid. Nem rengøring indeni med pyrolytisk selvrens af ovnrummet, samt udenpå i form af pop-ud knapper.

#### Fordele og funktioner

##### Tilbered mere på én gang med perfekt resultat

Varmluftens varmelegemet i vores ovn sikrer, at dine retter tilberedes ens og lækker - selv med tre bageplader inde på samme tid. Du er sikker på at hver portion er ligeså perfekt tilberedt.



##### En selvrensende ovn

Med en enkelt berøring af den Pyrolytiske rensningsfunktion omdannes snavs, fedt og madrester i ovnen til aske, der nemt kan tørres af med en fugtig klud.



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyse programmer
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmingsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- VarioGuide
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Halogen ovnbelysning, bag
- AntiFingerPrint
- Aktiv kølesystem
- Rengøringsvenlig ovnlåge - kan skilles ad uden brug af værktøj
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- IsoFront Top® kold ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist

##### Funktionalitet ved fingerspidserne. LED-display med berøringsknapper

Oplev en ny måde at bruge din ovn på med berøringsknapper på dette LED-display. Den levende brugerflade giver dig hurtig adgang og dynamisk kontrol over tilberedningstid, temperatur og andre funktioner.

##### Jævnt tilberedt overalt

Med denne ovn er energieffektiv brug også effektiv tilberedning. Det nye system, Hot Air, får den varme luft til at cirkulere jævnt i hele ovnrummet. Det betyder at temperaturen kan reduceres op til 20%, hvilket sparer dig tid og energi.

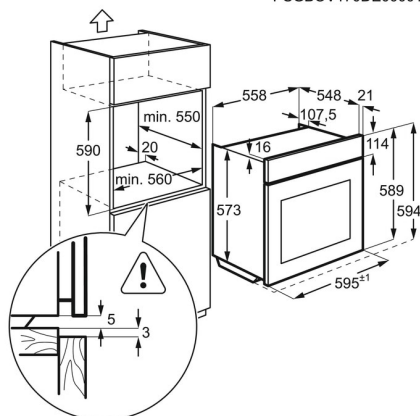
##### Tilbered selv de største portioner perfekt

Mindre er ikke altid mere, især når det gælder liffigt bagte lækkerier. XL bagepladen er 20 % større end bageplader med standardstørrelse. Med den kan du bage endnu større og mere lækre portioner af søde lækkerbiskner.

#### Tekniske data

Serie/Tema	6000 FLEXI
Produktserie	SurroundCook
Farve	Rustfri stål med AntiFingerPrint
Ovnrum, rengøring	Pyrolyse
Ovnrum netto, ltr.	72
Emalje, sider/bagvæg	Clean emalje
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x594x568
Indbygningsmål, HxBxD, mm	600x560x550
Bagepladeareal, cm <sup>2</sup>	1424
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Grilleffekt, W	2300
Tekstfarve i display	Hvid
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.93
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69
Lydniveau max., dB(A)	44
Ledningslængde, m	1,6
Tilslutningseffekt, W	3490
Elementspænding, V	220-240
El-tilslutning, amp.	16
EAN	7332543781195

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z

