



Bedre bagning med damp

5000 SurroundCook® ovnen med SteamBake er en multifunktionel ovn, der bruger damp for at opnå perfekte bageresultater – retter bliver gyldne og sprøde udenpå, mens de forbliver møre og saftige inde. Og hver eneste ret tilberedes jævnt uden behov for at røre rundt eller vende fadet undervejs.

Bedre bagning med damp. 5000 SurroundCook® ovn med SteamBake er en multifunktionsovn, der bruger damp for perfekt bagning som giver en gylden-sprød skorpe og mør og fugtig kerne. Alt tilberedes uden at skulle dreje eller flytte på pladen.

Fordele og funktioner

SteamBake. Få optimale bageresultater med damp

Den multifunktionelle SteamBake ovn lader dig tilføje damp, når du bager. Retter får en bedre farve og skorpe, og med jævn opvarmning behøver du ikke at røre rundt eller vende fadet undervejs.



Madlavningstermometer – for præcis temperaturstyring

Madlavningstermometeret giver dig præcis overvågning under din tilberedning for at sikre perfekte resultater, uanset retten. Ovnen fortæller dig, når din mad har nået den korrekte temperatur.



EXPLore. Nem adgang til din ovns funktioner

EXPLore displayet giver dig mulighed for nemt at kontrollere ovnindstillingerne og have overblik over din tilberedning. Med LED display og WiFi-forbindelse kan du nemt se både tid, temperatur og status på din ret.



Pyrolyserengøring. Den selvrensende funktion

Pyrolyserengøringen bruger høje temperaturer til at forvandle fedt og madrester til aske, som du let kan fjerne med en fugtig klud.



Gå på netværket og lav mad på en helt ny måde

Med vores app kan du styre og programmere din ovn, uanset hvor du befinder dig. Få tips og forbedrede madlavningsteknikker med app-styrede funktioner lige ved hånden.



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Ovn med WiFi tilslutning
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyseprogrammer
- Soft Closing
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmningsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhedssluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Madlavningstermometer med autosluk
- FloodLight™ halogen ovnbelysning, top
- Aktiv kølesystem
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- IsoFront Top® kold ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist

Tekniske data

Farve	Sort	Belysning, W.	40
Energieffektivitetsklasse	A+	Ovn	Elektrisk
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550	Produkttype	Indbygningsovn
Ovnprogrammer	Over-/undervarme, SteamBake, Pizza, Undervarme, Frosne madvarer, Fugtig varmluft, Grill, Turbo grill, Varmluft (med ringvarmelegeme)	Lydniveau max., dB(A)	48
		Bruttovægt, kg	36
		Nettovægt, kg	35
Connectivity	WiFi	Medfølgende bradepande og bageplader	1 bradepande, 2 bageplader
Tilslutningseffekt, W	3500	Medfølgende rist(e)	1 rist
Dampkategori	SteamBake	Ovnribber/teleskopudtræk	Side grids Easy entry
Timertype	EXPlore	Ledningslængde, m	1,5
Ovnrum netto, ltr.	71		
Rengøring	Pyrolytisk selvrens		
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x595x567		
Ovnbetjening, type	Pop-ud knapper		
Max effekt grill, øverste ovn	2300		
Max power/W ovn, øverste	3500		
Temperaturinterval	30°C-300°C		
Bagepladeareal, cm²	1444		
Ovnbelysning	Ovnlys, halogen, top		
Eff.index	81.2		
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	1.09		
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69		

