


Nopea, turvallinen ja helppo tapa valmistaa ruokaa.

Induktioteknologialla teho kohdennetaan lämmitettävään kohtaan ja pidetään muut alueet viileinä. Keittotaso reagoi välittömästi lämpötilamuutoksiin ja tehostaa kypsentämistä. Lasipinnan puhdistaminen on helppoa.

Tämän vapaasti seisovan ja induktiotekniikka käyttävän liedен ansiosta voit valmistaa ruokaa ammattilaiskokin tapaan. Se tarjoaa älykkäitä toimintoja, kuten tarkan lämmönsäädön, jota ammattilaiskokit arvostavat.

Kuluttajahyödyt & ominaisuudet
Nopea, turvallinen ja helppo ruoanvalmistustapa

Induktioteknologialla teho kohdennetaan lämmitettävään kohtaan ja pidetään muut alueet viileinä ja turvallisina. Keittotaso reagoi välittömästi lämpötilamuutoksiin ja tehostaa kypsentämistä. Lasipinnan puhdistaminen on helppoa.


SteamBake herkullisten leivonnaisten valmistamiseen

SteamBaken avulla saavutat korkealuokkaisia tuloksia leipurin tapaan yhdellä painikkeen painalluksella. Taikinan nostatus kosteuden avulla varmistaa pehmeän sisäosan ja kuiva lämpö luo täydellisen rapean pinnan. Herkullisia leivonnaisia, tasaisen kypsiä kanapaisteja ja mehukkaita


Rapeampia ja terveellisempiä ruokia AirFryn avulla

Lieden AirFry-asetuksen ja pellin avulla voit valmistaa rapeita ranskalaisia tai vihanneksia minimaalisella öljymäärällä. Verkkoleivinpelti antaa kuuman ilman liikkua jatkuvasti uunissa, jolloin ruokasi kypsyy täydellisen rapeaksi joka kerta.


Monitasoinen ruoanlaitto.

Monitasoisen kypsennyksen, ja tasainen ilman jakautuminen jokaiselle kannatintasolle takaa täydellisen lopputuloksen myös kahta kannatintasoa käyttäessä.


Uuni, joka puhdistaa itse itsensä, jotta sinun ei tarvitse

Katalyysipuhdistustoiminto auttaa estämään lian ja rasvan kiinnittymisen uuniin. Itsenäisestä puhdistuksesta huolehtiva teknologia käynnistyy automaattisesti, kun uunin lämpötila saavuttaa 250 °C. Se poistaa ruoka- ja rasvajäämät ja takaa näin vaivattoman puhdistuksen.



- Lattialiesi sähköuunilla ja keittotasolla
- Monitoimiuuni kiertoilmavastuksella
- Keittotaso: Induktioitaso
- Uunin sisäpinta: Katalyysiemali
- Uunipeltien teräslankakannattimet
- Helposti puhdistettava luukku
- Uunin höyrynpistoaukko keittotason takana
- Viilennystuuletin
- Säilytystilana vetolaatikko
- Tilava uuni

Tekniset tiedot

Merkki	Electrolux
Leveys	60 cm
Väri	Teräs
Keittotaso	Induktiotaso
Kypsennystavat	Monitoimiuuni
Uunin käyttötilavuus (l)	73
Kiertoilmatoiminto	On (rengasvastuksella)
Energialuokka	A
Mitat (K x L x S) (mm)	850-936x596x600
Lämpömittari	Hälytys ja virrankatkaisu
Uuniritilä	1 AirFry grid, 1 kromattu ritilä
Uunipellit	1 syvä emaloitu uunipannu, 2 emaloitua leivinpeltiä
Kannatintasot kpl	5
SoftMotion -vaimennusjousitettu luukku	-
Peltien kannattimet	Teräslankakannattimet
Liitäntäteho (W)	9000
Kiertoilmastuksen teho (W)	2400
Ylälämpö teho (W)	1000
Alälämpö teho (W)	1000
Grillivastuksen teho (W)	1700
Uunin valo	2 kpl, Takana
Pellin paistopinta-ala (cm ²)	1424
Uuninluukun materiaali	2D metal skin, Suora

Luukun lämpötila yli huoneen lämmön (°C)	40
Luukun lukitus	Mekaaninen luukun lukitus
Energiankulutus kiertoilmalla (kWh)	0.82
Energiankulutus normaalikäytössä (kWh)	0.95
Uunin vastukset	Tuuletin+ala, Fan + top (w/o Lamp), Grilli + ylä, Grilli + ylä + tuuletin, Rengas + ala + tuuletin, Rengas +tuuletin, Rengas + tuuletin + höyrystin, Ylä+ala
Korkeus (mm)	900
Leveys (mm)	596
Syvyys (mm)	600
Korkeudensäätö (mm)	850-936
Jännite (V)	230
Nettopaino (kg)	62
Tuotenumero (PNC)	947 941 419
EAN-koodi	7332543768806
Tuoteryhmä	Lattialiesi
Asennus	Vapaasti sijoitettava
MaterialGroup2	001

PSGBCO180DE00001

