



Mehukkaita ja rapeita vartaita, jopa 93 % tasaisemmin kypsyeinä joka puolelta*

Tuo grillisi parhaat puolet sisätiloihin. Vuodenajasta riippumatta saat grilliruokiisi jopa 93 % tasaisemman värin ja koostumuksen, kun käytät grillaukseen grillitelinettä.*

*Sisäisten testien mukaan, joissa arvioitiin ruokien kypsymisen tasaisuutta käytettäessä pyöriviä grillivartaita ja ilman niitä.

Tuo grillisi parhaat puolet sisätiloihin. Vuodenajasta riippumatta saat grilliruokiisi jopa 93 % tasaisemman värin ja koostumuksen, kun käytät grillaukseen grillitelinettä.*

Kuluttajahyödyt & ominaisuudet



Grilliritilällä saat aikaan herkullisia, tasaisesti kypsennettyjä vartaita

Grilliritilällä muutat uunisi helposti sisägrilliksi, jolla valmistat herkullisia aterioita. Aseta uuniin enintään viisi varrasta, niin moottori pyörii automaattisesti ja grillaa lihan ja vihannekset tasaisesti – satoi tai paistoi.



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



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.



Tarkat tulokset paistolämpömittarin avulla

Paistolämpömittari takaa aina täydelliset tulokset. Se mahdollistaa kypsennystoiminnon tarkkailemisen mittaamalla ruoan sisälämpötilaa.

- Lattialiesi sähköuunilla ja keittotasolla
- Monitoimiuuni kiertoilmavastuksella
- Keittotaso: Keraaminen taso
- Vääntimet keittoalueiden tehonsäätöön
- 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	Valkoinen
Keittotaso	Keraaminen taso
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 Automated grill shelf, 1 kromattu ritilä
Uunipellit	1 emaloitu uunipannu, 2 emaloitua leivinpeltiä
Kannatintasot kpl	5
SoftMotion -vaimennusjousitettu luukku	-
Peltien kannattimet	Teräslankakannattimet
Liitäntäteho (W)	10500
Kiertoilmaustuksen teho (W)	2400
Ylälämpö teho (W)	1000
Alälämpö teho (W)	1000
Grillivastuksen teho (W)	1700
Uunin valo	1 kpl, Takana
Pellin paistopinta-ala (cm ²)	1424

Uuninluukun materiaali	2D metal skin
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)	59
Tuotenumero (PNC)	947 941 506
EAN-koodi	7332543991501
Tuoteryhmä	Lattialiesi
Asennus	Vapaasti sijoitettava
MaterialGroup2	001

PSGBCO190DE00003

