

## EKI6675EIX Komfyr



### Profesjonelle nivåer av rengjøring, men uten å skrubbe

Men den automatiske pyrolytiske rengjøringen av stekeovnen, kan du oppnå profesjonelle nivåer av rengjøring med ett trykk. Matrester og smuss blir til aske som kan tørkes vekk med en fuktig klut.



### Rengjør komfyrtoppen med et raskt sveip



Det kunne ikke vært enklere å holde denne komfyrtoppen ren. Den har en fullstendig glatt overflate uten brytere, slik at du enkelt kan rengjøre den ved å tørke over.

### Produktfordeler:

- Vifte i XL-design for jevnere resultater uansett hvor du plasserer retten din
- Steketermometeret sier fra når maten er ferdig

### Produktegenskaper:

- Romslig og praktisk stekeovn
- Praktiske og sikre ovnsstiger

### Spesifikasjoner:

- Energiklasse : A
- Energiforbruk med over/undervarme kWh : 0.99
- Energiforbruk med varmluft : 0.87
- Volum i liter, stekeovn : 72
- Makstemperatur °C på dør, ( romtemperatur °C) : 30
- Largest surface area cm<sup>2</sup> - Top Oven : 1424
- Antall lys, plassert : 2, 1 bakvegg og side
- Effekt(W) / diameter(mm) Høyre bak : 2300/3200W/210mm
- Høyre sone foran Effekt/diameter : 2300/3200W/210mm
- Effekt(W) / diameter(mm) Senter bak : 0W/0mm
- Midtre sone foran Effekt/diameter : 0W/0mm
- Effekt(W) / diameter(mm) Venstre bak : 2300/3200W/210mm
- Venstre sone foran Effekt/diameter : 2300/3200W/210mm
- Høyde i mm : 900
- Bredder (mm) : 596
- Dybde : 600
- Ovnsfunksjoner : Pizza-/Paifunksjon, Grill, Lys, Over-/undervarme, Stor grill, Gratinerings med vifte, Vifte + undervarme, Tining (Vifte + lys), Ring + fan
- Plugg : Norsklugg (25A flatstift)
- Total tilkoblingseffekt : 9000
- Volt : 230
- Farge : Stål
- Color : Stål
- ColorEnglish : Stainless Steel
- Type brett/panne : 1 langpanne, emalje, 2 langpanner i sort emalje
- Rist : 1 forkrommet rist, høy
- Nettovekt i kg : 67
- Sikring (A) : 25

### Produktbeskrivelse:

Komfyr med induksjonstopp, som gir deg effektiv oppvarming, presis varmestyring og mange smarte funksjoner. Stor stekeovn med markedets største stekebrett og pyrolytisk rengjøring, matrester og smuss blir til aske som kan tørkes vekk med en fuktig klut. Steketermometeret hjelper deg med å ha full kontroll over matlagingen.