

Siemens IQ700

StudioLine ofn

Verð: 229.950 kr.

Tilboðsverð: 179.950 kr.



Þessi Siemens ofn er hluti af 2023 IQ700 topplínunni með dökku stáli og svörtu gleri. Ofninn er búinn TFT litasnertiskjá, activeClean Pyrolyse brennslusjálfhreinsbúnaði, ljúflokun og byltingarkenndum 3D hot air Plus blástursofni. Fullkominn kjöthitamælir og HomeConnect WiFi tenging er möguleg með sérstöku appi frá Siemens.

Fullkomin sjálfvirkni Hefurðu áhyggjur af því að ofelda matinn þinn? Sjálfvirkir bökunar- og steikingarkerfi í ofninum tryggja fullkomna eldun. Veldu upphalds réttinn þinn með skýrum TFT snertiskjánum og skynjarar ofnsins stjórna ferlinu. Veldu niðurstöðu úr ýmsum tillögum sem henta þínum óskum eða tíma. Ofninn notar sjálfkrafa réttar stillingar og aðgerðir og slekkur á sér þegar rétturinn er tilbúinn, svo þú getur slakað á, á meðan ofninn sér um eldamennskuna. **Home Connect** Njóttu fullrar stjórnunar á ofninum þínum. Viltu opna alla möguleika ofnsins þíns? Tengdu einfaldlega ofninn þinn við Home Connect appið til að stjórna honum hvar sem er – líka með raddstýringu Amazon Alexa eða Google Assist. Kveiktu og slökktu á eldunarkerfinu, breyttu stillingum og stjórnaðu upphalds stillingum – án þess að vera í eldhúsinu. Stillingar eru samstilltar á milli appsins og ofnsins og þú munt fá tilkynningar þegar kerfi er lokið.

Voice control

Þú ert ekki viss um hvaða eldunarkerfi hentar hvaða rétti? Segðu ofninum þínum í gegnum Amazon Alexa raddstýringartækið hvaða rétt þú vilt elda. Eða að öðrum kosti í gegnum Home Connect appið. Hjálparkokkurinn mun þá stinga upp á viðeigandi hitastigum eða eldunarkerfum og skipta beint yfir - flýtleið sem sparar þér tíma.

HumidCleanPlus

Bættu dropa af þvottaefni í 400 ml af vatni. Hellið þessari skollausn á miðjuna á köldu ofngólfinu. Stilltu einfaldlega á humidClean Plus hreinsunarkerfið og láttu ofninn sjá um restina. Um leið og prógramminu er lokið geturðu auðveldlega fjarlægð óhreinindin sem hafa mýkst af gufunni með rökum klút.

?Það helsta:

- activeClean - með þremur hreinsikerfum. ofninn læsist og brennir upp til agna alla fitu og óhreinindi við 500°C. Plötuberar, ofnskúffa og bökunarplata þola hreinsikerfið
- TFT lita snertiskjár með skilmerkilegu aðgerðarvali, myndum og auðsjáanlegur frá öllum hliðum.
- 3D hotAir Plus heitur blástur - Blástursviftan tryggir jafna dreifingu á blæstri í ofninum bæði bakstur og steikingu, jafnvel með 1 eða fleiri plötur/skúffur samtímis
- coolStart - Er tíminn naumur? Með coolStart aðgerðinni má hita og elda frosinn mat hraðar en nokkru sinni fyrr þökk sé nýrri hitatækni þar sem engin þörf er lengur á að forhita ofninn
- softMove ljúflokun á hurð
- roastingSensor Plus Kjöthitamælir - Vandaður kjöthitamælir sem mælir hitastigið nákvæmara. Stingdu mælinum í kjötið eða fiskinn og láttu ofninn sjá um restina. Hljóðmerki heyrir þegar maturinn er tilbúinn.
- HomeConnect - með sérstöku Appi getur þú tengst ofninum í gegnum þráðlaust internet og stjórnað ofninum að vild.

Og allt hitt:

- 13 eldunarkerfi - 3D blástur, ØkoBlástur, undir-/yfirhiti, Eco undir-/yfirhiti, blástur og grill, stórt grill, pizzakerfi og coolStart hraðhitun, langtímasteiking, undirhiti, halda heitu, diskahitun
- Rafeindastýrð hitastilling 30-300°C. Nákvæmari og minna hitaflökt
- Barnalæsing á hurð og stjórnborði
- Heilglerjuð hurð að innanverðu - hitnar max 30°C að

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is