

**SteamBake, uw thuisbakkerij**

Door stoom toe te voegen, kunt u thuis heerlijke muffins en perfecte taarten maken met de 600 SteamBake Oven. U kunt genieten van geroosterde kip, lasagne en vis met gelijkmatige kookresultaten. Voor knapperige korsten en luchtigheid vanbinnen met één druk op de knop.

SteamBake multifunctionele heteluchtoven, pyrolyse, indrukbare bedieningsknoppen/touch, Pure Black

Voordelen en specificaties**Precisiebereiding met onze voedselsensor**

Onze voedselsensor biedt u elke keer weer perfecte resultaten. Hij biedt de mogelijkheid om het bereidingsproces te controleren door de kerntemperatuur van het voedsel te meten. Hij laat u zelfs weten wanneer uw gerecht op de gewenste temperatuur is gekomen en stopt de bereiding.

**Geniet van het EXPlore LED-display met snel reagerende aanraaktoetsen**

Ontdek een nieuwe manier om je oven te ervaren met het responsieve EXPlore LED-display met aanraaktoetsen. De heldere interface geeft je snelle toegang en dynamische controle van bereidingstijd, temperatuur en andere functies.

Pyrolytische reiniging om alles brandschoon te houden

Met de slimme pyrolytische reinigingsfunctie is het niet moeilijk om uw oven als nieuw te houden. Dit zelfreinigende systeem warmt de oven op naar een temperatuur die vet en andere resten omzet in as. Daarna hoeft u alleen de bodem met een doek te vegen. Geen dag langer schrobben.

**Snel en effectief**

Ons systeem laat de warmte door de hele oven circuleren, waardoor alles gelijkmatig gaar wordt. Uw gerecht hoeft niet meer te worden omgedraaid. Onze technologie zorgt ervoor dat uw oven sneller opwarmt en u tijd en energie bespaart.

Gelijkmatig bereid dankzij bakken op meerdere niveaus

Geniet van een gelijkmatige bereiding door te bakken op meerdere niveaus. Dankzij het extra verwarmingsringelement kunt u gelijkmatig koken op drie niveaus. Perfect voor het maken van de smeuïgste koekjes en rijklijkste taarten.

- Geïntegreerde recepten
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Ovenvolume: 72 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Telescopische geleiders TR1LV inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Pyrolytische zelfreiniging
- VelvetClosing® - zacht sluitende ovendeur
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Volglazen binnendeur
- Elektronische vergrendelingsfunctie
- Ovenfuncties: Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ingevroren gerechten, Grill, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Circulatiegrill
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 300°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Ventilatie van de mantel
- Automatische uitschakeling
- Halogene interieurverlichting
- Automatische uitschakeling van ventilator bij openen deur
- Demo mode
- Betaalbaar met ecocheques bij de handelaars die dit betaalmiddel aanvaarden.
- Lengte elektrische kabel: 1.6 m
- Inbouwoven
- Aantal bakniveaus: 3
- Restwarmte-indicatie
- Roosters inbegrepen: 1 Wire shelf chromed high

Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	600x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x596x569
Aansluitwaarde (W)	3490
Type oven	Hetelucht
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.69
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.93
Kleur	Pure Black
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	72
Geluidsniveau (dB(A))	45
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Voltage (V)	220-240
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (in m)	1.6
PNC Code	949 499 871

