500 SurroundCook met SteamBake Heteluchtoven met stoomondersteuning

EVD6H46GZ



Malser, sappiger, krokanter en gelijkmatiger: beter bakken met stoom
De 500 SurroundCook®-oven met SteamBake laat je wat stoom toevoegen voor precies de juiste kleur en korst. Gerechten worden goudbruin van buiten en mals en sappig van binnen. En alles wordt gelijkmatig gegaard zonder dat je het gerecht hoeft te draaien of verplaatsen.

Voordelen en specificaties



Gebruik stoom voor de meest heerlijke bakresultaten
De multifunctionele SteamBake-oven gebruikt stoom voor heerlijke bakresultaten. Gerechten krijgen een goudbruine korst en de binnenkant blijft heerlijk mals en vochtig. Bakken met stoom zorgt voor maaltijden die in elke hoek gelijkmatig zijn gekookt.

De SteamBake-oven bakt met stoom voor gerechten met een knapperige buitenkant, en een malse en vochtige binnenkant.

Hete lucht voor gelijkmatig koken
Zorg ervoor dat je gerechten volledig gaar worden met de heteluchtventilator. Het slimme convectiesysteem circuleert hete lucht gelijkmatig door de oven, zodat het koken op alle niveaus consistent is. Alles wordt gelijkmatig bereid – van boven tot onder en in elke hoek.



EXPlore LED-display met aanraakknoppen
Met het EXPlore-display kun je moeiteloos de instellingen van je oven regelen, zodat je weet wat er tijdens je kookproces gebeurt. Met het LED-display en 5 aanraakknoppen kan je de tijd, temperatuur en voortgang van je gerecht gemakkelijk opvolgen.



Stoomreinig je oven met AquaClean
AquaClean zorgt ervoor dat de oven de kracht van luchtvochtigheid gebruikt om schoon te maken zonder agressieve chemicaliën. AquaClean verdampt eerst het water in het onderste deel van de oven. De stoom maakt hardnekkig vet en restjes los, zodat je eenvoudig een natuurlijk schoon

- Led Touch display
- Aantal ovenfuncties: 9
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Snelopwarmfunctie
- Ovenruimte: 45 liter
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Easy-to-clean email
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Vermogen grill: 1900 W
- Meegeleverde bakplaten: 1 cakebakplaat van grijs email
- Meegeleverde ovenroosters: 1 ovenrooster
- Koelventilator
- Halogeen ovenverlichting
- Ventilator stopt wanneer de deur open gaat
- Demo stand
- Elektrische kabellengte: 1.5 m
- Bakken op 2 niveaus
- Restwarmte aanduiding
- Compacte inbouwoven

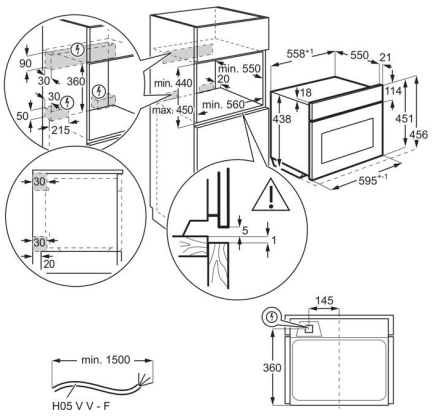
500 SurroundCook met SteamBake Heteluchtoven met stoomondersteuning

EVD6H46GZ

Technische specificaties

Kleur	Zwart
Energie-efficiëntieklasse	A+
Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550
Verwarmingsfuncties	Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Bevroren gerechten, Grill, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Infrathermgrill
Aansluitwaarde (W)	3000
Stoomfunctie	SteamBake - Hetelucht met stoomondersteuning
Type timer	EXPlore - led Touch Display
Netto ovenvolume (liter)	45
Reiniging	Glad email
Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567
Ovenbediening	indrukbare knoppen
Max. vermogen grill (W)	1900
Aansluitwaarde (in Watt)	3000
Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 300°C
Grootte van grootste bakplaat (cm²)	1424
Verlichting	1 lamp, in plafond, halogeen
Energie-efficiëntie-index	79.7
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.59
Verlichting (Watt)	40
Ovenenergie	Elektrisch
Type product	Elektrische inbouwoven
Geluidsniveau (dB(A))	48
Brutogewicht, met verpakking (kg)	30
Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	28.3
Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email
Toebehoren	1 ovenrooster
Inschuifrails	Easy entry zijdelingse geleiders
Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Type stekker	Schuko-stekker
Materiaal binnenruimte	Grijs email
Aantal ovenruimten	1
Productnummer	944 005 359
EAN Code	7333394146713
Ampère	16
Max. K temperatuurwaarde van het deuroppervlak (volgens EN30 of 60335-)	15

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

