



Multifunctionele oven met stoom. Voor betere bakresultaten

5000 SurroundCook®-oven met SteamBake is een multifunctionele compacte oven waarmee je tijdens het bakken stoom kunt toevoegen voor de juiste kleur en korst, waardoor je de beste bakresultaten krijgt. Geniet van perfect bereide gerechten, iedere keer weer.

5000 / SurroundCook met SteamBake / 45 cm / EXPlore led touch/knop / Steam support (kort) / Assist' programma's / zwart glas

Voordelen en specificaties

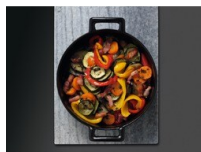
SteamBake. Voor het beste bakresultaat gebruik je stoom

In de SteamBake multifunctionele oven wordt tijdens het bakken stoom toegevoegd. Gerechten krijgen een betere kleur en korst en worden gelijkmatig verwarmd, zonder dat je de schaal of het gerecht hoeft te draaien.



Overal gelijkmatig gegaard

Het slimme hetelucht convectiesysteem zorgt dat de warme lucht gelijkmatig in de ovenruimte circuleert, voor een sneller en energiezuiniger bereidingsproces.



EXPlore. Gemakkelijke toegang tot de functies van je oven

Met EXPlore kun je moeiteloos de instellingen van je oven regelen, zodat je weet wat er tijdens het kookproces gebeurt. Met het led-display, 5 toetsen en 2 draaiknoppen kun je de tijd, temperatuur en voortgang van je gerecht gemakkelijk opvolgen.



Pyrolytische reiniging. De zelfreinigingsfunctie zonder inspanning.

Dankzij een hoge temperatuur zet de pyrolytische reinigingsfunctie vet en voedselresten om in as, die je gemakkelijk kunt verwijderen met een vochtige doek.



- SteamBake, multifunctionele heteluchtoven met PlusSteam
- EXPlore led-display
- Aantal ovenfuncties: 9
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Snelopwarmfunctie
- Pyroluxe® Plus zelfreiniging, 2 cycli, met herinneringsfunctie
- Isofront® Top ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 45 liter
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Elektronische deurvergrendeling
- Ovenfuncties: Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Bevroren gerechten, Grill, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Infrathermgrill
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 300°C
- Vermogen grill: 1900 W
- Meegeleverde bakplaten: 1 cakebakplaat van grijs email
- Meegeleverde ovenroosters: 1 ovenrooster rvs
- Koelventilator
- Halogeen ovenverlichting
- Ventilator stopt wanneer de deur open gaat
- Demo stand

Technische specificaties

Kleur	Zwart	Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
Energie-efficiëntieklasse	A+	Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.59
Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550	Verlichting (Watt)	40
Verwarmingsfuncties	Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Bevroren gerechten, Grill, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Infrathermgrill	Ovenenergie	Elektrisch
Connectivity	Nee	Model	Elektrische inbouwoven
Aansluitwaarde (W)	3000	Geluidsniveau (dB(A))	48
Stoomfunctie	SteamBake - Hetelucht met stoomondersteuning	Brutogewicht, met verpakking (kg)	33
Type timer	EXPLore - led Touch Display	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	31.3
Netto ovenvolume (liter)	45	Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email
Reiniging	Pyrolyse	Toebehoren	1 ovenrooster rvs
Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567	Inschuifrails	Easy entry zijdelingse geleiders
Ovenbediening	indrukbare knoppen	Langte aansluitsnoer (m)	1.5
Max. vermogen grill (W)	1900	Type stekker	Schuko-stekker
Aansluitwaarde (in Watt)	3000	Materiaal binnenruimte	Grijs email
Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 300°C	Aantal ovenruimten	1
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424	Productnummer	944 005 098
Verlichting	1 lamp, in plafond, halogeen	EAN Code	7333394050256
Energie-efficiëntie-index	79.7	Ampère	16
		Max. K temperatuurwaarde van het deuropervlak (volgens EN30 of 60335-)	10

