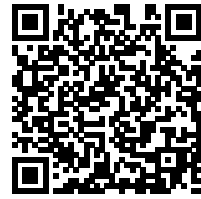


**HRA574BS0**

4 2 4 2 0 0 5 2 8 9 8 0 6



4 242005 289806 >

~~€ 889,99~~**€ 889,99**

BESCHRIJVING

- Heteluchtstoom: kookmodus die convectiewarmte en de toevoeging van stoom combineert voor een gelijkmatige verdeling van warmte en vochtigheid in de ovenruimte en perfecte kookresultaten.
- Pyrolyse: Het schoonmaken van de oven behoort tot het verleden dankzij het Pyrolyse reinigingsprogramma.
- AutoPilot10: 10 automatische programma's voor perfecte kookresultaten.
- Hetelucht 3D: gelijkmatige warmteverdeling voor absoluut perfect koken, op drie niveaus.
- Push-pull-knoppen: maakt schoonmaken eenvoudig.

Heteluchtstoom of stoom+hetelucht: perfecte kookresultaten

Door stoom toe te voegen tijdens het bakken van bijvoorbeeld brood wordt het bakresultaat nog beter. De stoom voorkomt dat voedsel uitdroogt, geeft een heerlijk krokant korstje en houdt het brood zacht van binnen. Vul gewoon de aanbevolen hoeveelheid water in de verwijderbare en vaatwasmachinebestendige maatbeker en plaats deze op de bodem van de oven die speciaal is gegraven om deze container te ontvangen, en start vervolgens de kookmodus "Heteluchtstoom", "convectiestoom". Zo worden uw broden en braadstukken lekkerder dankzij de stoom die vrijkomt tijdens het koken.

Pyrolytische reiniging: efficiënte reiniging.

De pyrolysefunctie is eenvoudig in gebruik en kan op 3 verschillende tijden worden ingesteld, afhankelijk van hoe vuil de oven is (75, 90 of 120 minuten). De meest effectieve reinigingsmodus gaat tot 475°C. Aan het einde van de reinigingscyclus moeten de asresten uit de hele oven worden verwijderd. Vergeet niet om alle elementen in uw oven te verwijderen voordat u met pyrolyse begint.

AutoPilot10: voorgeprogrammeerde recepten.

Weet je nooit hoe je je oven moet programmeren? Gebruik het automatische programma! Geniet van 10 voorgeprogrammeerde en opgeslagen recepten. Selecteer het gewenste programma en vervolgens het

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

gewicht van je gerecht. Je oven doet de rest.

Perfect gelijkmatig garen in de oven, op drie niveaus.

Een partij koekjes om te bakken? Stel jezelf geen vragen meer! Kook ze allemaal samen, op drie niveaus, zonder enig temperatuurverschil. De 3D Hotair ventilator verdeelt de warmte snel en gelijkmatig door de oven. Drie verschillende gerechten tegelijkertijd klaarmaken? Ook geen probleem! Boven- en onderkant koken net zo perfect als in het midden, de smaken mengen zich niet en je bespaart ook tijd!

push-pull knoppen

Om je oven schoon te maken, druk je op de knoppen, ze gaan erin en blijven op hun plaats. Hierdoor heb je een vlakke ondergrond om makkelijker schoon te maken. Eenmaal schoon, druk je de knopjes nog een keer in... of laat je ze zitten, voor een strak design!

LED scherm

Lees eenvoudig uw ovensdisplay af.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71
Verwarmingwijze	Grill, Onderwarmte, Stoom

Bediening

Automatische programma's	10
--------------------------	----

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,81
Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600
Breedte	59,4
Diepte	54,8
Hoogte	59,5
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55
Nishoogte (minimaal)	58,5

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse, Pyrolyse
-----------------------	---------------------

Ovenkenmerken

Grill	✓
Maximale oventemperatuur	275

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Minimale oventemperatuur	50
Onderwarmte	✓
Pizzastand	✓

Veiligheid

Kinderbeveiliging ✓