

**HSG936DB1**

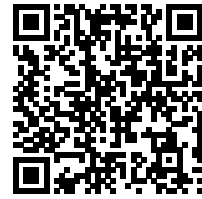
4 2 4 2 0 0 5 3 2 7 2 6 3



4 242005 327263 >



Adviesprijs:
€ 2.269,99



BESCHRIJVING

Combi-stoom 60 cm, 22 verw.wijzen, EcoClean, TFT-Touchdisplay plus, PerfectBake Plus, PerfectRoast Plus, VarioClip rail, AirFry tray, SoftMove Zwart A+

Intuïtief én digitaal.

Met de Digital Control Ring is je oven bedienen niet alleen eenvoudiger maar ook nog eens innovatief. In plaats van traditionele draaiknoppen gebruik je enkel je wijsvinger om je oveninstellingen rechtstreeks op het bedieningspaneel aan te passen. Gewoon met je vinger over de ring op het bedieningspaneel gaan en de gewenste instelling met je vingertop bevestigen.

Je eten in het middelpunt.

De innovatieve Digital Control Ring maakt koken eenvoudiger dan ooit. Met een kleine draai aan de gegraveerde middenring pas je de instellingen met één vinger aan. Je wordt bijgestaan door het TFT-aanraakscherm in hoge resolutie en geïntegreerde, rechtstreeks selecteerbare knoppen. Duidelijke, levendige beelden en informatietekstjes op de binnenste ring van de Control Ring helpen je bij iedere stap terwijl jij door de programmaopties bladert. Zo heb je altijd een volledig overzicht en is het bedienen van de functies van je toestel kinderspel.

Voor jou doen we er een schepje bovenop.

Eet jij ook graag gezond met veel verse groenten? Wij ook. Gestoomde groenten blijven knapperig; vis en gevogelte lekker mals. Bovendien behouden gestoomde gerechten niet alleen hun volle, natuurlijke aroma maar ook bijna al hun vitamines en voedingsstoffen. En omdat de nieuwe Steam Function Plus stoomt bij een

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

temperatuur van 120 °C, is je eten sneller klaar en blijven nog meer vitamines en voedingsstoffen bewaard. De nieuwe Steam Function Plus: onze bijdrage aan jouw gezonde levensstijl.

Schakelt zichzelf uit.

Niet zeker wanneer je soufflé, pizza of gebraad klaar is? Verbind je oven via de Assist-functie of Home Connect-app en laat je Bosch-oven de beslissing nemen. Hij weet precies wanneer je gerecht gaar is en schakelt zichzelf daarna uit. Uiteraard meldt hij jou dat via een signaal of de Home Connect-app. Om Automatic Switch-off te gebruiken, hoef je je oven enkel toe te voegen aan je geregistreerde Home Connect-account.

Intelligent bakken.

Bakken was nog nooit zo eenvoudig: de PerfectBake Plus-sensor meet het vocht in je oven en stelt het bakprogramma, de baktijd en de temperatuur automatisch in. Selecteer gewoon een gerecht (bijvoorbeeld 'muffins') en druk op Start. De oven doet de rest. En het beste van al is dat je dankzij de artificiële intelligentie kunt zien hoe lang het nog duurt voor je gerecht klaar is om op te dienen, zodat je je ovenwanten alvast kunt bovenhalen. Om PerfectBake Plus te gebruiken, hoef je je oven enkel toe te voegen aan je geregistreerde Home Connect-account.

Braden met inzicht.

Bij rosbief, vis of kip draait alles om timing. PerfectRoast Plus is een kerntemperatuurmeter met drie meetpunten om de temperatuur te controleren. Wanneer de geselecteerde interne temperatuur is bereikt, is je gerecht perfect gegaard. Met behulp van kunstmatige intelligentie kan de oven de resterende tijd aangeven. Om te genieten van PerfectRoast Plus, hoef je alleen maar je oven te verbinden met je Home Connect-account. De kerntemperatuurmeter assistent stelt je de beste oveninstelling voor.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	HotAir Steam, Multifunctie Warme lucht

Bediening

Bediening	TFT-touch display
Bediening op afstand	✓
Koppeling met app	✓

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus	0.87
--------------------------------	------

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600
Breedte	59.4

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

(conventioneel)
Elektrisch verbruik 0.69
per cyclus (hetelucht)
Energieklasse A+

Diepte 54.8
Hoogte 59.5
Kleur Zwart
Nisbreedte (minimaal) 56 - 56.8
Nisdiepte (minimaal) 55
Nishoogte (minimaal) 58.5 - 59.5

Gebruiksgemak

Zachte sluiting

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en
onderwarmte
(conventioneel)
Grill
Langzaam Garen
Maximale 250
oventemperatuur
Minimale 30
oventemperatuur
Onderwarmte
Pizzastand
Regenereren
Rijzen van deeg
Snel voorverwarmen
Sous-vide
Warmhouden

Veiligheid

Kinderbeveiliging

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig