

HNG6764S6

4242002808314

~~€ 2.869,99~~

€ 2.869,99

BESCHRIJVING

De inbouwoven met PerfectBake, PerfectRoast, microgolfoven en extra stoom: perfecte en krokante kookresultaten, zelfs bij tijdsgebrek.

Eindelijk is er iemand die van schoonmaken houdt

Het handmatig reinigen van de oven kan zeer vermoeiend en tijdrovend zijn. Dankzij onze nieuwe ovens met de geïntegreerde zelfreinigende functie pyrolyse, u kunt zich nu voor altijd deze taak besparen. Zonder dat u uw handen vuil hoeft te maken of chemische producten hoeft te gebruiken. Druk gewoon op start en uw oven zal – afhankelijk van de mate van verontreiniging – opwarmen tot max. 480 °C en alle vet en voedselresten verbranden. En alles wat er over blijft is een beetje as, dat gemakkelijk verwijderd kan worden. Op deze manier maakt u oven niet alleen de maaltijd een genot, maar ook het naderhand schoonmaken.

Gelijkmatig gebakken resultaten - op tot wel vier niveaus

Met 4D Hot Air wordt de warme gelijkmatig verdeeld op elk niveau. Dit betekent dat producten willekeurig op één van de vier niveaus kan worden geplaatst en dat de resultaten consistent perfect zijn. En dat is nog niet alles: u kunt ook bakken en braden op maximaal vier niveaus tegelijkertijd, voor betrouwbare resultaten, van onder tot boven.

Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karper – de PerfectRoast vleessensor wordt geleverd met de knowhow van een professionele chefkok, maar dan veel voordeliger. Drie zeer gevoelige meetpunten helpen de sensor de kerntemperatuur van uw product tot exact op de graad en seconde te bepalen. De maximale

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

meetnauwkeurigheid wordt gerealiseerd door het insteken van alle drie de meetpunten zoals vereist, zodat de perfecte braadresultaten worden behaald. Een ander voordeel is dat de PerfectRoast kan worden gebruikt in combinatie met magnetrons en extra stoom.

Wordt een masterchef

Bakken is nog nooit zo eenvoudig geweest: De revolutionaire nauwkeurige PerfectBake sensor meet het vochtgehalte van uw producten permanent en regelt het bakproces automatisch. U hoeft nooit de verwarmingsmodus, baktijd of temperatuur opnieuw in te stellen wanneer u dat niet wilt. PerfectBake doet het allemaal. Het enige wat u moet doe is het kiezen van een geschikte gerechtcategorie, zoals “Strudel”, en op “Start” drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	67
Inhoud waterreservoir	1
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	Microgolf, Multifunctie Hete lucht, Stoom

Bediening

Automatische programma's	0
Bediening op afstand	✔

Energieverbruik

Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3650
Breedte	59.4
Diepte	54,8
Hoogte	59.5
Kleur	Zilver
Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55
Nishoogte (minimaal)	58,5

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	✔
Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	14
Boven- en onderwarmte	✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

(conventioneel)	
Bovenwarmte	✔
Drogen	✔
Grill	✔
Langzaam Garen	✔
Onderwarmte	✔
Ontdooifunctie	✖
Pizzastand	✔
Regenereren	✔
Rijzen van deeg	✔
Snel voorverwarmen	✔
Warmhouden	✔

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig