



Geniet van heerlijk malse resultaten met de SteamCrisp® oven. Geniet van heerlijk sappig v

De 6000 SenseCook® oven met SteamCrisp® kookt met precisie voor perfecte resultaten. De combinatie van stoom en traditionele hitte maakt vlees sappiger en visgerechten tot 20% mals in vergelijking met een oven zonder stoom.

Gebaseerd op externe tests waarbij de malsheid van kip (tot 4% extra) en zalm (tot 20% extra) wordt vergeleken bij koken met en zonder stoom te combineren met hete lucht.

Voordelen en specificaties

Warmte en stoom voor extra krokante en sappige resultaten

De multifunctionele SteamCrisp®-oven combineert warmte met de ideale hoeveelheid stoom dankzij een ingebouwde stoomgenerator. Zo bak, braad en airfry je met heerlijke resultaten: krokant vanbuiten en sappig vanbinnen. Ook perfect om restjes weer lekker op te warmen.

Voedselsensor – voor nauwkeurige temperatuurregeling

Dankzij de voedselsensor kun je de bereiding nauwkeurig monitoren voor perfecte resultaten, ongeacht het recept. De oven laat je weten wanneer het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt.



Elke instelling binnen handbereik

Het strakke EXPlore+ Touch led-display met tiptoetsen biedt precisie binnen handbereik. Bekijk functie, tijd, temperatuur en kookvoortgang op het scherm en krijg eenvoudig toegang tot de kook- en bakassistent met voorgeprogrammeerde gerechten.



Twee zelfreinigingsstanden voor een snelle opfrisbeurt of grondige reiniging

Kies voor pyrolytische reiniging wanneer je de oven grondig wilt reinigen. De hoge temperatuur verandert hardnekkige, ingebakken voedselresten in as. Voor een snelle opfrisbeurt kies je stoomreiniging, die de meeste voedselresten snel losweekt zodat je ze eenvoudig kunt wegvegen.

- MaxiKlasse™ - Extra grote ovenruimte (72 liter)
- SteamCrisp®, multifunctionele heteluchtoven met beperkte stoomondersteuning: 25% bij bakken en braden
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- Aantal ovenfuncties: 12
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Voedselsensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Pyroluxe® Plus zelfreiniging, 3 cycli
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 72 liter
- Telescopische geleider inbegrepen
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Elektronische deurvergrendeling
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Meegeleverde bakplaten: 1 cakebakplaat van grijs email, 1 Longclean bakplaat
- Meegeleverde ovenroosters: 1 ovenrooster
- Koelventilator
- Automatische uitschakeling
- Elektrische kabellengte: 1.5 m
- Bakken op 3 niveaus

Technische specificaties

Kleur	Mat zwart	Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.93
Energie-efficiëntieklasse	A++	Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
Inbouwmaten hxbxd (mm)	590x560x550	Verlichting (Watt)	40
Verwarmingsfuncties	AirFry plus, Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Bevroren gerechten, Grill, Ventilator voor warmtebesparing, Lage vochtigheid, Pizza function + Steam, Regenereren met stoom, Multi hetelucht, Infrathermgrill	Ovenenergie	Elektrisch
Aansluitwaarde (W)	3490	Model	Elektrische inbouwoven
Stoomfunctie	Hot Steam Plus	Brutogewicht, met verpakking (kg)	33.7
Type timer	EXPlore+ Touch, LED-display en tiptoetsbediening	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	32.7
Netto ovenvolume (liter)	72	Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email, 1 Longclean bakplaat
Reiniging	Pyrolytic-Steam	Toebehoren	1 ovenrooster
Afmetingen hxbxd (mm)	594x594x569	Inschuifrails	Easy entry zijdelingse geleiders
Ovenbediening	touch	Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Aansluitwaarde (in Watt)	3490	Type stekker	Schuko-stekker
Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 340°C	Meegeleverde accessoires	Telescopische geleider
Grootte van grootste bakplaat (cm²)	1424	Materiaal binnenruimte	Grijs email
Verlichting	1 lamp, achterin	Aantal ovenruimten	1
Energie-efficiëntie-index	61.2	Productnummer	949 284 740
		EAN Code	7333394168944
		Ampère	Nee
		Max. K temperatuurwaarde van het deuropervlak (volgens EN30 of 60335-)	30

