

BIDM 15500 XDS Beko



Categorie: Oven inbouw
Merk: Beko
Model: 7757882926



1.699,99€

OMSCHRIJVING

Vleessonde voor perfect rood, rosé of doorbakken vlees

Laat halfgaar of te gaar vlees je dag niet bederven. Met CookSense® hoef je niet meer te raden hoe lang het vlees nog in de oven moet braden. Je steekt simpelweg de sonde in het vlees en bevestigt het apparaat aan de ovenwand. Het meet de binnentemperatuur en vertelt je precies wanneer het vlees rood, rosé of doorbakken is, zodat het resultaat altijd perfect is.

Luchtiger en knapperiger bakken

Huisgemaakt brood zou lekkerder moeten zijn, maar hoe krijg je zo'n mooie, knapperige korst? SteamAid™ injecteert stoom in de ovenruimte om brood en banket knapperig van buiten en luchtig van binnen te krijgen. Geen taai brood of uitgedroogd gebak meer.

Gemakkelijk reinigen met stoominjectie

Nooit meer schrobben of aangekoekt vet en verbrande voedselresten uit je oven schrapen. Met SteamShine+® doet je oven het werk voor je door stoom in de ovenruimte te injecteren, terwijl de oven tot

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

95 °C wordt verwarmd. Het vet en de voedselresten in de oven worden zacht, zodat je het vuil in een handomdraai wegveegt.

Vetbestendige, gemakkelijk te reinigen ovendeur

We zijn allemaal gek op smakelijke ovenschotels. Is er vet op de deur van de oven gespat? Geen probleem. De oleofobe coating in CleanZone®-ovendeuren voorkomt opeenhoping van vet en vuil, zodat je de deur altijd gemakkelijk schoon kunt maken. Zelfs nadat de oven twintig keer werd gebruikt, veeg je de binnenkant eenvoudig schoon met een zacht reinigingsmiddel. Schrobben en agressieve reinigingsmiddelen zijn niet nodig.

Helder overzicht van wat er binnen gebeurt


Wil je zien hoe het met je ovenschotel gaat, maar wil je de deur niet opendoen om geen warmte te verliezen? Met de halogeenverlichting kun je de hele oven overzien, zodat je je culinaire creaties in de gaten kunt houden met de deur stevig dicht.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

Bediening

Automatische programma's	17
Bediening op afstand	

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,69 kWh
Energieklasse	A+


Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3100 W
Breedte	59.4 cm
Hoogte	59.5 cm
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	60 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	
Reiniging van de oven	Hydrolyse

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	20
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	
Bovenwarmte	
Grill	
Onderwarmte	
Ontdooifunctie	
Pizzastand	
Snel voorverwarmen	
Warmhouden	

Veiligheid

Kinderbeveiliging	optional
-------------------	----------

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		