

BIK9 PP8TS2 BM Bauknecht



Categorie: Oven inbouw
Merk: Bauknecht
Model: BIK9 PP8TS2 BM



1.249,00€

OMSCHRIJVING

Geavanceerde elektrische technologie laat u tijdens het koken energie besparen. De pyrolyse technologie gebruikt een cyclus met hoge temperatuur om voedselresten tot as te verbranden, die vervolgens gemakkelijk met een spons kan worden weggeveegd. Exclusieve sensortechnologie laat u kiezen uit diverse voorgeprogrammeerde recepten. Uw oven past de kookinstellingen, temperatuur en kooktijd automatisch aan, voor een gegarandeerd perfect resultaat. Multi Level-koken, gerechten gelijktijdig op 3 verschillende niveaus bereiden. Optie "Niet voorverwarmen", krachtig convectiesysteem om snel de juiste temperatuur te bereiken, zodat voorverwarmen volledig tot het verleden behoort. Uitmuntende capaciteit van 73 liter.

Koken op 3 niveaus

Bespaar tijd en energie door drie maaltijden tegelijk te bereiden!

Pyrolyse

Een oven die automatisch wordt schoongemaakt, wie wil dat niet?! Dankzij Pyrolyse is schrobben met schoonmaakmiddel niet meer nodig. De oven vergrendelt, verwarmt tot 475°C en verbrandt doeltreffend al het achtergebleven vet en vuil.

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 | | |

Kerntemperatuurmeter

Perfect bereide gerechten! Stel eenvoudig de gewenste kerntemperatuur in op de kerntemperatuurmeter, via de display kunt u de temperatuur aflezen. Zodra de kerntemperatuurmeter is aangesloten, wordt de kerntemperatuurmodus automatisch geactiveerd.

Telescopische geleiders

Met de telescopische geleiders van Bauknecht kunt u comfortabel op meerdere niveaus tegelijkertijd uw gerechten bereiden. De stabiele telescopische geleiders maken het uittrekken en uitnemen van bakplaten en ovenschalen zeer eenvoudig.

SPECIFICATIE

Algemeen

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Inhoud ovenruimte | 73 Liter |
| Ovenhoogte | 60 cm |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Hete lucht |


Energieverbruik

| | |
|--|----------|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0,91 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0,70 kWh |
| Energieklasse | A+ |

Onderhoud & Reiniging

| | |
|-----------------------|----------|
| Reiniging van de oven | Pyrolyse |
|-----------------------|----------|

Bediening

| | |
|--------------------------|---|
| Automatische programma's | 30 |
| Bediening | Sensortoetsen |
| Bediening op afstand |  |

Fysieke kenmerken

| | |
|-----------------------|---|
| Breedte | 59 cm |
| Diepte | 56,4 cm |
| Hoogte | 59 cm |
| Kleur | Zwart |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| Nisdiepte (minimaal) | 55 cm |
| Nishoogte (minimaal) | 60 cm |
| Uitneembare deur |  |

Ovenkenmerken

| | |
|-----------------------|---|
| Boven- en onderwarmte |  |
|-----------------------|---|

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 | | |

(conventioneel)

Brood/Patisserie



Grill



Onderwarmte



Ontdooifunctie



Pizzastand



Rijzen van deeg



Snel voorverwarmen



Warmhouden



Uitrusting

Kerntemperaturen



sor

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u - 18u
DI 9u tot 18u
WOE 9u tot 18u
DO 9u tot 18u

VRIJ 9u tot 18u
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN