

Siemens HB514AER4

Fabrikant: Siemens
Model: HB514AER4
Beschikbaarheid: Leverbaar, 2 tot 4 werkdagen

€539,00
Excl BTW: €445,45



Deze **Siemens HB514AER4 inbouw oven** brengt professioneel bakgemak naar uw keuken met zijn geavanceerde 3D Hetelucht technologie die zorgt voor een uitzonderlijk gelijkmatige warmteverdeling over maximaal drie bakniveaus tegelijk, zodat elk gerecht perfect gaar wordt. Het innovatieve humidClean reinigingssysteem maakt schoonmaken moeiteloos door vuil voor te weken met stoom. Met zeven verschillende verwarmingssystemen, waaronder een speciale pizzastand en een grootvlakgrill, bent u altijd verzekerd van het ideale resultaat. Het telescopisch railsysteem biedt extra comfort en veiligheid bij het in- en uitschuiven van de accessoires, terwijl de ruime inhoud van 71 liter en de energiezuinige A+ klasse deze oven zowel praktisch als voordelig in gebruik maken.

Voordelen van de Siemens HB514AER4

- Perfecte baktemperaturen dankzij 3D Hetelucht op drie niveaus
- Eenvoudig schoonmaken met het stoomreinigen humidClean systeem
- Veilig en comfortabel gebruik door het telescopisch railsysteem
- Energiezuinig bakken met een A+ label voor lagere kosten
- Zeer ruime oven van 71 liter voor grote maaltijden

3D Hetelucht technologie

De geavanceerde 3D Hetelucht functie circuleert de warmte uiterst gelijkmatig door de gehele ovenruimte, wat technisch gezien zorgt voor een constante temperatuur op wel drie verschillende roosterposities tegelijk. Dit garandeert dat uw gerechten, of u nu meerdere bakplaten gebruikt of een groot gerecht bereidt, overal even goed en gelijkmatig garen, wat resulteert in consistente en professionele resultaten zonder verplaatsing.

humidClean reiniging

Het humidClean systeem maakt gebruik van een geavanceerd hydrolyse principe waarbij water verdampt en zich met vuil vermengt om dit los te weken van de ovenwanden. Dit proces betekent dat u geen agressieve schoonmaakmiddelen meer nodig heeft en het zware schrobben bespaard blijft, waardoor de reiniging van de gladde, gemailleerde wanden moeiteloos en snel verloopt.

Telescopisch railsysteem en veiligheid

Het telescopisch railsysteem zorgt voor een soepele en stabiele geleiding van de bakplaten en roosters, waardoor deze volledig uitgeschoven kunnen worden zonder het risico op vallen. Gecombineerd met de veiligheidsvoorzieningen zoals de koele 3-laagse CoolTouch deur en de kinderbeveiliging, biedt dit onbezorgd gebruiksgemak en optimale bescherming in de keuken voor het hele gezin.

Veelzijdige verwarmingssystemen

Met zeven verschillende verwarmingssystemen, waaronder een circulatiegrill en een hetelucht milde stand, biedt deze oven de juiste warmte voor elk denkbaar gerecht. De technische werking van de grootvlakgrill zorgt bijvoorbeeld voor intense stralingswarmte, wat het voordeel biedt van een perfect gegrild oppervlak op vlees of groenten, terwijl de snel voorverwarmfunctie u direct laat beginnen met bakken.

Product eigenschappen:

Fysieke kenmerken	
Energie label	A+
EAN	4242003985724
Gewicht	32.80 kg
Afmeting (HxBxD)	59.50cm x 59.40cm x 54.80cm

Specificaties:

Belangrijkste specificaties	
Nishoogte	60 cm
Type	Solo oven
Reiniging	Hydrolyse
Maximale temperatuur	275 °C
Telescopische geleiderail	Ja
Kleur	Inox
Algemeen	
Plaatsing apparaat	Inbouw
Deurscharnieren	Klapdeur
Serie	Siemens iQ300
Type oven	Solo oven
Modellijn	Lijnmodel
Eigenschappen	
Netto inhoud totaal	71 liter
Bruto inhoud totaal	71 liter
Waterreservoir	Nee
Materiaal van de ovenruimte	Geëmailleerd staal
Programma's en functies	
Boven-/onderwarmte	Ja
Grill	Ja
Hetelucht	Ja
Aantal programma's	7
Ontdooifunctie	Nee
Automatisch programma	Nee
Magnetron	Nee

Programma's en functies	
Pizza functie	Ja
Warmhoudfunctie	Nee
Soort programma's	Grootvlakgrill, Hetelucht mild, 3D hetelucht Plus, Onder- en bovenwarmte, Pizzastand, Onderwarmte, Circulatiegrill
Stoomfunctie	Nee
Extra functies	Snel voorverwarmen, Starttijd, Kookwekker, Finish time
Ovenfuncties	3D Hetelucht, Boven- en onderwarmte, Circulatiegrill, Grootvlakgrill, Milde hetelucht, Onderwarmte, Pizzastand
Comfort en ergonomie	
Anti-Fingerprint	Nee
Snel voorverwarmen	Ja
Soft-Close	Nee
Soft-Open	Nee
Binnenverlichting	Ja
Resttijdindicatie	Ja
Bediening	
Besturing	Mechanisch
Instellingen backup	Ja
Smart bediening	Nee
Bedieningswijze	Draaiknoppen
Type display	LED-display
Aansluitingen	
Aansluitspanning	220-240 V
Aansluitstekker meegeleverd	Ja
Frequentie	50 Hz, 60 Hz
Aansluitwaarde	3600 W
Lengte aansluitsnoer	120 cm

Aansluitingen	
Type stekker	Schuko
Technisch	
Oven t.b.v. combinatie met kookplaat	Nee
Minimale temperatuur	50 °C
Maximale temperatuur	275 °C
Design	
Basiskleur	Zwart
Accentkleur	Roestvrijstaal
Commerciële kleurnaam	Zwart
Specificaties	
Aantal inschuifhoogtes	5
Klok	Ja
Maximale grillvermogen	2700 W
Timer	Ja
Type deur	Klepdeur
Type grill	Grootvlakgrill, Circulatiegrill
Aantal vermogensstanden	7
Uitgestelde start	Ja
Lamptype	Halogeen
Onderhoud en reiniging	
Geïntegreerd reinigingssysteem	Ja
Type reinigingssysteem	Hydrolyse
Prestaties en verbruik	
Energieverbruik (conventionele verwarming)	0.94 kWh
Energieverbruik (circulatielucht/hete lucht)	0.69 kWh

Afmetingen en gewicht	
Nisdiepte	550 mm
Maximale nisbreedte	568 mm
Maximale nishoogte	595 mm
Minimale nisbreedte	560 mm
Minimale nisdiepte	550 mm
Minimale nishoogte	585 mm
Hoogte	595 mm
Breedte	594 mm
Diepte	548 mm
Breedte inclusief verpakking	660 mm
Bruto gewicht	34.8 kg
Commerciële breedte	60 cm
Commerciële hoogte	60 cm
Diepte inclusief verpakking	690 mm
Hoogte inclusief verpakking	675 mm
Zekerheid	
Keurmerken	CE
Veiligheidssysteem	Ja
Deurvergrendeling	Nee
Kinderbeveiliging	Ja
Toebehoren en accessoires	
Telescopische geleiderail	Ja
Bakplaten	Ja
Rooster	Ja
Braadthermometer	Nee
Draaispit meegeleverd	Nee

Toebehoren en accessoires	
Kerntemperatuurmeter	Nee
Meegeleverde toebehoren	1 x Combi rooster, 1 x Universele braadslede
Met braadsensor	Nee

Garantie:

SIEMENS

Garantieperiode: **(fabrieksgarantie)**

Servicecenter:

