**Elektro Smets**
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



# EOF6H46Z Electrolux

Merk: Electrolux
Model: ELEEOF6H46Z

779,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Met de SurroundCook®-oven wordt alles van knapperig geroosterde kip tot fijne meringues gelijkmatig gegaard. Dankzij de ventilator die lucht en warmte circuleert, verzekert deze oven een consistente binnentemperatuur. Bakplaten moeten niet langer verplaatst worden of gerechten moeten niet gedraaid worden tijdens het bakproces.

Gelijkmatig bereid dankzij bakken op meerdere niveaus

Geniet van een gelijkmatige bereiding door te bakken op meerdere niveaus. Dankzij het extra verwarmingsringelement kunt u gelijkmatig koken op drie niveaus. Perfect voor het maken van de smeuïgste koekjes en rijkelijkste taarten.

Eenvoudig schoonmaken met AquaClean

Schoonmaken na het koken hoeft geen vervelend karwei te zijn. Onze oven reinigt met de kracht van vocht. AquaClean verdampt het water onder in de oven. De stoom weekt het hardnekkige vet en achterblijvende resten

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | Elektro Smets |
|---|---|
| **MA** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **WOE** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **VRIJ** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **ZAT** | 9u tot 17u |
| **ZON** | GESLOTEN |

van het oppervlak los. Een natuurlijke schoonmaak is zo gebeurd.

Geniet van het EXPlore LED-display met snel reagerende aanraaktoetsen

Ontdek een nieuwe manier om je oven te ervaren met het responsieve EXPlore LED-display met aanraaktoetsen. De heldere interface geeft je snelle toegang en dynamische controle van bereidingstijd, temperatuur en andere functies.

Snel en effectief

Ons systeem laat de warmte door de hele oven circuleren, waardoor alles gelijkmatig gaar wordt. Uw gerecht hoeft niet meer te worden omgedraaid. Onze technologie zorgt ervoor dat uw oven sneller opwarmt en u tijd en energie bespaart.

Bak meer in een keer met de XL-bakplaat

Bak nog meer lekkernijen in een keer met deze XL-bakplaat. Het is tijd voor perfect luchtige cupcakes als zoetigheid bij de thee of een hartig gehaktbrood voor vrienden. Want meer ruimte betekent ook meer lekkere gerechten.

## SPECIFICATIE

**Algemeen**

| | |
|---|---|
| Inhoud ovenruimte | 72 Liter |
| Verwarmingswijze | Microgolf, Grill, Onderwarmte, Bovenwarmte |

**Energieverbruik**

| | |
|---|---|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.93 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0.69 kWh |
| Energieklasse | A+ |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Aansluitwaarde | 3490 W |

**Grillkenmerken**

| | |
|---|---|
| Vermogen grill | 2300 W |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | Elektro Smets |
|---|---|
| **MA** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **WOE** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **VRIJ** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **ZAT** | 9u tot 17u |
| **ZON** | GESLOTEN |

| | |
|---|---|
| Breedte | 59.4 cm |
| Diepte | 56.9 cm |
| Hoogte | 58.9 cm |
| Kleur | Zwart |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| Nisdiepte (minimaal) | 55 cm |
| Nishoogte (minimaal) | 59 cm |

**Ovenkenmerken**

| | |
|---|---|
| Boven- en onderwarmte (conventioneel) | ✅ |
| Bovenwarmte | ✅ |
| Grill | ✅ |
| Maximale oventemperatuur | 300 °C |
| Minimale oventemperatuur | 30 °C |
| Onderwarmte | ✅ |
| Ontdooifunctie | ✅ |
| Pizzastand | ✅ |
| Warmhouden | ✅ |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | Elektro Smets |
|---|---|
| **MA** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **WOE** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **VRIJ** | 9u tot 12u en 13u tot 18u |
| **ZAT** | 9u tot 17u |
| **ZON** | GESLOTEN |