


Piekarnik parowy seria 600 SteamBake

Dodatek pary w początkowej fazie pieczenia zapewnia lepszy wygląd i smak wypieków - idealnie wyrośnięte ciasto i chrupiącą skórkę. Także kurczak, lasagna lub ryba – wszystko będzie równomiernie upieczone i pyszne!

Piekarnik elektryczny z parą SteamBake.

Funkcje
Piekarnik SteamBake: z myślą o wspaniałych wypiekach

Wystarczy nalać 100ml wody i nacisnąć przycisk SteamBake, aby uzyskać doskonale wypieki. Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę. Przetestuj również pieczenie kurczaka i ryb z odrobiną pary.

Termosonda

Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasignalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

Czyszczenie katalityczne

Nasza technologia czyszczenia katalitycznego pozwoli zapomnieć o konieczności usuwania tłustych zabrudzeń z piekarnika. Ten system samoczynnego czyszczenia zaczyna działać automatycznie, gdy piekarnik osiąga temperaturę 250°C. Dzięki temu czyszczenie nie stanowi teraz żadnego problemu.

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, szybkie grillowanie, delikatne, nawilżanie, pizza, termoobieg PLUS STEAM, grillowanie turbo
- Termosonda
- Drzwi piekarnika/temp. frontu powyżej temp. otoczenia [°C]: 3 szyby/30
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Chowane pokrętki
- Wentylator chłodzący

Precyzyjne ustawienia na wyświetlaczu LED zegara

Wyświetlacz LED zegara pozwala łatwo nadzorować pieczenie potraw. Ustaw dokładny czas i monitoruj proces pieczenia potraw, używając podłączonej termosondy. Mając wszystko pod kontrolą, z łatwością rozwinięsz swoją kreatywność w kuchni.

Szybkie i równomierne pieczenie Even Cooking

Wentylator zapewnia stały obieg gorącego powietrza, gwarantując równomierny rozkład temperatury. W takich warunkach potrawy mogą być pieczone w niższej nawet o 20% temperaturze w porównaniu do piekarników tradycyjnych, co umożliwi oszczędność czasu i energii.

Specyfikacja techniczna

Instalacja	do zabudowy	Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,81
Funkcja Connectivity	nie	Zakres temperatur	50°C-275°C
Funkcja CookView	nie	Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	43
Kolor	czarny	Pojemność użytkowa [l]	72
Rodzaj wyświetlacza	UMPD	Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm ²]	1424
Interfejs	płaskie chowane pokrętki	Napięcie [V]	220-240
Tryby gotowania	termoobieg	Rodzaj wtyczki	Schuko
Prowadnice	drabinki, wkłady katalityczne	Długość przewodu [m]	1,6
Wyposażenie	prowadnice teleskopowe 1 poziom	Waga netto [kg]	32
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna	Wysokość [mm]	594
Rodzaj rusztu	1, wysoki, chromowany	Szerokość [mm]	596
Całkowity pobór mocy [W]	2990	Głębokość [mm]	569
Moc grilla [W]	2700	Wysokość niszy [mm]	600
Moc grzałki dolnej [W]	1500	Szerokość niszy [mm]	560
Moc grzałki górnej [W]	1000	Głębokość niszy [mm]	550
Moc grzałki grilla [W]	1700	Waga brutto [kg]	33
Moc grzałki termoobiegu [W]	2400	Wysokość opakowania [mm]	654
Oświetlenie	1, halogen/tył	Szerokość opakowania [mm]	635
Sposób czyszczenia	powłoka katalityczna	Głębokość opakowania [mm]	670
Delikatne domykanie	tak	Warstwy składowania	6
Moc oświetlenia [W]	40	Kod produktu (PNC)	949 499 351
Klasa efektywności energetycznej	A	Kod EAN	7332543665501
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,95		

