


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.

Czyszczenie parowe AquaClean

Czyszczenie piekarnika nie musi być uciążliwe – w przypadku naszego urządzenia wyręczy Cię w tym para. Para wodna rozmiękcza zaschnięte zabrudzenia w komorze piekarnika, co ułatwia ich usunięcie.

Precyzyjna kontrola czasu pieczenia

Wyświetlacz LED pokazuje czas rzeczywisty, a w trakcie pracy piekarnika można także ustawić alarm oraz czas zakończenia pieczenia, co ułatwia obsługę, gdy wykonujemy kilka czynności jednocześnie np. przygotowując kolację.

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Wyświetlacz: SET
- Panel: szklany panel w stalowej ramce
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, szybkie grillowanie, delikatne, nawilżanie, pizza, termoobieg PLUS STEAM, grillowanie turbo
- Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 4 szyby/50
- Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 2 szyby/50
- 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

Szybkie i równierne 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 umożliwia oszczędność czasu i energii.

Wielopoziomowe pieczenie

Termoobieg umożliwia pieczenia nawet na 3 poziomach jednocześnie, idealne rozwiązanie w przypadku przygotowywanie kruchych ciastek i pierniczek.

Specyfikacja techniczna

Instalacja	do zabudowy	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,93
Funkcja Connectivity	nie	Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,81
Funkcja CookView	nie	Zakres temperatur	50°C-275°C
Kolor	stal szlachetna	Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	43
Rodzaj wyświetlacza	SET	Pojemność użytkowa [l]	72
Interfejs	płaskie chowane pokręta z metalowymi kapslami	Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm ²]	1424
Tryby gotowania	termoobieg	Wymagany bezpiecznik [A]	16
Przewodnice	drabinki	Napięcie [V]	220-240
Wyposażenie	przewodnice teleskopowe 1 poziom	Rodzaj wtyczki	Schuko
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna	Długość przewodu [m]	1,6
Rodzaj rusztu	1, wysoki, chromowany	Waga netto [kg]	29,7
Całkowity pobór mocy [W]	2990	Wysokość [mm]	594
Moc grilla [W]	2700	Szerokość [mm]	596
Moc grzałki dolnej [W]	1000	Głębokość [mm]	569
Moc grzałki górnej [W]	1000	Wysokość niszy [mm]	600
Moc grzałki grilla [W]	1700	Szerokość niszy [mm]	560
Moc grzałki termoobiegu [W]	2400	Głębokość niszy [mm]	550
Oświetlenie	1, halogen/tył	Waga brutto [kg]	30,7
Sposób czyszczenia	Aqua Cleaning	Wysokość opakowania [mm]	655
Delikatne domykanie	tak	Szerokość opakowania [mm]	625
Moc oświetlenia [W]	40	Głębokość opakowania [mm]	665
Klasa efektywności energetycznej	A	Warstwy składowania	6

