


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
Termosonda

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


Wyświetlacz EXPlore - funkcjonalność na wyciągnięcie ręki

Zdobądź nowe doświadczenie dzięki szybko adaptującemu się wyświetlaczowi LED z dotykowymi przyciskami. Dynamiczny interfejs daje wygodny dostęp do kluczowych funkcji oraz ułatwia kontrolę temperatury i czasu pracy.

Pyroliza - idealnie czysty piekarnik bez detergentów

Czyszczenie piekarnika przestało być zmartwieniem, hamującą kulinarną zapędą. W procesie pyrolizy piekarnik spala w temperaturze 500 °C tłuszcz i zanieczyszczenia na drobny pył, który wystarczy usunąć ściereczką. Pozwala to utrzymać idealną czystość komory bez szorowania i używania detergentów.


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 przygotowywania kruchych ciastek i pierniczek.

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Panel: szklany panel w stalowej ramce
- Funkcje: grill, nawilżanie, pizza, pieczenie z parą, termoobieg, grillowanie turbo, grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, zamrożone potrawy
- Termosonda
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Automatyczne propozycje temperatury
- Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 4 szyby/20
- Drzwi piekarnika/temp. frontu powyżej temp. otoczenia [°C]: 3 szyby/20
- Funkcja szybkiego nagrzewania
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Funkcja blokady elektronicznej
- Funkcja automatycznego wyłączenia piekarnika
- Wskaźnik ciepła pozostałego
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi piekarnika
- Zabezpieczenie przed dziećmi
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Oświetlenie przy otwartych drzwiach
- Chowane pokręta
- Wentylator chłodzący

Specyfikacja techniczna

Instalacja	do zabudowy	Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,69
Funkcja Connectivity	nie	Zakres temperatur	30°C-300°C
Funkcja CookView	nie	Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	45
Kolor	czarny	Pojemność użytkowa [l]	72
Rodzaj wyświetlacza	EXPLore	Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm ²]	1424
Interfejs	chowane pokrętki	Napięcie [V]	220-240
Tryby gotowania	termoobieg	Rodzaj wtyczki	Schuko
Prowadnice	drabinki Easy Entry	Długość przewodu [m]	1,6
Wyposażenie	prowadnice teleskopowe 1 poziom	Waga netto [kg]	31,9
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]	3490	Głębokość [mm]	569
Moc grilla [W]	2300	Wysokość niszy [mm]	600
Moc grzałki dolnej [W]	1000	Szerokość niszy [mm]	560
Moc grzałki grilla [W]	2300	Głębokość niszy [mm]	550
Moc grzałki termoobiegu [W]	2400	Waga brutto [kg]	32,9
Oświetlenie	1, halogen/tył	Wysokość opakowania [mm]	654
Sposób czyszczenia	pyroliza	Szerokość opakowania [mm]	635
Delikatne domykanie	tak	Głębokość opakowania [mm]	670
Moc oświetlenia [W]	40	Warstwy składowania	6
Klasa efektywności energetycznej	A+	Kod produktu (PNC)	949 499 871
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,93	Kod EAN	7333394008486

