



Termoobieg Surround Cook®

Piekarnik seria 600 SurroundCook® piecze zawsze równomiernie. Termoobieg sprawia, że potrawy mogą być przygotowywane w niższej o 20% temperaturze w porównaniu do tradycyjnych przepisów. Dodatkowo nie trzeba obracać potraw czy przekładać na inny poziom. To realna oszczędność czasu i energii.

Piekarnik elektryczny SurroundCook.

Funkcje

Wielopoziomowe pieczenie

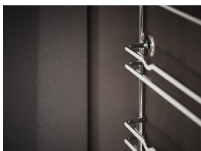
Termoobieg umożliwia pieczenie nawet na 3 poziomach jednocześnie, idealne rozwiązanie w przypadku przygotowywania kruchych ciastek i pierniczków.



- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Wyświetlacz: SET
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, termoobieg, grill, delikatne, nawilżanie, termoobieg, grillowanie turbo
- Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 2 szyby/44
- Możliwość pieczenia na 2 poziomach jednocześnie
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha (czarna), 1 emaliowana brytfanna (czarna)
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Chowane pokrętła
- Wentylator chłodzący

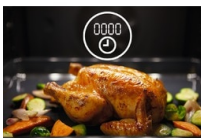
Czyszczenie katalityczne

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.



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.



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.

Skuteczny grill

Od chrupiącego bekonu po idealnie przypieczoną mozzarellę – teraz wyczarujesz z grilla więcej niż kiedykolwiek dotąd. Także chrupiące skrzydełka kurczaka i rozplwający się w ustach ser halloumi.

Specyfikacja techniczna

Instalacja	do zabudowy	Zakres temperatur	50°C - 250°C
Funkcja Connectivity	nie	Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	49
Kolor	czarny	Pojemność użytkowa [l]	65
Interfejs	płaskie chowane pokrętła	Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm ²]	1130
Wyposażenie	przewodnice teleskopowe 1 poziom	Wymagany bezpiecznik [A]	13
Tryby gotowania	termoobieg	Napięcie [V]	220-240
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha (czarna), 1 emaliowana brytfanna (czarna)	Rodzaj wtyczki	Schuko
Rodzaj rusztu	1, chromowany	Długość przewodu [m]	1,1
Przewodnice	drabinki, wkłady katalityczne	Waga netto [kg]	29,4
Całkowity pobór mocy [W]	2090	Wysokość [mm]	590
Moc grilla [W]	2090	Szerokość [mm]	594
Moc grzałki dolnej [W]	1000	Głębokość [mm]	560
Moc grzałki górnej [W]	800	Wysokość niszy [mm]	593
Moc grzałki grilla [W]	1300	Szerokość niszy [mm]	560
Moc grzałki termoobiegu [W]	2000	Głębokość niszy [mm]	550
Oświetlenie	1, tył	Waga brutto [kg]	30,6
Sposób czyszczenia	powłoka katalityczna	Wysokość opakowania [mm]	654
Delikatne domykanie	nie	Szerokość opakowania [mm]	635
Moc oświetlenia [W]	25	Głębokość opakowania [mm]	670
Klasa efektywności energetycznej	A	Warstwy składowania	6
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,89	Kod produktu (PNC)	944 068 222
Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,78	Kod EAN	7332543819751

