Electrolux

Piekarnik parowy SteamBake 600 kataliza

EOD6F77WZ





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 wybrać funkcję 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

Smart Kitchen - spersonalizowany asystent w kuchni
Z aplikacją MyElectrolux Kitchen można zdalnie sterować piekarnikiem oraz uzyskać spersonalizowaną pomoc. To łatwy sposób na wzbogacenie doświadczeń w kuchni.



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



Łatwe czyszczenie
Tylna ściana komory piekarnika jest pokryta specjalną katalityczną porowatą powierzchnią, która pochłania i utlenia tłuszcz. Ta powłoka kataliczna oraz emalia, którą pokryta jest pozostała cześć komory sprawia, że urządzenie można łatwo wyczyścić za pomocą wilgotnej szmatki.

Intuicyjny wyświetlacz dotykowy EXPlore
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.

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, zamrożone potrawy, grill, termoobieg wilg. (tryb EE), pizza, pieczenie z parą, termoobieg, grillowanie turbo
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Termosonda
- Automatyczne propozycje temperatury
- 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
- Chowane pokrętła
- Wentylator chłodzący

Electrolux

Piekarnik parowy SteamBake 600 kataliza

EOD6F77WZ

Specyfikacja techniczna

Kolor	czarny
Klasa efektywności energetycznej	A+
Wymiary w zabudowie (W x S x G) [mm]	590x560x550
Tryby gotowania	grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, zamrożone potrawy, grill, termoobieg wilg. (tryb EE), pizza, pieczenie z parą, termoobieg, grillowanie turbo
Funkcja Connectivity	tak
Całkowity pobór mocy [W]	3490
Poziom pary	Direct Steam
Wyświetlacz	LED EXPlore
Pojemność użytkowa [l]	72
Sposób czyszczenia	kataliza/Aqua Clean
Wymiary WxSzxG [mm]	594x594x569
Interfejs	wysuwane
Moc grilla [W]	2300
Maks. moc piekarnika [W]	3480
Zakres temperatur	30°C-300°C
Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm2]	1424
Oświetlenie	1, tył
Indeks efektywności energetycznej EEI	81.2

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,93
Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,69
Moc oświetlenia [W]	40
Typ piekarnika	elektryczny
Typ	Piekarnik elektryczny do zabudowy
Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	45
Waga brutto [kg]	32.1
Waga netto [kg]	31,1
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
Rodzaj rusztu	1, chromowany
Prowadnice	Drabinki boczne Standard
Długość przewodu [m]	1,6
Rodzaj wtyczki	Schuko
Wyposażenie	prowadnice teleskopowe 1 poziom, wkręty do drewna
Komora	Catalytic fan cover;Grey Enamel
Liczba komór	1
Kod produktu (PNC)	949 499 585
Kod EAN	7333394078472
Instalacja	do zabudowy
Funkcja CookView	nie



