



Optymalne rezultaty pieczenia

Pomożemy Ci uzyskać doskonałe efekty pieczenia. Piekarnik seria 700 SenseCook® z termosondą pozwala dokładnie monitorować temperaturę w środku potraw. Następnie wyłącza się, gdy osiągnie ona odpowiedni poziom. To najlepszy sposób na delikatny stek i pyszną lasagne.

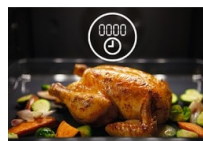
Piekarnik elektryczny z termosondą SenseCook.

Funkcje

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 zasignalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.



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 rozwiniesz swoją kreatywność w kuchni.

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



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 umożliwia oszczędność czasu i energii.

Drzwi z mechanizmem Soft Closing



Drzwi naszego piekarnika z mechanizmem Soft Close zamykają się płynnie i bezgłośnie, aby zatrzymać w środku najlepszy smak potraw. Za każdym razem.

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, szybkie grillowanie, grill, delikatne, nawilżanie, pizza, termoobieg, grillowanie turbo
- Termosonda
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Chowane pokręta
- Wentylator chłodzący

Specyfikacja techniczna

Kolor	czarny	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,95
Klasa efektywności energetycznej	A	Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,81
Wymiary w zabudowie (W x S x G) [mm]	590x560x550	Moc oświetlenia [W]	40
Tryby gotowania	grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, szybkie grillowanie, grill, delikatne, nawilżanie, pizza, termoobieg, grillowanie turbo	Typ piekarnika	elektryczny
Funkcja Connectivity	nie	Typ	Piekarnik elektryczny do zabudowy
Całkowity pobór mocy [W]	3490	Waga brutto [kg]	32,9
Poziom pary	brak	Waga netto [kg]	31,9
Wyświetlacz	UMPD	Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
Pojemność użytkowa [l]	72	Rodzaj rusztu	1, chromowany
Sposób czyszczenia	powłoka katalityczna	Prowadnice	drabinki
Wymiary WxSxG [mm]	594x596x569	Długość przewodu [m]	1,6
Interfejs	płaskie chowane pokrętki	Rodzaj wtyczki	Schuko
Moc grilla [W]	2700	Maks. temperatura powierzchni drzwi [°C] (zgodnie z normą EN30 lub 60335 -1)	40
Maks. moc piekarnika [W]	3490	Wyposażenie	przewodnice teleskopowe 1 poziom
Zakres temperatur	50°C-275°C	Komora	szara emalia
Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm2]	1335	N° of cavities	1
Oświetlenie	1, halogen bok/tył	Kod produktu (PNC)	949 496 669
Energy efficiency index EEI Main Oven	95.3	Kod EAN	7332543664771
		Napięcie [V]	220-240
		Wymagany bezpiecznik [A]	16
		Instalacja	do zabudowy

