


SteamBake — ідеальні страви завдяки парі

Додаючи пару, ви можете створювати апетитні кекси та ідеальні пироги вдома з духовою шафою 600 SteamBake. Насолоджуйтеся смаженою куркою, лазаньєю та рибою завдяки рівномірному приготуванню. Створення хрусткої скоринки та пухкої середини одним натиском кнопки.

Product Benefits & Features
SteamBake для смачної випічки

Функція SteamBake дозволяє вдома створювати випічку як у професійних пекарнях одним натисненням кнопки. Волога дозволяє тісту повністю піднятися, створюючи чудову м'яку серединку, в той час як сухе тепло створює яскраву, хрустку скоринку. Насолоджуйтеся не лише смачною випічкою,


Точне готування з нашим термощупом

Завдяки нашому термощупу ви можете досягти чудових результатів щоразу. Він дозволяє відслідковувати процес готування, вимірюючи внутрішню температуру продукту. Він навіть повідомить вас про те, коли ваша страва приготувана до потрібної температури, і припинити готування.


Часткове каталітичне очищення — для повної чистоти потрібно лише протерти

Завдяки каталітичному очищенню задня стінка духової шафи набуває особливого каталітичного пористого покриття, яке вбирає й окислює жир, а емальована поверхня залишається чистою. Тож вам потрібно лише протерти її вологою ганчіркою.


Швидке та ефективне рівномірне приготування

Наша система Even Cooking забезпечує циркуляцію тепла в духовій шафі, гарантуючи рівномірне приготування. І все це без необхідності перевертати страву. Наша технологія забезпечує швидше нагрівання духової шафи, що заощаджує час та енергію.

Точні налаштування зі світлодіодним дисплеєм з таймером

Зі дисплеєм UMPD легко слідкувати за процесом приготування страв. Встановіть точний час приготування їжі та контролюйте страви під час приготування з термощупом, що приєднується. Такий контроль здійснюється без жодних зусиль, дозволяючи вам зосередитись на розкритті своїх



- Вбудована духова шафа
- Багатофункціональна духова шафа з кільцевим нагрівальним елементом
- Клас енергоефективності духової шафи: А
- Функції приготування: Нижній нагрів, Традиційна кулінарія, Розморожування, Швидке приготування на грилі, Підсвітка, Волога конвекція, Налаштування для піци, Вентилятор ПЛЮС, Турбо-гриль
- Внутрішня камера духової шафи з 3 рівнями для готування
- Термощуп для м'яса
- Висувні регулятори
- Огляд електронних функцій духової шафи: Звуковий сигнал, Тривалість, Датчик продуктів: автоматичне вимкнення, Таймер зворотного відліку, Час
- Галогенове освітлення духової шафи
- Каталітичне покриття духової шафи Stayclean
- Вентилятор охолодження
- Дека, що входять у комплект духової шафи: 1 піддон сірий емальований
- Решітки, що входять у комплект духової шафи: 1 Wire shelf chromed high
- Довжина електричного кабелю: 1.6 м

Product Specification

Колір	Нержавіюча сталь	Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.81
Energy efficiency class	A+	Підсвітка	40
Розмір ніші для вбудовування	590x560x550	Тип духовки	Електрична
Функція духової шафи	Нижній нагрів, Традиційна кулінарія, Розморожування, Швидке приготування на грилі, Підсвітка, Волога конвекція, Налаштування для піци, Вентилятор ПЛЮС, Турбо-гриль	Тип	BI_Oven_Electric
		Шум	43
		Загальна вага (з аксесуарами та пакуванням)	29.2
		Вага, кг	28.2
Підключення	Hi	Trays type - Top Oven	1 піддон сірий емальований
Максимальна потужність, Вт	2990	Grids type - Top Oven	1 Wire shelf chromed high
SteamCategory	Direct Steam	Runners - Top Oven	Grid Runners
Тип таймеру	UMPD	Довжина кабелю живлення, м	1.6
Об'єм, л	72		
Внутрішнє покриття духової шафи	Catalytic Partial/ Aqua Clean		
Габарити (ВxШxГ), мм	594x596x569		
Oven control type	Pop in / Pop out flat with sungrind caps		
MxPwGr	2700		
Max power oven - Top Oven	2990		
Temperature range	50°C - 275°C		
Largest surface area см² - Top Oven	1424		
Освітлення духовки	1 лампа, Галогенна лампа збоку та на задній стінці		
Energy efficiency index EEI	95.3		
SecGenEConskWhCM	0.95		

