

CS19ID-7

classic

Kuchnia wolnostojąca z płytą indukcyjną, szerokość 90 cm, kolekcja Opera

EAN13: 8017709162368

OPIS URZĄDZENIA

Wielofunkcyjny piekarnik:

- 9 funkcji
- Pojemność piekarnika: 70 litrów
- Elektroniczny zegar i programator
- Wentylator termoobiegu
- Rożno
- Samoczyszczące płyty katalityczne
- Dolna szuflada do przechowywania pełnej szerokości

Płyta indukcyjna:

- 5 stref indukcyjnych, w tym:
2 strefy o średnicy 14,5 cm
2 strefy o średnicy 21 cm
1 strefa o średnicy 18 cm

Functions



Piekarnik główny

Opcje

- **KIT1A1-6** - Płyta przeciwłuszczowa inox





Piekarnik główny



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.



GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzania innych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I DOLNA:

Dodanie grzałki dolnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do spodu potrawy niezbędnego do jej podgrzania.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, kótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



Blokada grzałek:

Po wybraniu tej funkcji, urządzenie wyłącza grzałki nawet wtedy jeśli jest nastawiony termostat.



ROŻEN:

W wybranych piekarnikach z zainstalowanym rożnem, funkcja ta w połączeniu z grzałką grilla pozwala na idealne opiekanie potraw.

kuchnia wolnostojąca Opera
90 cm
stal nierdzewna
typ kuchni: gazowe
typ piekarniki: Elektryczne
klasa energochłonności A

