

CS18A-7

coloniale

Kuchnia wolnostojąca z płytą gazową, szerokość: 90 cm

EAN13: 8017709162825

OPIS URZĄDZENIA

Wielofunkcyjny piekarnik:

- 9 funkcji
- Zegar z automatycznym wyłączeniem po zakończeniu pieczenia
- Obwodowy system chłodzenia
- Potrójnie szklone drzwi
- Rożen
- Samoczyszczące płyty katalityczne
- Dolna szuflada

Płyta gazowa:

- 6 palników, w tym 1 ultraszybki (4,2 kW) i 1 owalny
- Automatyczne zapalanie włączane w pokrętlach
- Zawory bezpieczeństwa
- Żeliwne ruszty



Functions



Piekarnik główny

Opcje

- **KA1VA2** - antracyt, srebrne pokrętła
- **KIT1A1-6** - Płyta przeciwłuszczowa inox

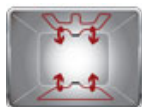


Piekarnik główny



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

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



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.



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, krótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



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 PIERŚCIENIOWA I DOLNA:

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



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.



Blokada grzałek:

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

