



Jistota dobře uvařeného jídla

S troubou 700 SenseCook® docílíte vždy chutných výsledků. Teplotní sonda vám umožňuje bedlivě sledovat teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile dosáhne nastaveného stupně, trouba se vypne. To je vaše jistota šťavnatého steaku a propečených lasagní.

Specifikace a benefity

Teplotní sonda pro přesné pečení

Díky naší teplotní sondě dosáhnete vždy skvělých výsledků. Umožňuje vám sledovat teplotu ve středu pokrmu, a jakmile teplota dosáhne požadovaného stupně, trouba ukončí jeho přípravu.



Úplný přehled díky LCD displeji

Na našem LCD displeji zvolíte délku, režim a teplotu přípravy jednoduchým dotykem prstu. Umožňuje také snadný přístup k přednastaveným receptům. Stačí zvolit program a trouba se sama nastaví. Vy už jen servírujete dokonale připravené jídlo.



Pyrolytické čištění pro trvalý lesk

Pyrolytické čištění udrží vaši troubu jako novou a bez namáhavého drhnutí. Tento inteligentní samočisticí systém spálí při vysoké teplotě mastnotu a ostatní zbytky na jemný popílek, který stačí jen setřít vlhkým hadříkem.



Rychle zahřátá trouba šetří váš čas

Naše funkce rychlého zahřátí zajišťuje, že je trouba rozpálená přesně ve chvíli, kdy potřebujete. Ve srovnání s jinými troubami se totiž zahřeje na požadovaný stupeň v kratším čase. Vy tak máte dříve hotovo a můžete odpočívat.

Lahodné výsledky na dosah

Cesta od přípravy jídla k jeho prezentaci může být díky teleskopickému výsuvu hladká. Vaši krásné orestovanou zeleninu na pekáči z trouby jednoduše vysunete a zdvihnete. Pro ještě snadnější a ergonomický přístup k vašim pokrmům můžete rovněž změnit, v kterém místě vaší trouby bude výsuv namontován.

- Vestavná trouba
- Topné kruhové těleso, podporující multifunkci trouby
- Funkce trouby: Spodní ohřev, Ventilátor + světlo, Gril, Gril + spodní ohřev + ventilátor, Gril + horní ohřev, Gril + horní ohřev + ventilátor, Kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor, Kruhové těleso + ventilátor, Kruhové těleso + ventilátor, Horní + spodní ohřev, Horní + spodní ohřev
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Vložené recepty
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Pyrolytické čištění trouby

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso
Čištění trouby	Pyrolýza
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	600x560x550
Vnitřní objem (l)	72
Rozměry (mm)	594x596x569
Max. příkon (W)	3480
Požad. jistiění (A)	16
Napájecí napětí (V)	220-240
Délka přívodního kabelu (m)	1.6
Barva	Nerezová ocel
Třída energetické účinnosti	A+

Funkce trouby

Spodní ohřev, Tradiční pečení, Rozmrazování, Rychlý gril, Gril, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Pomalé pečení, Právě horkovzdušné pečení, Turbo gril

Elektronické funkce

3 pyrolytické cykly, 9 receptů/ automatických programů (3 váhové recepty), akustický signál, dětský zámek, čas vaření během programu, demo program, indikace zámku dveří, dveřní spínač pro světlo, trvání, elektronická regulace teploty, elektronický zámek dveří, konec, rychlé přehřátí, oblíbené pečicí programy, minutka, osvětlení trouby zapnout / vypnout, pyrolýza se zpožděním, připomínka pro pyrolýzu, ukazatel teploty, Odečítání času, indikace zbytkového tepla, použití zbytkového tepla, ukazuje běžící čas, bezpečnostní vypnutí, servisní kódy, Vypnutí denního času při vypnutí trouby, doporučená teplota, denní čas, odečítací a přičítací časovač

Hlučnost (dB)	45
Plocha největšího plechu (cm ²)	1424
Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný vysoký 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
Výbava trouby - plechy	
Hmotnost (kg)	34
EAN kód produktu	7332543663187

