



Jistota dobře upečeného jídla

S horkovzdušnou 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.



- 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, Horní + spodní ohřev, 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
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Funkce automatického bezpečnostního vypnutí
- Indikace zbytkového tepla

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.



Katalytické čištění pro snadnou údržbu vaší trouby

Díky naší technologii katalytického čištění můžete říci sbohem nánosům mastnoty a nečistot. Tato samočisticí technologie se automaticky spustí, když teplota v troubě dosáhne 250 °C. Žádné drhnutí, jen čistá trouba.



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.

Rovnoměrné pečení. Rychlé a efektivní

Náš inovativní systém proudění horkého vzduchu ohřívá celý vnitřní prostor trouby rychle a rovnoměrně. Tím šetří váš čas i energii a jídlo v troubě již nemusíte obracet.

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba		
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso		
Čištění trouby	Katalytický povrch		
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	600x560x550		
Vnitřní objem (l)	72		
Max. příkon (W)	2480		
Požad. jistiění (A)	16		
Napájecí napětí (V)	220-240		
Přívodní kabel	1.6 m se zakončením		
Barva	Bílá		
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	9 receptů/ automatických programů (3 váhové recepty), akustický signál, dětský zámek, čas vaření zobrazený s programem, demo program, konec, rychlé přehřátí, oblíbené pečicí programy, minutka, osvětlení trouby zapnout / vypnout, 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, trvání, elektronická regulace teploty
		Hlučnost (dB)	45
		Přívodní kabel	1.6 m se zakončením
		Plocha největšího plechu (cm ²)	1424
		Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný vysoký
		Výbava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
		Hmotnost (kg)	31.1
		EAN kód produktu	7332543664801
		RecommendedRetailPrice	15990.00

