



Jistota dobré 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.



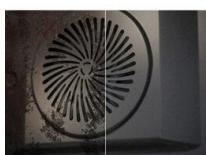
Úplný přehled díky LCD displeji

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.



Snadno se čistí pomocí katalytického čištění

Při katalytickém čištění je vnitřek trouby potažen speciálním katalyticky porézním povrchem na zadní stěně, který absorbuje a oxiduje mastnotu, a čistou smaltovanou dutinu. Výsledkem je snadné čištění pouze vlhkým hadříkem.



Rychle zahřátá trouba šetří váš čas

Naše funkce rychlého zahřátí zajistuje, 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.



- 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

Technická specifikace

Barva	Bílá	Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cyklus)	0.69
Třída energetické účinnosti	A+	Výkon žárovky osvětlení	40
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550	Spotřeba trouby	Elektrická
Funkce trouby	Spodní ohřev, Tradiční pečení, Rozmrazování, Rychlý gril, Gril, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Pomalé pečení, Pravé horkovzdušné pečení, Turbo gril	Typ výrobku	Vestavná pečící trouba
Wi-Fi připojení	Ne	Hlučnost (dB)	45
Max. příkon (W)	2480	Hmotnost včetně obalu (kg)	31.6
Parní funkce	Ne	Hmotnost (kg)	30.6
Časovač	Omega	Výbava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
Vnitřní objem (l)	72	Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný vysoký
Čištění trouby	Catalytic Partial/ Aqua Clean	Výsuvy ve výbavě	Kolejnice pro rošt
Rozměry (mm)	594x596x569	Délka přívodního kabelu (m)	1.6
Typ ovládání trouby	Dotek	Zakončení	Schuko
Max výkon grilu (W)	2300	Teplota povrchu dveří max. K (podle EN30 nebo 60335-1)	35
Max výkon trouby (W)	2480	Obsažené příslušenství	TR1LV
Teplotní rozsah	30°C - 300°C	Materiál dutin / Vnitřní materiál	Catalytic fan cover;Grey Enamel
Plocha největšího plechu (cm²)	1424	Počet dutin	1
Osvětlení trouby	1, Zadní / boční halogen	Kód produktu (PNC)	949 497 316
Energetická třída	81.2	EAN kód produktu	7333394078397
Spotřeba energie se standardním zatížením (kWh/cyklus)	0.93	Napájecí napětí (V)	220-240
		Požad. jištění (A)	16
		Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso
		Přívodní kabel	1.6 m se zakončením

