



Optymalne rezultaty pieczenia

Pomożemy Ci uzyskać doskonałe efekty pieczenia. Piekarnik seria 700 SenseCook® z termosondą pozwala dokładnie monitorować temperaturę w środku potraw. Następnie wyłącza się, gdy osiągnie ona odpowiedni poziom. To najlepszy sposób na delikatny stek i pyszną lasagne.

Piekarnik elektryczny z termosondą SenseCook.

Funkcje

Termosonda

Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasygnalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.



Wyświetlacz LCD z piktogramami

Sterowany dotykowo panel z czytelnym wyświetlaczem umożliwia elektroniczną regulację temperatury i czasu oraz wybór programów automatycznych. Zaprogramowane dla różnych rodzajów potraw ustawienia zapewniają doskonały efekt, bez ryzyka pomyłki.



Czyszczenie katalityczne

Nasza technologia czyszczenia katalitycznego pozwoli zapomnieć o konieczności usuwania tłustych zabrudzeń z piekarnika. Ten system samoczynnego czyszczenia zaczyna działać automatycznie, gdy piekarnik osiąga temperaturę 250°C. Dzięki temu czyszczenie nie stanowi teraz żadnego problemu.



- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Wyświetlacz: OMEGA
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, szybkie grillowanie, grill, utrzymywanie ciepła, nawilżanie, pizza, powolne gotowanie, termoobieg, grillowanie turbo
- Automatyczne programy wagowe
- Termosonda
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Automatyczne propozycje temperatury
- Drzwi piekarnika/temp. frontu powyżej temp. otoczenia [°C]: 3 szyby/35
- Funkcja szybkiego nagrzewania
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Funkcja automatycznego wyłączenia piekarnika
- Wskaźnik ciepła pozostałego
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Zabezpieczenie przed dziećmi
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Wentylator chłodzący

Szybkie nagrzewanie

Tryb szybkiego nagrzewania piekarnika pozwala o 40% skrócić czas przygotowania piekarnika do pracy w wymaganej temperaturze. Krótsza faza nagrzewania w porównaniu z tradycyjnym urządzeniem pozwoli Ci zamienić wolne chwile w niezapomniane posiłki.

Szybkie i równomierne pieczenie Even Cooking

Wentylator zapewnia stały obieg gorącego powietrza, gwarantując równomierny rozkład temperatury. W takich warunkach potrawy mogą być pieczone w niższej nawet o 20% temperaturze w porównaniu do piekarników tradycyjnych, co umożliwi oszczędność czasu i energii.

Specyfikacja techniczna

Instalacja	do zabudowy	Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,69
Funkcja Connectivity	nie	Zakres temperatur	30°C-300°C
Funkcja CookView	nie	Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	45
Kolor	biel	Pojemność użytkowa [l]	72
Rodzaj wyświetlacza	Omega	Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm ²]	1424
Interfejs	sterowanie dotykowe	Wymagany bezpiecznik [A]	16
Tryby gotowania	termoobieg	Napięcie [V]	220-240
Prowadnice	drabinki, wkłady katalityczne	Rodzaj wtyczki	Schuko
Wyposażenie	prowadnice teleskopowe 1 poziom	Długość przewodu [m]	1,6
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna	Waga netto [kg]	31,1
Rodzaj rusztu	1, wysoki, chromowany	Wysokość [mm]	594
Całkowity pobór mocy [W]	2480	Szerokość [mm]	596
Moc grilla [W]	2300	Głębokość [mm]	569
Moc grzałki dolnej [W]	1000	Wysokość niszy [mm]	600
Moc grzałki grilla [W]	2300	Szerokość niszy [mm]	560
Moc grzałki termoobiegu [W]	2400	Głębokość niszy [mm]	550
Oświetlenie	1, halogen/tył	Waga brutto [kg]	32,1
Sposób czyszczenia	powłoka katalityczna	Wysokość opakowania [mm]	654
Delikatne domykanie	tak	Szerokość opakowania [mm]	635
Moc oświetlenia [W]	40	Głębokość opakowania [mm]	670
Klasa efektywności energetycznej	A+	Warstwy składowania	6
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	0,93	Kod produktu (PNC)	949 497 304
		Kod EAN	7332543664801

