



Profesionální výsledky Ve vaší kuchyni

S troubou 9000 SteamPro s funkcí Steamify® můžete doma připravovat pokrmy v profesionální kvalitě. Tři úrovně vaření umožňují ohřev, vaření v páře nebo kombinaci obojího. Můžete dokonce vakuově vařit. Funkce Steamify® automaticky zaručuje šťavnaté výsledky.

Specifikace a benefity

Správné nastavení páry díky Steamify®

S funkcí Steamify® je příprava pokrmů snadnější. Stačí zadat teplotu pečení jako obvykle a trouba automaticky upraví nastavení, aby pára dovedla vaše pokrmy k dokonalosti.



Sous-Vide, technologie profesionálů

S technologií Sous-Vide se můžete i v domácích podmínkách pustit do vakuového vaření. Profesionální kuchaři o této technologii tvrdí, že s ní lze dosáhnout těch nejlepších, nejchutnějších a nejšťavnatějších výsledků, jako v nejlepších restauracích.



Výsledky podle vašich představ díky teplotní sondě

S teplotní sondou už nebude žádný pokrm vysušený nebo nedopečený. Sonda zapíchnutá ve středu připravovaného jídla dá troubě pokyn, aby se vypnula, když vnitřní teplota pokrmu dosáhne požadované úrovně.



Intuitivní pečení s dotykovým displejem EXCite

Intuitivní dotykový displej EXCite poskytuje přístup k široké škále funkcí. Zjednodušuje nastavení teploty a času pečení. Aktuální nastavení se zobrazí okamžitě pouhým dotykem na jasném LCD displeji.

Rovnoměrné propečení v každém soustu

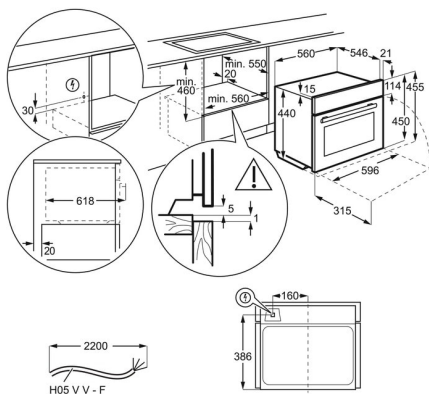
Efektivní využívání energie znamená i efektivní vaření. Nový systém proudění vzduchu zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci vzduchu. Trouba se rychleji vyhřeje a teplota pečení může být až o 20 % nižší. Tím šetříte čas i energii.

- Kompaktní vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Barva: nerez s povrchovou úpravou proti otiskům prstů
- Možnost pečení na 2 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty
- Možnost elektronického nastavení trouby: 255 různých přednastavených programů vaření Assist (váha/senzor jídla/pára/SousVide), 3 oblíbené programy, 30 jazyků, akustický signál, automatické vypnutí (jen trouby), nastavení hlasitosti minutky, Check Result (Finish Assist by remaining 10% duration), Child lock (in off mode), minutka pro čištění, Clock style in standby (2 versions), čas vaření, čas vaření s odhadem konce, odpaření, demo program s kódem, odvápnění, nastavení jasu disp., Display Full colour TFT touch 95x35mm, Drying function after cavity steaming, elektronická regulace teploty, výběr rychlého předehřátí, jídelní sonda, automatické vypnutí jídelní sondy, jídelní sonda - indikace teploty jádra, jídelní sonda s odhadem času, udržení teploty 65°C, tóny kláves, alarmů a chyb, aktivace/deaktivace (kromě hlavního vypínače), jazyky / textový displej, hlavní vypínač, denní paměť 3 dny zpětně, minutka, osvětlení trouby zapnout / vypnout (menu + samostatné tlačítko), ukazatel teploty (°C), ukazatel zbytkového tepla, použití zbytkového tepla, proplachování, info k servisu, čištění párou (2 cykly: Steam Cleaning, Steam Cleaning Plus), vypnutí denního času při vypnutí trouby, doporučená teplota, denní čas, nastavení tvrdosti vody
- Halogenové osvětlení
- Automatické osvětlení na otevření dveří
- Tlumené dovírání dvířek
- Zastavení horkovzdušného větráku při otevření dveří
- Chladicí ventilátor
- Plechy dodávané s troubou: 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt, 1 sada s děrovaným pekáčem
- Rošty dodávané s troubou: 1 chromovaný rošt
- Vestavné rozměry (mm): 450 x 560 x 550
- Paměťové funkce pro často používaná nastavení

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso + pára
Čištění trouby	Pára
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	450x560x550
Vnitřní objem (l)	43
Max. příkon (W)	3,0
Požad. jistiění (A)	16
Přívodní kabel	1.5 m se zakončením
Napájecí napětí (V)	220-240
Barva	Nerezová ocel s protiotiskovou úpravou
Třída energetické účinnosti	A++
Funkce trouby	Vaření Sous vide, Parní regenerace, Steamify, Právě horkovzdušné pečení, Turbo gril, Příprava jogurtu, Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mražené pokrmy, Vaření v páře, Gril, Vysoká vlhkost, Nízká vlhkost, Střední vlhkost, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení

PSGBOV170DE0000L



PSGBOV180DE0000H

