

**Trieda energetickej účinnosti**

A+

**Výška**

59.5 cm

**Typ displeja**

Dotykový LED displej

**Farba**

Nerez

- Inovatívny spôsob pečenia pre perfektný výsledok
- Steamaid™ : Pečenie s automatickou podporou pary
- Pečenie s ručnou podporou pary
- Program PizzaPro s teplotou pečenia na prípravu talianskej pizze
- 3D pečenie: Peče z troch strán rúry
- Medzisklenné čistenie
- Halogénové osvetlenie : Jasný výhľad na dianie vo vnútri
- Odolné dvierka : Odolné dierka na polozenie ťažkých mís a riadu
- Vnútorne osvetlenie : Jasný výhľad na jedlo počas prípravy



Hlavné vlastnosti

<b>Typ produktu</b>	60 cm	<b>Výška</b>	59.5 cm
<b>Šírka</b>	59.4 cm	<b>Hĺbka</b>	56.7 cm
<b>Typ displeja</b>	Dotykový LED displej	<b>Trieda energetickej účinnosti</b>	A+
<b>Parné čistenie</b>	SteamShine®	<b>Typ rúry</b>	Multifunkčná
<b>Pečenie s podporou pary</b>	Áno	<b>Typ otvárania dverí</b>	Smerom dole
<b>Farba</b>	Nerez	<b>Počet funkcií</b>	9
<b>Objem hlavného priestoru</b>	72 L	<b>Produktové číslo</b>	7754886709
<b>EAN Code</b>	8690842294839		

Funkcie rúry

<b>Typ rúry</b>	Multifunkčná	<b>Počet funkcií</b>	9
<b>Rozmrazovanie</b>	Áno	<b>Konvenčné pečenie</b>	Áno

Pizza	Áno	Pečenie na viacerých úrovniach	Áno
Elektrický gril	Áno	Teplovzdušný	Áno
Spodný ohrev s ventilátorom	Áno	Eco ohrev s ventilátorom	Áno
Pečenie s podporou pary	Áno	Parné čistenie	Áno

## Štandardná výbava

Počet štandardných plechov	1	Počet cukrárskych plechov	1
Počet štandardných drôtených roštov	1		

## Čistenie

Parné čistenie	SteamShine®		
----------------	-------------	--	--

## Technológie

SteamAid™	Áno	Druh grilu	Elektrický gril
Chladiaci ventilátor	Áno		

## Dizajn

Typ osvetlenia	Halogénové	Typ displeja	Dotykový LED displej
Odnímateľné sklá dverí	Áno	Počet priestorov	1
Počet zásuvných úrovní	5 úrovní postranných mriežok	Počet zásuvných úrovní horného priestoru	2 úrovne
Farba vnútorného priestoru	Triton modrá	Typ otvárania dverí	Smerom dole
Farba	Nerez		

## Bezpečnosť

Detský zámok	Áno		
--------------	-----	--	--

## Výkon a spotreba

<b>Objem hlavného priestoru</b>	72 L	<b>Trieda energetickej účinnosti</b>	A+
<b>Zdroj ohrevu hlavného priestoru</b>	Elektrická	<b>Celkový elektrický výkon</b>	3300 W
<b>Napájacie napätie</b>	220 - 240 V	<b>Frekvencia</b>	50 Hz

## Rozmery a hmotnosť

<b>Výška</b>	59.5 cm	<b>Šírka</b>	59.4 cm
<b>Hĺbka</b>	56.7 cm	<b>Čistá hmotnosť</b>	30.06 kg
<b>Výška balenia</b>	65.5 cm	<b>Šírka balenia</b>	66 cm
<b>Hĺbka balenia</b>	66 cm	<b>Hmotnosť zabaleného produktu</b>	32.2 kg
<b>Rozmery niky - skrinky (ŠxHxV) (mm)</b>	560×550×590	<b>Rozmery niky (ŠxHxV) (mm)</b>	560×550×600

### AeroPerfect

## Inovatívny spôsob pečenia pre perfektný výsledok

AeroPerfect™ je kombinácia špeciálneho ventilátora a upraveného priestoru rúry, ktorá zaisťuje rovnomerné pečenie jedla. Rozloží teplo zo všetkých strán bez rozdielu teplôt, takže sa jedlo v rúre pečie všade rovnako. Výsledok je bez popraskania, spálenia jednej strany či nedopečenia druhej a jedlo tak vyzerá aj chutí perfektne. A navyše rúra pečie úspornejšie, takže šetrí aj náklady na elektrinu.



### Steamaid™

## Pečenie s automatickou podporou pary

Pri pečení s automatickou podporou pary stačí naliať vodu do danej nádoby. Rúra si tak počas pečenia sama nadáva pary a udrží pečené jedlo vo vlhkom prostredí. To samozrejme zabráni vysychaniu jedla, udrží šťavnatosť a zároveň pomôže k vytvoreniu kôrky pečiva.

## SteamAssisted

### Pečenie s ručnou podporou pary

SteamAssisted je pečenie s podporou pary, ktorú je možné pridať počas programu ručne. Je pohodlnejšou alternatívou vkladania nádoby s vodou do rúry, pretože nie je nutné otvárať dverka rúry a stačí len zatlačiť zásobník s vodou. Tým sa v rúre udrží stála teplota, zvýši sa vlhkosť a upečené jedlo bude šťavnatejšie a nadýchanejšie.



## PizzaPro™

### Program PizzaPro s teplotou pečenia na prípravu talianskej pizze

Program PizzaPro dosahuje vysoké teploty, podobnej tej, ktorá je použitá v peciach na pečenie pizze. Tá umožňuje piecť pizzu kratší čas, aby zostala vláčna, ale zároveň sa prepiekla. Spolu v kombinácii s pizza kameňom je ideálna náhrada pizzarskej pece v domácich podmienkach.

## 3D pečenie

### Pečie z troch strán rúry

Program 3D pečenie kombinuje horný a spodný ohrev so zadným ohrevom z kruhového výhrevného telesa a s pečením s ventilátorom. Teplo tak je distribuované zo všetkých troch strán rúry, takže sa jedlo prepeče rýchlejšie a rovnomerne.



## Medzisklenné čistenie

### Bez nečistôt medzi sklami dverí

Pomocou skrutkovača alebo labiek, ktoré sú súčasťou dvierok, je možné vnútorné sklo dvierok rúr Beko bez problémov vybrať. To umožní pohodlné vyčistenie zateklých nečistôt medzi sklami.

## Halogénové osvetlenie

### Jasný výhľad na dianie vo vnútri

Chceli by ste sa pozrieť, ako je na tom jedlo, pričom však nechcete otvoriť dverka a vypustiť von všetko teplo? S halogénovým osvetlením uvidíte celú plochu rúry, takže môžete mať pod dohľadom všetky svoje kulinárske výtvyry aj cez zatvorené dverka.





#### Odolné dvierka

### Odolné dvierka na polozenie ťažkých mís a riadu

Horúce a ťažké misky a hrnce nemusia byť jednoduché vytiahnuť z rúry. Naše odolné dvierka zvládnu záťaž až 22,5 kg. To je o 20 % viac než unesú štandardné dvierka rúry, aby ste o ne mohli oprieť žeravý hrniec, kým opäť naberiete sily.

#### Vnútorne osvetlenie

### Jasný výhľad na jedlo počas prípravy

Pri mikrovlnnom zohrievaní dokáže rozdiel medzi 30 sekundami a minútou priniesť zásadný rozdiel. Vďaka vnútornému osvetleniu môžete podrobne sledovať, ako sa jedlo varí, a nezaskočí vás ani nečakané vykypenie.

