

**Klasa energetske
efikasnosti rerne**

A+

Visina

59.5 cm

Vrsta displeja

Tekstualni LCD

Boja

Nerđajući čelik bez
otisaka prstiju

- Pripremanje zdrave hrane sa snagom pare
- Sonda za savršeno slabo pečeno, srednje pečeno ili zapečeno meso
- Mekše i hrskavije pecivo
- Jasan pogled na ono što se dešava unutar rerne
- Lagano i tiho otvaranje i zatvaranje vrata
- Snažna vrata koja mogu da nose teške sudove
- Bezbedna polica koja se jednostavno izvlači



Osnovne karakteristike

Vrsta uređaja	60 cm	Visina	59.5 cm
Širina	59.4 cm	Dubina	56.7 cm
Vrsta displeja	Tekstualni LCD	Klasa energetske efikasnosti rerne	A+
CleanZone™	Da	Čišćenje parom	SteamShine+®
Vrsta rerne	Rerna sa opcijom pare	Prilagođavanje nivoa pare	Visoko / Srednje / Nisko
Vrsta otvaranja vrata	Otvaranje na dole	Boja	Nerđajući čelik bez otisaka prstiju
Product Series	bPRO 700	Broj funkcija	17
Zapremina rerne	71 L		

Funkcije rerne

Vrsta rerne	Rerna sa opcijom pare	Broj funkcija	17
--------------------	-----------------------	----------------------	----

Odmrzavanje	Da	Odmrzavanje osetljive hrane uz pomoć pare	Da
Uz pomoć ventilatora	Da	Konvencionalno kuvanje	Da
Pečenje pice	Da	Pečenje pice uz pomoć pare	Da
Multi-dimenzionalno pečenje	Da	Električni gril	Da
Zagrevanje ventilatorom	Da	Grilovanje sa ventilatorom	Da
Eco grejanje ventilatorom	Da	Kuvanje na pari uz pomoć ventilatora i grila	Da
Kuvanje uz pomoć pare i ventilatora	Da	Kuvanje na pari uz pomoć ventilatora	Da
Održavanje toplote	Da	Booster	Da
Mali gril	Da	Specijalne funkcije kuvanja na pari	Konzerviranje, Higijena, Podgrevanje, Blanširanje, Topljenje čokolade, Kuvanje jaja i Narastanje testa
Funkcija pravljenja jogurta	Da	Narastanje testa uz pomoć pare	Da
Donji grejač	Da	Kuvanje na niskoj temperaturi	Da
Sterilizacija na 100 °C	Da	Konzerviranje	Da
Super-brza dehidracija	Da	Pečenje uz pomoć pare i ventilatora	Da
Grejanje pomoću pare i ventilatora	Da		

Standardni dodaci

Sonda za meso	CookSense®	Teleskopske police	Teleskopske police sa punom ekstenzijom u 2 nivoa
Broj standardnih plehova	1	Broj plehova za pecivo	1

Broj standardnih žičanih polica	1	Broj perforisanih plehova od nerđajućeg čelika	1
Broj malih perforisanih plehova od nerđajućeg čelika	1	Broj malih plehova od nerđajućeg čelika	1

Čišćenje

CleanZone™	Da	Čišćenje parom	SteamShine+®
------------	----	----------------	--------------

Tehnologije

PizzaPro™	Da	SteamAid™	Da
Prilagođavanje nivoa pare	Visoko / Srednje / Nisko	Vrsta ubacivanja pare	4 tačke
Vrsta grila	Električni gril	Rashladivanje ventilatorom	Da

Dizajn

Vrsta osvetljenja	Halogeno svetlo	SoftDoor™	Da
Vrsta displeja	Tekstualni LCD	Staklo na vratima koje se može skinuti	Da
Broj rerni	1	Teleskopske police	Teleskopske police sa punom ekstenzijom u 2 nivoa
Broj nivoa polica	Nosači za police u 5 nivoa	Broj nivoa polica u gornjoj rerni	2 nivoa
Boja rerne	Crni emajl	Vrsta otvaranja vrata	Otvaranje na dole
Boja	Nerđajući čelik bez otisaka prstiju		

Bezbednost

Dečija sigurnosna zaštita	Da		
---------------------------	----	--	--

Performanse i potrošnja

Zapremina rerne	71 L	Klasa energetske efikasnosti rerne	A+
Izvor toplote u rerni	Električna	Ukupna električna snaga	3400 W
Voltage	220 - 240 V	Frekvencija	50 Hz

Dimenzije i težina

Visina	59.5 cm	Širina	59.4 cm
Dubina	56.7 cm	Težina	44.4 kg
Visina ambalaže	65.5 cm	Širina ambalaže	66 cm
Dubina ambalaže	66 cm	Težina upakovanog uređaja	47 kg
Dimenzije otvora (ŠxVxD) (mm)	560×550×590	Dimenzije otvora (ŠxVxD) (mm)	560×550×600

Kombinovana parna rerna

Pripremanje zdrave hrane sa snagom pare

Ko kaže da je zdrava hrana bezukusna? Sada možete da uživate u ukusnim i hranljivim obrocima. Kombinovana parna rerna predstavlja kombinaciju parne i standardne rerne koja omogućava bržu pripremu zdravih obroka sa više vitamina i minerala. Izaberite između standardne pripreme hrane, pripreme hrane uz dodavanje pare i potpune pripreme hrane na pari, u zavisnosti od recepta.



CookSense®



Sonda za savršeno slabo pečeno, srednje pečeno ili zapečeno meso

Ne dozvolite da vas prepečeno ili nepečeno meso obeshrabri. Zahvaljujući tehnologiji CookSense® više ne morate da nagađate kada je meso gotovo. Jednostavno zabodite sondu u meso i priključite je na predviđeni otvor na zidu. Ona meri unutrašnju temperaturu i informiše vas kada je meso slabo pečeno, srednje pečeno ili zapečeno – savršen rezultat je zagarantovan svaki put.

SteamAid™

Mekše i hrskavije pecivo

Peciva pripremljena kod kuće su bolji svakako izbor, ali pravi je izazov dobiti onu savršeno hrskavu koru. SteamAid™ dodaje paru u unutrašnjost rerne tokom pečenja kako bi peciva i hleb bili hrskavi spolja, a meki unutra. Recite zbogom gnjecavom hlebu i suvim pecivima.



Halogeno osvetljenje

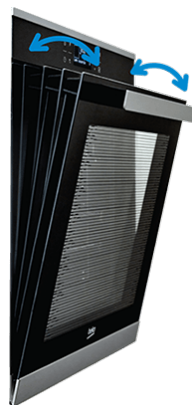
Jasan pogled na ono što se dešava unutar rerne

Želite da vidite kako napreduje priprema hrane, ali ne želite da gubite toplotu kada otvorite vrata? Pomoću halogenog osvetljenja možete da vidite celu unutrašnjost rerne i da pratite kako vaši specijaliteti napreduju i bez otvaranja vrata.

SoftDoor™

Lagano i tiho otvaranje i zatvaranje vrata

Kada su vam pune ruke, dešava vam se da morate da zalupite vrata rerne. Sistem SoftDoor™ ima specijalne šarke koje usporavaju zatvaranje i otvaranje vrata rerne. Više ne morate da otvarate vrata rerne kolenom ili laktom kada su vam ruke pune – ujedno recite zbogom buci u kuhinji.





Izdržljiva vrata

Snažna vrata koja mogu da nose teške sudove

Vrele, teške sudove i šerpe je ponekad teško izvaditi iz rerne. Ova izdržljiva vrata mogu da izdrže teret od čak 22,5 kg. To je za 20% više u odnosu na standardna vrata rerne, tako da bezbedno možete da spustite vrelu šerpu na otvorena vrata rerne dok pravite pauzu.

Teleskopske police

Bezbedna polica koja se jednostavno izvlači

Ako se ponekad mučite dok vadite težak sud iz rerne, rerneteleškopske police će vam olakšati život. Sistem klizača omogućava potpuno izvlačenje police (odnosno njene 2/3 ako su u pitanju verzije sa delimičnim izvlačenjem) iz rerne, a polica je ujedno stabilna podloga za sud.

