

**Trieda energetickej účinnosti**

A

**Výška**

59.5 cm

**Typ displeja**

Dotykový LED displej

**Farba**

Čierna

- 3 skla dverí: Bezpečná teplota dverí
- Inovatívny spôsob pečenia pre perfektný výsledok
- Teleskopický výsuv: Bezpečné vysunutie upečeného jedla
- Program PizzaPro s teplotou pečenia na prípravu talianskej pizze
- 3D pečenie: Peče z troch strán rúry
- Katalytické steny : Steny pohlcujúce mastnotu
- Medzisklenné čistenie
- SoftClose® : Tiché dovretie dverí
- Booster: Zahreje rúru behom chvíľky
- Halogénové osvetlenie : Jasný výhľad na dianie vo vnútri
- Odolné dverka : 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>Typ rúry</b>	Multifunkčná	<b>Typ otvárania dverí</b>	Smerom dole
<b>Farba</b>	Čierna	<b>Počet funkcií</b>	12
<b>Objem hlavného priestoru</b>	72 L	<b>Produktové číslo</b>	7724086726
<b>EAN Code</b>	8690842414114		

Funkcie rúry

<b>Typ rúry</b>	Multifunkčná	<b>Počet funkcií</b>	12
<b>Rozmrazovanie</b>	Áno	<b>S podporou ventilátoru</b>	Áno
<b>Konvenčné pečenie</b>	Áno	<b>Pizza</b>	Áno

<b>Pečenie na viacerých úrovniach</b>	Áno	<b>Elektrický gril</b>	Áno
<b>Teplovzdušný</b>	Áno	<b>Polovičný gril s ventilátorom</b>	Áno
<b>Udržiavanie tepla</b>	Áno	<b>Booster</b>	Áno
<b>Spodný ohrev</b>	Áno		

## Štandardná výbava

<b>Typ teleskopických výsuvov</b>	Jednoúrovňový teleskopický výsuv	<b>Počet štandardných plechov</b>	1
<b>Počet štandardných plechov</b>	1	<b>Počet štandardných drôtených roštov</b>	1

## Čistenie

<b>Katalytická zadná stena</b>	Áno		
--------------------------------	-----	--	--

## Technológie

<b>Druh grilu</b>	Elektrický gril	<b>Chladiaci ventilátor</b>	Áno
-------------------	-----------------	-----------------------------	-----

## Dizajn

<b>Typ osvetlenia</b>	Halogénové	<b>SoftClose® dvere</b>	Áno
<b>Typ displeja</b>	Dotykový LED displej	<b>Odnímateľné sklá dverí</b>	Áno
<b>Počet priestorov</b>	1	<b>Typ teleskopických výsuvov</b>	Jednoúrovňový teleskopický výsuv
<b>Počet zásuvných úrovní</b>	5 úrovní postranných mriežok	<b>Počet zásuvných úrovní horného priestoru</b>	2 úrovne
<b>Farba vnútorného priestoru</b>	Triton modrá	<b>Typ otvárania dverí</b>	Smerom dole
<b>Farba</b>	Čierna		

## Bezpečnosť

<b>Detský zámok</b>	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>	29.55 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>	32.08 kg
<b>Rozmery niky - skrinky (ŠxHxV) (mm)</b>	560×550×590	<b>Rozmery niky (ŠxHxV) (mm)</b>	560×550×600

### 3 skla dverí

### Bezpečná teplota dverí

Trojité sklo dverí zaisťuje dostatočnú izoláciu tepla vo vnútri rúry a zároveň bezpečnú teplotu vonkajších dverí rúry na dotyk.



### 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.

## Teleskopický výsuv

### Bezpečné vysunutie upečeného jedla

Teleskopický výsuv pomáha vysunúť plech s pečeným jedlom, bez potreby sily. Je vhodný pre bezpečnejšie vybratie rozpáleného plechu.



## 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 prepečie rýchlejšie a rovnomerne.



## Katalytické steny

### Steny pohlcujúce mastnotu

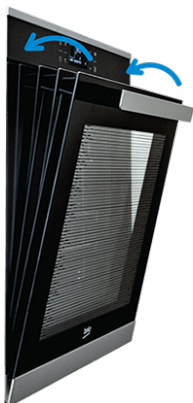
Špeciálny porézny povrch katalytickej dosky do seba vťahuje mastnotu a rovno ju odstraňuje. Tuk sa tak nikde neusadzuje a nepripeká a rúra zostane dlhšie čistá.

## 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.





#### SoftClose®

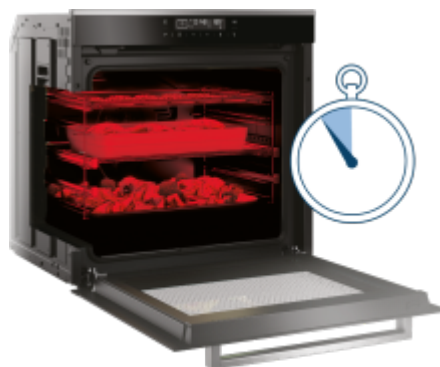
### Tiché dovretie dverí

Dvierka s pántami SoftClose tlmia náraz dverí pri zatváraní, takže sa zatvoria samy pomaly a bez buchnutia.

#### Booster

### Zahreje rúru behom chvíľky

Funkcia Booster aktivovaná na začiatku pečenia pomôže nahriať rúru na požadovanú teplotu rýchlejšie a bez dlhého čakania.



#### Halogénové osvetlenie

### Jasný výhľad na dianie vo vnútri

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

#### Odolné dvierka

### Odolné dierka na polozenie ťažkých mís a riadu

Horúce a ťažké misky a hrnce nemusí byť jednoduché vytriahnuť 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.