



### Самая хрустящая корочка с функцией SteamBake (PlusSteam)

В дополнение к стандартному набору функций в кухонной плите есть SteamBake (PlusSteam): пар придаст домашнему хлебу более насыщенный цвет, обеспечит более глянцевую поверхность, более хрустящую корочку и мягкую, восхитительную текстуру. Готовите свежий хлеб? Эта кухонная плита обеспечит равномерное пропекание и

## Преимущества и особенности продукта



### Всегда отличный результат

Конвектор равномерно распределяет горячий воздух внутри духового шкафа. Такая система циркуляции воздуха обеспечивает равномерное пропекание любого блюда.



### Быстрое и экономичное приготовление

Время и энергия драгоценны. Поэтому плита оснащена зонами быстрого нагрева, что позволяет экономить время, и энергию.



### Полезные свойства и восхитительный вкус

Создавайте собственные полезные снеки, высушивая фрукты и овощи в духовом шкафу Electrolux. Сушка в режиме запекания при температуре 50-100°C сохраняет полезные вещества, яркость вкуса и мягкость текстуры.

- Плита с электрической духовкой и электрическими варочными зонами
- Варочная поверхность: Стеклокерамическая
- Легкая очистка дверцы духовки
- Отверстие для отвода пара
- Ящик для хранения принадлежностей
- Функции духовки: Нижний нагрев, Разморозка, Вентилятор + верхний нагрев, Вентилятор + верхний нагрев + нижний нагрев (100°C), Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Кольцевой элемент + выпариватель + вентилятор, Конвекция с кольцевым нагревательным элементом, Верхний нагрев + нижний нагрев, Верхний нагрев + нижний нагрев + вентилятор
- Функции духовки: Нижний нагрев, Разморозка, Вентилятор + верхний нагрев, Вентилятор + верхний нагрев + нижний нагрев (100°C), Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Кольцевой элемент + выпариватель + вентилятор, Конвекция с кольцевым нагревательным элементом, Верхний нагрев + нижний нагрев, Верхний нагрев + нижний нагрев + вентилятор
- Функции нижней духовки:

### Функция пара

Пар сохранит все питательные вещества и позволит готовить не только вкусные и сочные блюда, но и консервировать прямо в духовке.

### Новый уровень вкуса

Используйте свой духовой шкаф по максимуму, выбрав многоуровневое приготовление. Дополнительный нагревательный контур позволяет готовить на обоих уровнях без ущерба для равномерности приготовления. От одного угла к другому, сверху донизу. Полное и равномерное приготовление раз за разом.

**Спецификация продукта**

Тип	Электрическая плита	Тип направляющих	Штампованные
Режимы приготовления	Нижний нагрев, Разморозка, Вентилятор + верхний нагрев + нижний нагрев (100°C), Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Кольцевой элемент + выпариватель + вентилятор, Конвекция с кольцевым нагревательным элементом, Верхний нагрев + нижний нагрев, Верхний нагрев + нижний нагрев + вентилятор	Количество стекол в двери	2
		SecGenEConskWhCM	0.84
		Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.74
		Объем, л	54
Размеры (ВхШхГ), мм	858x500x600	Правая передняя конфорка	1200Вт / 140мм
Максимальная температура дверцы, С°	60	Правая задняя конфорка	1700W/180mm
Аксессуары духового шкафа	Эмалированный противень, Поддон с эмалью лёгкой очистки	Левая передняя конфорка	1700W/180mm
Решетки	Хромированная изогнутая решетка с антипригарным покрытием		
Очистка	Эмаль лёгкой очистки		
Номинальное напряжение, В	230		
Страна производства	Румыния		
Предохранители, А	3x16		
Вилка	Нет		
Общая потребляемая мощность, Вт	8305		
Кабель питания	нет		
Класс энергоэффективности	A		

PSGBCO200DE00004

