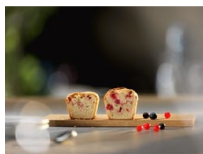


**SteamBake, vaše domácí pekárna**

Technologie SteamBake přidá na začátku pečení k horkému vzduchu páru, která na pokrmech vytvoří křupavou kůrku, ale uvnitř zůstanou vláčné. Těsto vlivem páry krásně dokyne, a bude ještě nadýchanější.

Specifikace a benefity**Funkce SteamBake pro chutné pečení**

S funkcí SteamBake upečete doma stejně dobře jako v pekárně. Vlhkost podporuje lepší vykynutí těsta, aby bylo vláčnější, a suché teplo zase vykouzlí zlatavou kůrku. Užijte si pečení chutných koláčů a pečiva.

**Teplotní sonda pro přesné pečení**

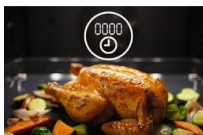
Díky naší teplotní sondě dosáhnete vždy skvělých výsledků. Umožňuje vám sledovat teplotu ve středu pokrmu, a jakmile teplota dosáhne požadovaného stupně, trouba ukončí jeho přípravu.

**Katalytické čištění pro snadnou údržbu vaší trouby**

Díky naší technologii katalytického čištění můžete říci sbohem nánosům mastnoty a nečistot. Tato samočisticí technologie se automaticky spustí, když teplota v troubě dosáhne 250 °C. Žádné drhnutí, jen čistá trouba.

**Přesné nastavení díky našemu časovému LED displeji**

S naším časovým LED displejem máte přípravu vašich jídel pod kontrolou. Nastavte přesnou dobu přípravy a sledujte její průběh pomocí teplotní sondy. Bez obav se tak můžete pustit i do odvážnějších receptů.

**Rovnoměrné pečení. Rychlé a efektivní**

Náš inovativní systém proudění horkého vzduchu ohřívá celý vnitřní prostor trouby rychle a rovnoměrně. Tím šetří váš čas i energii a jídlo v troubě již nemusíte obracet.



- Vestavná trouba
- Topné kruhové těleso, podporující multifunkci trouby
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Teplotní sonda
- Zasunovací ovladače
- Možnost elektronického nastavení trouby: akustický signál, trvání, automatické vypnutí jídelní sondy, minutka, čas
- Halogenové osvětlení
- Čištění: katalytické
- Snadno omyvatelné dveře
- Chladicí ventilátor
- Plechy dodávané s troubou: 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
- Rošty dodávané s troubou: 1 běžný rošt chromovaný vysoký
- Vestavné rozměry (mm): 590 x 560 x 550

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba	Obchodní značka	Electrolux
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso	Master model	E_BI_60_SUP_UMP_0_MFHA_DS_C_1_P_0
Čištění trouby	Katalytický povrch	EAN	7333394017808
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550	Země původu	IT
Vnitřní objem (l)	72	Intrastat code	85166080
Max. příkon (W)	2990	Výška balení (mm)	654
Barva	Nerezová ocel	Šířka balení (mm)	635
Požad. jistění (A)	16	Hmotnost včetně obalu (kg)	31.5
Třída energetické účinnosti	A	Hloubka balení (mm)	670
Funkce trouby	Tradiční pečení, Rozmrazování, Rychlý gril, Světlo, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Pravé horkovzdušné pečení PLUS, Turbo gril	Výška (mm)	594
Elektronické funkce	akustický signál, trvání, automatické vypnutí jídelní sondy, minutka, čas	Šířka (mm)	596
Hlučnost (dB)	43	Hloubka (mm)	569
Plocha největšího plechu (cm²)	1424	Váha obalu - papír/karton	0
Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný vysoký 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt	RECYCLING_WEIGHT_PLASTIC	ERROR : UNABLE TO COMPUTE DATA.
Výbava trouby - plechy		Váha obalu - Polystyren (EPS/EPP)	753
Čistá hmotnost (kg)	30.5	RECYLCING_WEIGHT_OTHER	0
EAN kód produktu	7333394017808	FUST_BuiltInH_cm	59
Rozměry (mm)	594x596x569	FUST_BuiltInWidth_cm	56
Cord_Length	1.6	FUST_BuiltInDepth_cm	55
		Basic Colour	Stainless Steel
		CT_Oven_Antifingerprinters	No

