


Tendre, moelleux, croustillant, grâce à une touche de vapeur

Le four série 500 SurroundCook avec SteamBake vous permet d'ajouter une touche de vapeur pour obtenir des résultats gourmands. Les plats sont dorés et croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur. Et chaque plat est cuit uniformément sans avoir à retourner ou déplacer le plateau.

Bénéfices et Caractéristiques
Des pâtisseries délicieuses, grâce à la touche vapeur


Le four SteamBake utilise une touche de vapeur pour plus de gourmandise. Les pâtisseries sont dorées et croustillantes à l'extérieur, tandis que leur intérieur reste tendre et moelleux. La touche vapeur permet également de cuire uniformément de tous les côtés.

Le four SteamBake ajoute une touche de vapeur pour que les plats soient croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur.

Interface EXPlore


L'écran EXPlore vous permet de régler de votre four sans effort. Il vous offre un double affichage: les températures actuelle et cible / la température actuelle et le temps de cuisson restant. Vous pouvez également accéder facilement à de nombreuses fonctions de cuisson, grâce à

Nettoyage pyrolytique


En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

Assistance, inspiration et contrôle à tout moment, avec l'application Electrolux


L'application Electrolux améliore votre expérience culinaire. Utilisez-la pour contrôler votre four, obtenir une assistance personnalisée, apprendre de nouvelles techniques et bien plus encore, où que vous soyez.

Chaleur uniforme dans tout le four grâce à la cuisson à plusieurs niveaux


Ce four vous permet d'obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, et gagner du temps, car il est doté d'un troisième élément chauffant. Parfait pour créer trois plateaux de biscuits ou de tartes en même temps.

- Four encastrable Pyrolyse Série 500 SurroundCook® avec SteamBake
- Connexion : Wifi
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 2 grilles chromées, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Couleur	Pure black	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Éclairage (W)	40
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Source de chaleur	Electrique
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Type de l'appareil	Four électrique
Connectivité	Oui	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	3490	Poids appareil brut (Kg)	32.8
Four vapeur	SteamBake	Poids appareil net (Kg)	31.8
Interface	EXPLore	Type de plats	1 lèche-frite
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Nombre de grille(s):	2 grilles chromées
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Rails/gradins du four	Rails filaires
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Longueur du câble (m)	1.6
Commandes du four	Manettes rétractables	Livré avec prise	Oui
Puissance du gril (W)	2300	Accessoires inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
Max power oven, W	3490	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Températures réglables	30°C - 300°C	Nombre de cavités	1
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	PNC	949 499 677
Eclairage intérieur	1, halogène	Code EAN	7333394042398
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Volts	220-240
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermeture de porte Velvet closing	non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non

