

**OEF5H50BX**

7 3 3 2 5 4 3 8 2 0 2 8 3



The Electrolux logo, consisting of a blue square with a white stylized 'E' and the word 'Electrolux' in a blue sans-serif font.

Prix
conseillé: €
629,00



DESCRIPTION

Four à air pulsé multifonction, boutons escamotables, inox

Vos plats, toujours aussi délicieux

Avec le four SurroundCook®, vos poulets rôtis et vos meringues délicates sont cuits uniformément. La température interne est constante dans tout le four grâce au ventilateur qui fait circuler l'air et la chaleur. Il n'est plus nécessaire de retourner les plats ou d'invertir les plateaux.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène grâce à la cuisson sur plusieurs niveaux. L'anneau chauffant supplémentaire vous permet de cuire uniformément vos plats sur deux niveaux. C'est l'idéal pour cuire des cookies au cœur fondant et des tartes succulentes.

Nettoyage facile avec AquaClean

Le nettoyage après la cuisson ne devrait pas être une corvée. Notre four se nettoie en exploitant la puissance de l'humidité. Avec AquaClean, l'eau s'évapore du fond de la cavité du four et cette vapeur décolle des surfaces les graisses et résidus alimentaires tenaces. Il est alors facile de nettoyer naturellement.

Des réglages précis avec notre affichage LED du minuteur

Il est facile de suivre la progression de la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du minuteur. Il vous permet de régler exactement les temps de cuisson et de surveiller vos plats durant la cuisson. Il vous donne le

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

contrôle du four en toute simplicité. Vous pouvez alors vous concentrer sur votre créativité culinaire.

Rapide et efficace

Notre système fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four pour garantir que tous les plats sont cuits uniformément. Vous n'avez même pas à retourner votre plat. Grâce à notre technologie, le temps de préchauffage de votre four est réduit pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

Des résultats dorés avec le grill

Du lard croustillant à la mozzarella fondue, tout est possible avec votre grill. Il est idéal pour des ailes de poulet croustillantes et un fromage halloumi fondant.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction pizza	✓
Température maximale du four	250
Température minimale	50

Caractéristiques du grill

Puissance grill	1300
-----------------	------

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	59
Hauteur de niche (minimum)	59
Largeur	59,4
Largeur de niche (minimum)	56
Matière	VERRE BOROSICILATE, Acier inoxydable
Murs matériels à l'intérieur	Email

Commande

Commande via l'appli	✗
Contrôle à distance	✗
Utilisation	Boutons poussoirs et tournant

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Profondeur	56
Profondeur de niche (minimum)	55
Puissance de raccordement	2090

Confort

Fermeture douce ✘

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,78
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,89

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Nettoyage à la main

équipement

Sonde de température centrale ✘

Général

Capacité du four	65
Four compact	60
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Grill