



OEF5H50BX Electrolux

Fabricant: Electrolux
Modèle: OEF5H50BX

€498,00
€428,00



DÉSCRIPTION

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'intervertir 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.

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

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 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.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

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

Caractéristiques du grill

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

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	59 cm
Hauteur de niche (minimum)	59 cm
Largeur	59,4 cm

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 modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

Largeur de niche (minimum)	56 cm
Matière	VERRE BOROSICILATE, Acier inoxydable
Murs matériels à l'intérieur	Email
Profondeur	56 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	2090 W

Confort

Fermeture douce 


Consommation d'énergie

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

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Nettoyage à la main

équipement

Sonde de température centrale 

Général

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

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ