


**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.


**La sonde de cuisson vous aide à cuisiner en toute confiance**

La sonde de cuisson vous aide à créer de repas délicieux avec précision. Elle mesure en continu la température à cœur de vos aliments et lorsque la température souhaitée est atteinte, le four vous en informe et arrête la cuisson.



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. A 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.



- Four encastrable Pyrolyse Série 500 SurroundCook® avec SteamBake
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, 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
- Connexion : Wifi
- 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
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plateau AirFry, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

**Spécifications techniques**

Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Pure black
Puissance électrique totale (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	non
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.5

Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670

