

**Une cuisson homogène pour des résultats surprenants**

Le Four Série 300 chauffe plus rapidement qu'un four traditionnel. Le ventilateur répartit la chaleur à travers la cavité pour une cuisson rapide et homogène. Plus besoin de retourner vos plats pendant la cuisson.

Bénéfices et Caractéristiques**Cuisson uniforme, rapide et efficace**

La chaleur tournante fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

**Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four encastrable naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



- Four encastrable Pyrolyse Série 300 Convection
- Chaleur tournante brassée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail noir
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Profitez de l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles.

Découvrez une nouvelle façon de profiter de votre four à l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et des autres fonctions.

Pour des résultats vraiment dorés

Profitez plus que jamais de vos côtelettes ou de vos gratins grâce au gril. Idéal aussi pour vos ailes de poulets ou encore pour toutes vos pâtisseries.

Un four éclairé pour une parfaite visibilité

Regardez la couche supérieure de vos lasagnes faire des bulles et dorer, la peau de votre poulet rôti devenir croustillante et cuite à la perfection. Grâce à l'éclairage bien positionné à l'intérieur du four, vous savez à quel moment vos plats sont les plus délicieux.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.7
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	2320
Puissance du gril (W)	2060
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	65
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	44
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Manettes fixes
Interface	EXPLore
Températures réglables	50°C - 250°C
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de gradins	4
Fermeture de porte Velvet closing	non
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.1
Type de porte	profilé métallique, 4 verres

Fréquence (Hz)	50-60
Livré avec prise	Oui
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33.4 / 32
Pays de fabrication	Pologne
PNC	944 068 329
Code EAN	7332543977932

