

**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.

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.

- Four encastrable Pyrolyse Série 300 Convection
- Bandeau métal
- 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
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- 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

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.7
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	65
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale four (W)	2320
Puissance du gril (W)	2090
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Températures réglables	50°C - 250°C
Porte réversible(s)	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de gradins	4
Arrêt automatique	non
Fermeture de porte Velvet closing	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Type de porte	profilé métallique, 4 verres, Logo de la marque sur le verre

Longueur du câble (m)	1.1
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	34 / 32.6
Pays de fabrication	Pologne

