

**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 pulsée 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 Série 300
- Bandeau métal
- Chaleur brassée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, 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	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94	Poids brut/net (kg)	34 / 32.6
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67	Fabriqué en	Pologne
Nombre de cavités	1	PNC	944 068 317
Source de chaleur	Electrique	Code EAN	7332543977819
Couleur	Inox anti-trace		
Niveau sonore dB(A)**	44		
Volume utile cavité (L)	65		
Puissance électrique totale maximum (W)	2320		
Puissance du gril (W)	2090		
Type d'installation	INTÉGRABLE		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Nombre de gradins	4		
Nombre de niveaux de cuisson	2		
Longueur du câble (m)	1.1		
Type de porte	4 verres, Logo de la marque sur le verre		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50-60		
Ampérage (A)	16		
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560		

