



Une cuisson uniforme

Le four à convection 300 chauffe plus rapidement qu'un four classique. La cuisson est rapide et uniforme grâce au ventilateur qui répartit la chaleur uniformément dans le four, garantissant une cuisson uniforme de tous les côtés.

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.



Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.



Nettoyage pyrolytique

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



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.

Dorez et grillez rapidement vos plats avec la fonction grill.

Idéale pour les toasts ou les plats croustillants, la fonction Grill est plus rapide que la cuisson au gril et au brunissage traditionnelle.

- Four encastrable Pyrolyse Série Série 300
- Bandeau métal
- Chaleur tournante brassée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Fonctionnalités : 25
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèche-grille

Spécifications techniques

Couleur	Inox anti-trace
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
Puissance électrique totale four (W)	2320
Four vapeur	Non
Interface	EXPlore
Volume du four (en litres)	65
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
Commandes du four	Manettes fixes
Puissance du gril (W)	2090
Max power oven, W	2320
Températures réglables	50°C - 250°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Eclairage intérieur	1, halogène
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.7
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94

Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	44
Poids appareil brut (Kg)	34
Poids net/appareil (kg)	32.6
Type de plats	1 lèche-frite
Nombre de grille(s):	1 grille
Runners - Top Oven	Gradins
Longueur du câble (m)	1.1
Livré avec prise	Oui
Door surface temp. max., K (acc. to EN30 or 60335-1)	15
Rails télescopiques inclus	TR1L
Bottom - Top Oven	Pyrolyse
Nombre de cavités	1
PNC	944 068 320
Code EAN	7332543977840
Volts	220-240
Ampérage (A)	16
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de gradins	4
Fermeture Velvet Closing	Non
Arrêt automatique	non

