

EOH4P16BX



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. A 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 témpératures 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 lèchefrite



EOH4P16BX

Couleur Classe d'efficacité énergétique* Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): Fonctions de cuisson Fonctions de cuisson Fonctions de cuisson Four vapeur Interface Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Fourvapeur Interface Volume du four Commandes du four Puissance du gril (W) Fourvapeur Interface Volume du four Commandes du four Puissance du gril (W) Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Commandes du four Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) Indice efficacité énergétique (EEI)	Spécifications techniques	
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): Fonctions de cuisson Fonctions de cuisson Fonctions de cuisson Puissance électrique totale four (W) Four vapeur Interface Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill EXPlore Non EXPlore Volume du four (en litres) 65 Mode de nettoyage Pyrolyse Dimensions HxLxP (mm) 590x594x560 Manettes fixes Puissance du gril (W) 2090 Max power oven, W 2320 Températures réglables 50°C - 250°C Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Couleur	Inox anti-trace
(mm): Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill Puissance électrique totale four (W) Four vapeur Interface Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante humide, Fonction, Plats surgelés, Grill, Plats surgelés, Grill, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction, Plats surgelés, Grill, Pl	Classe d'efficacité énergétique*	A+
traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill Puissance électrique totale four (W) Four vapeur Interface Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) turbo qrill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill 2320 Four vapeur Non EXPlore For Synchyse 550 Manettes fixes 590x594x560 Manettes fixes 50°C - 250°C 1424 1, halogène 81.7		590x560x550
Four vapeur Interface Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) Non EXPLOYED Non Non Non Non EXPlore Non EXPlore Non As pover Spox594x560 Manettes fixes Puissance du gril (W) 2090 Max power oven, W 2320 Températures réglables 50°C - 250°C 1424 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Fonctions de cuisson	traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur
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) 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Puissance électrique totale four (W)	2320
Volume du four (en litres) Mode de nettoyage Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) 65 Warolyse Pyrolyse Pyrolyse Pyrolyse 150 Annettes fixes Puissance du gril (W) 2090 Max power oven, W 2320 Températures réglables 50°C - 250°C 1424 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Four vapeur	Non
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) 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Interface	EXPlore
Dimensions HxLxP (mm) Commandes du four Puissance du gril (W) Max power oven, W Températures réglables Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) 590x594x560 Manettes fixes 2090 Max power oven, W 2320 50°C - 250°C 1424 1, halogène 81.7	Volume du four (en litres)	65
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) 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Mode de nettoyage	Pyrolyse
Puissance du gril (W) Max power oven, W 2320 Températures réglables 50°C - 250°C Surface cuisson plus large support (cm²) Eclairage intérieur Indice efficacité énergétique (EEI) 2090 1424 1424 1, halogène 81.7	Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
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	Commandes du four	Manettes fixes
Températures réglables 50°C - 250°C Surface cuisson plus large support (cm²) 1424 Eclairage intérieur 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Puissance du gril (W)	2090
Surface cuisson plus large support (cm²) 1424 Eclairage intérieur 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Max power oven, W	2320
(cm²) 1424 Eclairage intérieur 1, halogène Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	Températures réglables	50°C - 250°C
Indice efficacité énergétique (EEI) 81.7	. •	1424
	Eclairage intérieur	1, halogène
	Indice efficacité énergétique (EEI)	81.7
Conso classe énergétique CN (kWh): 0.94	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 lèchefrite
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





