

**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.



- Four encastrable Catalyse Série
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Chaleur tournante humide, Turbo grill, Gril, Cuisson de sole
- Nettoyage Catalyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD ambre
- Porte ventilée 2 verres
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail noir
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 25W

Pour un four auto-nettoyant, adoptez le nettoyage par catalyse

Dîtes adieu aux amas de graisse et résidus grâce au nettoyage par catalyse. La technologie de nettoyage automatique démarre dès lors que la température du four atteint 250°C. Nettoyer son four devient un jeu d'enfant.

**Des réglages précis avec notre affichage LED du minuteur**

Il est facile de suivre la progression de la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du minuteur. Vous pouvez facilement régler les temps de cuisson exacts et surveiller vos plats durant la cuisson. Cela vous offre un contrôle total sur le four, de façon à pouvoir dévoiler votre créativité culinaire.

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

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.1
Classe d'efficacité énergétique*	A
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.78
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	2090
Puissance du gril (W)	2090
Nombre de cavités	1
Volume du four (en litres)	65
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	49
Mode de nettoyage	Catalyse
Commandes du four	Manettes fixes
Interface	Electronique
Températures réglables	50°C - 250°C
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de gradins	4
Fermeture Velvet Closing	Non
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.6
Type de porte	profilé métallique, 2 verres

Fréquence (Hz)	50-60
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	31.3 / 29.8
Pays de fabrication	Pologne
PNC	944 068 217
Code EAN	7332543819706
SteamCategory	No

