

**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.

**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

**Pour des résultats vraiment dorés**

Profitez plus que jamais de vos côtelettes ou de vos gratins grâce au grill. 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 Catalyse Série
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Grill, Chaleur tournante humide, Turbo grill
- Nettoyage Catalyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD ambre
- Porte ventilée 2 verres
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 25W

**Spécifications techniques**

Couleur	Noir	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.78
Classe d'efficacité énergétique*	A	Éclairage (W)	25
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Source de chaleur	Electrique
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Grill, Chaleur tournante humide, Turbo grill	Type de l'appareil	Four électrique
Puissance électrique totale four (W)	2090	Niveau sonore dB(A)**	49
Four vapeur	Non	Poids appareil brut (Kg)	31.3
Interface	Electronique	Poids net/appareil (kg)	29.8
Volume du four (en litres)	65	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèche-frite
Mode de nettoyage	Catalyse	Nombre de grille(s):	1 grille
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560	Runners - Top Oven	Gradins
Commandes du four	Manettes fixes	Longueur du câble (m)	1.6
Puissance du gril (W)	2090	Livré avec prise	Oui
Max power oven - Top Oven	2090	Bottom - Top Oven	Email
Températures réglables	50°C - 250°C	Nombre de cavités	1
Surface cuisson plus large support (cm <sup>2</sup> )	1130	PNC	944 068 216
Eclairage intérieur	1, halogène	Code EAN	7332543819690
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.1	Volts	220-240
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89	Nombre de niveaux de cuisson	2
		Nombre de gradins	4
		Fermeture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non
		Type de porte	2 verres, Logo de la marque sur le verre
		Fréquence (Hz)	50-60

