

**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.

**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.

**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.

Préconisation de températures

L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

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.

- Four encastrable Pyrolyse Série 300 Convection
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Turbo Gril, Maintien au chaud, Cuisson viandes, Chaleur tournante humide, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plaque à pâtisserie, 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Longueur du câble (m)	1.6
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Type de porte	profilé métallique, 3 verres
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50/60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Livré avec prise	Non
Source de chaleur	Electrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale maximum (W)	3390	Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Poids brut/net (kg)	31 / 30
Couleur	Inox anti-trace	Pays de fabrication	Italie
Niveau sonore dB(A)**	45	PNC	949 498 125
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7332543720194
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes fixes		
Interface	Electronique		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Nombre de gradins	5		
Fermeture de porte Velvet closing	non		
Arrêt automatique	non		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, halogène		

