

**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**

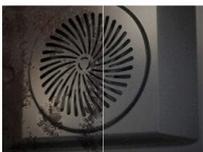
La chaleur tournante fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

**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

**Facile à nettoyer, grâce à la catalyse**

La paroi arrière du four est équipée d'un revêtement spécial qui absorbe et oxyde la graisse et les résidus alimentaires à haute température. Avant de commencer le cycle, il suffit de passer un chiffon humide dans les parois qui n'ont pas de revêtement catalytique, ainsi que dans

**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 partielle Série Série 300
- Bandeau métal
- Chaleur tournante brassée
- Fonctions de cuisson : Chaleur tournante, Turbo grill, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Grill, Décongélation, Chaleur tournante humide
- Nettoyage Catalyse partielle
- Programmeur électronique
- Affichage LCD blanc
- Porte ventilée 2 verres
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 25W

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.1	Livré avec prise	Oui
Classe d'efficacité énergétique*	A	Fréquence (Hz)	50/60
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89	Dimensions HxLxP (mm)	594x594x567
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.78	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Source de chaleur	Electrique	Poids brut/net (kg)	31 / 29.8
Volume utile cavité (L)	65	Pays de fabrication	Pologne
Couleur	Noir	PNC	944 068 522
Puissance électrique totale four (W)	2090		
Puissance du gril (W)	1300		
Type d'installation	Encastrable		
Commandes du four	Manettes fixes		
Interface	Electronique		
Températures réglables	50°C - 250°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	2		
Arrêt automatique	non		
Fermeture de porte Velvet closing	non		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, paroi arrière		
Type de porte	2 verres, Logo de la marque sur le verre		
Longueur du câble (m)	1.5		

