



SO6104S4PG

8 0 1 7 7 0 9 3 2 6 8 0 7



8 017709 326807 >



Prix
conseillé: €
2.599,00



DESCRIPTION

Four qui allie cuisson traditionnelle et cuisson vapeur, avec fonction sous vide, pour des plats savoureux et sains au look professionnel.

- 150 recettes automatiques pour des résultats parfaits - Smartcooking
- Système de chargement innovant pour ajouter de l'eau même lorsque la porte est fermée. - Remplir et masquer
- Configurez jusqu'à 3 technologies de cuisson différentes en séquence dans la même recette pour des résultats époustouflants. - Cuisson MULTIÉTAPES
- Des plats aux modes de cuisson différents, tous prêts en même temps, pour ne former qu'un seul plat. -MêmeHeure
- Préparation douce avec sonde de température pour un résultat parfait. -DeltaT
- Système de porte à fermeture douce - Soft Close
- Le système de fermeture et d'ouverture de porte avec amortissement - Soft Close & Soft Open

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques du four

Convection sole

Fonction de grill

Fonction de

Caractéristiques du grill

Puissance grill 1700

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

préchauffage	
Modes de cuisson	5
Programme garder le programme au chaud	✓
Température maximale du four	250
Température minimale	30

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Couleur secondaire	Neptune grey
Hauteur	59.2
Largeur	59.7
Matière	VERRE
Porte amovible	✓
Profondeur	54.4
Puissance de raccordement	3000

Confort

Fermeture douce	✓
-----------------	---

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Hydrolyse
Programma détartrage	✓

Commande

Programmes automatiques	150
Utilisation	TFT-touch display

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,51
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	1,09

Général

Capacité du four	68
Contenu du réservoir à eau	2
Type de cuisson	Micro-ondes

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications