

## Four S4001

Fours et produits coordonnés

Code: 7136 021



### CARACTÉRISTIQUES

#### SELF COOKING

Un système de programmation intuitif et avancé qui permet de rappeler un large ensemble de recettes prédéfinies et de stocker des recettes exclusives.

#### VERRE STOP-SOL

Le traitement d'assombrissement et de réflexion du cristal extérieur donne au four un aspect élégant et moderne. Le four reste sombre lorsqu'il n'est pas en service, parfaitement visible lorsqu'il est allumé.

#### DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Il est possible de décongeler non seulement en fixant l'heure, mais aussi le type et le poids des aliments.

#### VENTILATION TANGENTIELLE

La ventilation spéciale crée un flux d'air entre le moufle et le cadre, ce qui réduit la température des surfaces extérieures. Le four ne soumet pas les éléments à des changements de température élevés.

#### FINITION ANTI-TOUCH

Les parties en acier de la porte, grâce à la protection spéciale, sont parfaitement lisses et protégées des marques gênantes, tout en conservant l'élégance de la finition satinée.

### DÉTAILS

#### Matériau

Acier inoxydable + verre

#### Textures

Satiné ANTI-TOUCH

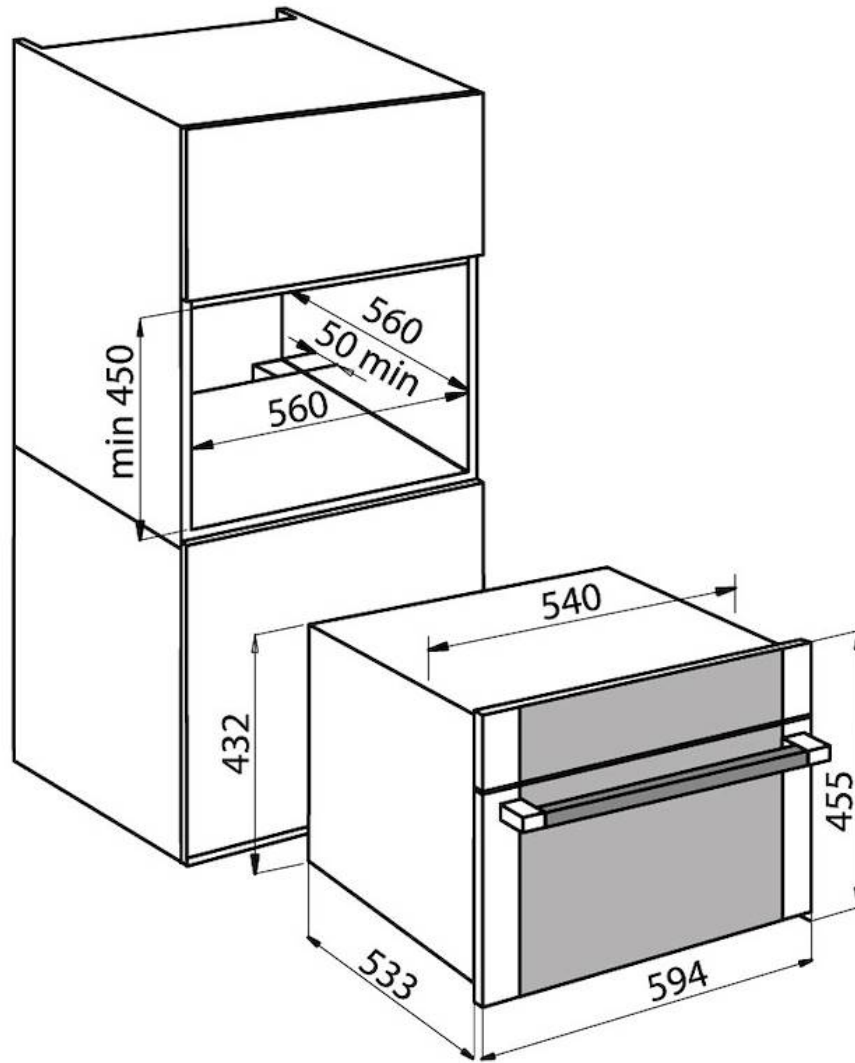
Alimentation	220-240 V 50/60 Hz
Dimensions	60x46 cm
Équipement standard	1 plateau tournant intégré Ø 32 cm - 1 grille circulaire inox - 1 casserole inox 2/3 gastronorm H20 - 1 grille inox
Finition manette	Vitrage facile à nettoyer
Éclairage	Lumière de four indépendante
Nombre des glaces porte	2 verres
Puissance microonde	1000 W (6 niveaux de puissance) + Grill 1000 W
Programmation	Programmation électronique Self Cooking
Refroidissement	Ventilation tangentielle
Type de four	Micro-ondes combinées
Type de commandes	Touch Control
Volume	34Lt

## PROGRAMMES CUISSON

Cuisson ventilée	La combinaison de la ventilation et de la résistance circulaire permet de cuire ensemble différents types d'aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.
------------------	---

Cuisson ventilée + grill	L'action de la cuisson par convection combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.
Grill ventilé	L'action du ventilateur combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.
Grill	Pour rôtir rapidement la surface des aliments.
Décongélation en poids	Permet de décongeler en réglant le type d'aliment et le poids.
Décongélation par le temps	Il vous permet de dégivrer en réglant la durée du processus.
Cuisson au micro-ondes	Idéal pour cuire ou réchauffer rapidement les légumes, le riz, le poisson, la viande et les liquides. Différents pouvoirs d'exploitation peuvent être fixés.
Micro-ondes + Grill	Méthode de cuisson combinée parfaite pour les lasagnes, les pommes de terre, le rôti et les flans.
Cuisson ventilée + micro-ondes	La chaleur et le mouvement de l'air généré par le ventilateur garantissent une meilleure homogénéité de la micro-cuisson.

## DESSINS TECHNIQUES



## GALERIE

