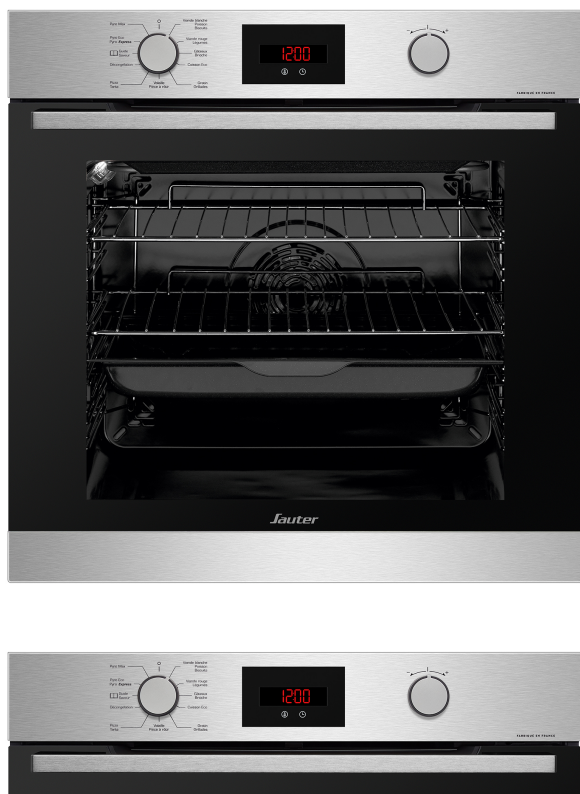


Four

Réf. : SOP6211X



CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolytique
Couleur	Inox
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	81,4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.70
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.10
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.84
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emailé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Les plus produits

Porte soft close Ce système permet une fermeture progressive en douceur et sans bruit. La fermeture Softclose contribue à l'assurance de préserver durablement votre four.

Système d'auto-nettoyage pyrolyse Utilisant la technologie de nettoyage pyrolyse révolutionnaire, tous les résidus sont automatiquement transformés en cendres sur simple pression d'un bouton.

Guide saveur 15 recettes Une sélection de 15 plats en cuisson automatique : sélectionner le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson.

GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP6211X
Code EAN	3660767974388
Code douanier	85166080

Four

Réf. : SOP6211X

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	8
Séquence de cuisson 1	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 2	Traditionnel
Séquence de cuisson 3	Sole ventilée
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Décongélation
Séquence de cuisson 9	Guide saveur 15 plats
Séquence de cuisson 10	Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 11	PyroMax
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	
Séquence de cuisson 18	
Séquence de cuisson 19	
Séquence de cuisson 20	
Séquence de cuisson 21	
Séquence de cuisson 22	
Séquence de cuisson 23	
Séquence de cuisson 24	
Séquence de cuisson 25	
Séquence de cuisson 26	

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE	
Type de gradins	Fils chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	2
Type de grilles	2 grilles plates sécurité
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS	
Type de sécurité	Auto stop système
Type de porte	Porte froide

INSTALLATION	
Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	596X592X544
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Longueur du cordon électrique (cm)	115
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	36.8
Poids brut (kg)	38.1

FABRICATION	
Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20
Indice de réparabilité	