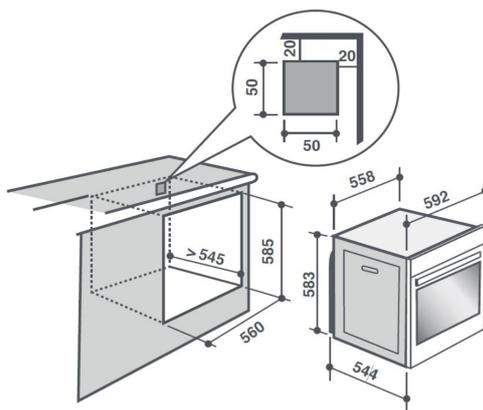
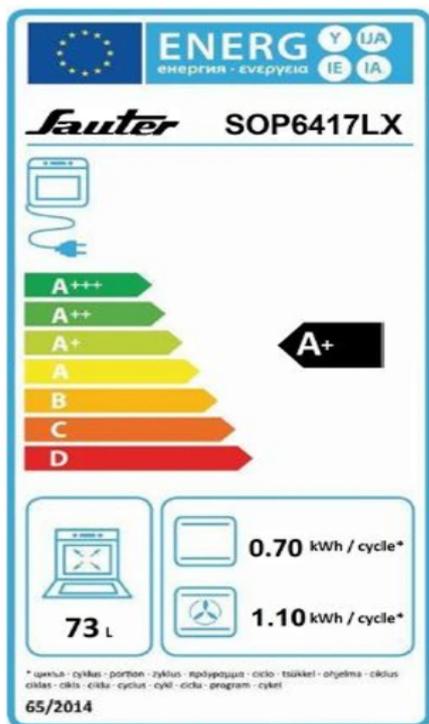


Nous cuisinons si bien ensemble

Jauter

Four encastrable pyrolyse

SOP6417LX - Noir



- Connexion Wifi

Grâce à sa connectivité, votre four peut être contrôlé à distance via votre smartphone, depuis votre lieu de travail par exemple. Cela représente un gain de temps important en rentrant chez vous et l'application est très facile à prendre en main.

- Easycook 12 positions

Difficile de faire plus facile : 12 positions de cuisson entièrement automatiques. Choisissez le plat, le four détermine, grâce à ses capteurs électroniques, tous les paramètres de la cuisson (mode de cuisson, température et durée optimales de cuisson).

- Rails télescopiques

Confort d'utilisation et sécurité, il permet de sortir et d'entrer les plats du four sans se brûler grâce à la sortie du rail.



33741 XZ3W04353



Caractéristiques techniques principales

Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Classe énergétique (cavité 1)	A+

Bandeau

Matériau du bandeau	Inox + verre
Couleur du bandeau	Inox
Nombre de manettes	2
Voyant(s) fonction(s)	Fonction Cuisson
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson; Réglage (toutes fonctions); Temps; Température
Début et fin de cuisson	Oui

Porte

Nombre de vitre(s) de la porte	4
Matériau de la porte	Plein verre
Couleur de la porte	Noir
Équipement de la porte	Porte froide
Ouverture de la porte	Abattante, Soft Close

Cavité

Litrage	73
Dimensions de la cavité H x L x P en mm	382x474x405
Régulation de la température	Electronique
Matériau de la cavité	Emallé

Eclairage

Nombre de lampe(s)	1
Type de lampe	Halogène
Position de la lampe	Haut ; Gauche
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Séquence de cuisson	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 2	Traditionnel
Séquence de cuisson 3	Solo ventilée
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Grill / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Grill ventilé
Séquence de cuisson 7	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Guide saveur 12 plats
Séquence de cuisson 9	PyroMax + Pyro Eco + Pyro Express

Nombre de Grilles	2
Type de Grilles	2 grilles plates sécurité
Nombre de plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45mm
Système sortant et gradins	Système sortant télescopique partiel

Consommations

Temps de préchauffage en min	7
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	0,36
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh	0,45
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	2,6

Sécurité

Certificats de conformité	CE report : CE
Autres sécurités	Auto stop système

Éléments chauffants

Grill simple en W	2100
Élément calculaité en W	2000
Sole en W	2100

Branchements

Tension en V	220-240
Fréquence en Hz	50/60
Intensité en A	16
Longueur du cordon électrique en cm	115
Type de prise	Europe
Puissance max-électrique en (kW)	3,385

Dimensions

Dimensions du produit nu H x L x P (mm)	596x592x544
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670x640x660
Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	585x560x550
Foids net en kg	37,6
Foids brut en kg	38,9

Les + produit