

## Four

Réf. : SOP4411B



## Les plus produits

**Multifonction plus** La performance culinaire à l'état pur grâce à la chaleur tournante ( résistance circulaire + air pulsé ) associée ou non à la convection naturelle (chaleur combinée).

**Cuisson vapeur volailles/poissons/viandes blanches** La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments à plus basse température et donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé, tout en rendant vos préparations toujours plus croustillantes.

**Guide saveur 12 recettes** Une sélection de 12 plats en cuisson automatique : sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson.

### CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction
Type de nettoyage	Pyrolytique
Couleur	Noir
Nom du programmeur	Ecran LCD blanc
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante
Volume du réservoir d'eau (L)	NOWEB

### CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

### PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.68
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	0.80
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.73
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	67
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	380X432X410
Matériaux de la cavité	Emailé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

### GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP4411B
Code EAN	3660767987319
Code douanier	85166080

## Four

Réf. : SOP4411B

### FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	10
Séquence de cuisson 1	Traditionnel
Séquence de cuisson 2	Sole ventilée
Séquence de cuisson 3	Eco
Séquence de cuisson 4	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 5	Gril ventilé
Séquence de cuisson 6	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 7	Pain
Séquence de cuisson 8	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Guide Vapeur
Séquence de cuisson 10	Pyrolyse
Séquence de cuisson 11	
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	Emboutis
Nombre de systèmes sortants	0
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	1
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	2
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm; 1 plat 8 mm
Tournebroche	

### SÉCURITÉS

Type de sécurité	Verrouillage accès au bandeau; 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)	34.2
Poids brut (kg)	35.5

### FABRICATION

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