

SCT486X-9

Four électronique multifonction,
vapor clean, catalyse, 60 cm,
inox anti-trace, chaleur brassée
Classe énergétique A

EAN13: 8017709150488

10% d'énergie en moins par rapport à la Classe A



8 fonctions (dont 1 de nettoyage vapor clean)

Programmeur électronique :
départ différé 24 h (départ automatique)
fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)

Afficheur digital à LEDs blancs indiquant
programmation, heure et température préconisée

Contrôle électronique de température

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur brassée**

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, puissance Eco (inférieure à 2,3 kW),
verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Nettoyage assisté Vapor Clean et Catalyse

3 parois catalytiques

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 60 litres, brut 70 litres

Supports latéraux en métal

Porte tempérée double vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,71 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,87 kWh

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 grille



QUELFOUR.COM

Fonctions



Options

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée
- **PALPZ** - Palette à pizza
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

QUELFOUR.COM


Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

Nettoyage assisté Vapor Clean :


Il faudra d'abord verser un peu d'eau dans la partie inférieure de la cavité du four, emboutie à cet effet ; vaporiser du détergent dans la cavité ; après en sélectionnant la fonction vapor clean la température de l'enceinte s'élèvera à 60° pendant 18 minutes, de la vapeur sera produite et par la suite toute salissure pourra aisément être retirée à l'aide d'une éponge.

@QUEFOUR.COM

