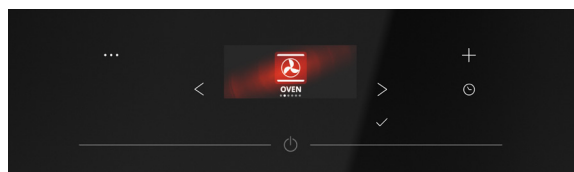


CS6671C

Black glass



Exécution

- four multifonction avec fonctions vapeur complètes
- commande simple avec écran couleur TFT 3" avec touches tactiles
- capacité : 71 litres, 5 niveaux d'enfournement avec rails télescopiques sur 1 niveau
- température maximale du four : 250 °C
- éclairage halogène clair à gauche et à droite
- porte du four avec ouverture et fermeture en douceur
- réservoir d'eau intégré au tableau de commande (1,2 l)

Particularités

- aucune connexion à l'eau nécessaire
- encastrable dans : colonne haute, sous le plan de travail
- programme spécial de calibrage : ajustez votre four pour une température domestique la plus constante
- circulation d'air à 360° : flux d'air contrôlé pour une répartition homogène de la chaleur
- design en verre : design élégant en verre aux lignes épurées, s'intégrant à tout style de cuisine

Fonctions du four

- température réglable par paliers de 5 °C, de 30 à 250 °C
- 12 fonctions du four : chaleur voûte + sole, air chaud, air chaud + sole, voûte + sole + ventilateur, grand gril, grand gril + ventilateur, grand gril + sole, gril + sole, sole + gril + ventilateur, sole + grand gril + air chaud, AirFry : air chaud + gril, air chaud ECO

Fonctions vapeur

- température vapeur réglable par paliers de 1 °C, de 30 à 100 °C
- 3 niveaux d'intensité vapeur réglables
- 2 fonctions vapeur : cuisson vapeur complète et cuisson sous vide

- AddSteam : ajoutez de la vapeur aux fonctions chaleur tournante, chaleur voûte + sole, grand gril et ventilateur pour une cuisson plus moelleuse avec une croûte croustillante

Fonctions générales

- Favoris : enregistrez jusqu'à 12 réglages préférés
- cuisson en plusieurs phases : programmez plusieurs fonctions successives
- fonctions supplémentaires : préchauffage rapide, maintien au chaud, chauffage d'assiettes, décongélation, conservation, réchauffage, séchage, levée de pâte et stérilisation
- programmes automatiques clairs, classés par catégorie : des ingrédients individuels et pains & pâtes aux plats complets, surgelés, pizzas et lasagnes
- réchauffage professionnel, fonction de régénération sans dessèchement des plats

Commandes

- commande simple via touches tactiles sur écran couleur TFT
- minuteur numérique : plusieurs minuteries programmables
- durée et fin de cuisson programmables (démarrage différé)
- rails télescopiques entièrement extractibles sur 1 niveau pour plaques, grilles et plats vapeur
- son et volume réglables
- éclairage halogène désactivable

Mode

- mode éco : réglage écologique du four sans perte de performance
- mode nuit : l'affichage et le son s'adaptent selon les réglages jour/nuit

CS6671C

Black glass

Fonctions connectées

- ConnectLife : restez connecté à vos appareils de cuisine via cette application pratique
- ATAG Dishdesigner™ : générateur de recettes piloté par IA qui configure automatiquement le four selon vos préférences, vos stocks et vos besoins alimentaires
- commande vocale avec Alexa & Google Home
- surveillance, réglage, démarrage et consultation à distance de l'état du four
- suivi précis de la courbe de température via la sonde à cœur
- réglage des minuteries
- personnalisation des paramètres d'éclairage et d'affichage
- programmation des fonctions du four, des cuissons en plusieurs phases et des favoris, puis envoi direct au four
- mises à jour logicielles et FAQ

Nettoyage

- cavité intérieure lisse en émail
- rails latéraux amovibles avec guidage télescopique sur 1 niveau
- système de nettoyage Steam Clean (détache les saletés à la vapeur)

Sécurité

- porte du four froide avec 3 couches de verre
- verrouillage enfant
- ventilateur de refroidissement

Accessoires

- 1 grille
- 1 plaque de cuisson émaillée
- 1 plat vapeur perforé
- 1 plat vapeur non perforé
- 1 sonde à cœur

Spécifications techniques

- dimensions extérieures (H x L x P) : 595 x 594 x 564 mm
- dimensions d'encastrement (H x L x P) : 590 x 560 x 550 mm
- puissance de raccordement : 3600 W
- longueur du câble : 2,0 m
- niveau sonore : 42 dB(A)
- classe énergétique : A++
- consommation énergétique (air chaud) : 0,52 kWh/cycle
- consommation énergétique (convection naturelle) : 0,91 kWh/cycle
- indice d'efficacité énergétique : 61,2

