

## Micro-ondes Black



Fours et produits coordonnés

Code: 7151 606



### DÉTAILS

|              |             |
|--------------|-------------|
| Alimentation | 230V - 50Hz |
|--------------|-------------|

|            |          |
|------------|----------|
| Dimensions | 60x38 cm |
|------------|----------|

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| Équipement standard | 1 gril - 1 plateau tournant |
|---------------------|-----------------------------|

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Finition manette | Acier inoxydable |
|------------------|------------------|

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Nombre des glaces porte | 2 verres |
|-------------------------|----------|

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Puissance microonde | 900 W (5 niveaux de puissance) + Grill 1000 W |
|---------------------|-----------------------------------------------|

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Programmation | Programmation électronique |
|---------------|----------------------------|

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| Type de four | Micro-ondes + Grill |
|--------------|---------------------|

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Type de commandes | Manettes |
|-------------------|----------|

Volume

25Lt

---

## PROGRAMMES CUISSON

Cuisson au micro-ondes

Idéal pour cuire ou réchauffer rapidement les légumes, le riz, le poisson, la viande et les liquides. Différents pouvoirs d'exploitation peuvent être fixés.

Grill

Pour râper rapidement la surface des aliments.

Micro-ondes + Grill

Méthode de cuisson combinée parfaite pour les lasagnes, les pommes de terre, le rôti et les flans.

Décongélation

Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.

Programmes préétablis

Les programmes de chauffage, de cuisson, de décongélation + décongélation + cuisson de nombreux types d'aliments sont sélectionnables.

---

## DESSINS TECHNIQUES

