

## Four

Réf. : BOP2112B



### CARACTÉRISTIQUES

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

### CONNECTIVITÉ

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Connectivité         | Non |
| Type de connectivité |     |
| Fonctionnalités      |     |

### PERFORMANCES

|  |        |
|--|--------|
| Indice d'Efficacité Énergétique (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)                             | 0.94   |
| Consommation en veille connecté (W)                    |        |
| Volume de la cavité (L)                                | 67     |
| Dimensions de la cavité HxLxP (mm)                     |        |
| Matériaux de la cavité                                 | Emailé |
| Eclairage à l'ouverture de porte                       | Oui    |

## Les plus produits

**Multifonction et préconisation de T° de cuisson** Ce four permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. Il préconise la T° adaptée pour chaque fonction proposée.

**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.

**Pain** Préconisée pour la cuisson du pain, cette fonction permet d'obtenir une croûte croustillante et dorée. (T° préconisée 205°)

### GÉNÉRAL

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Marque                | BRANDT        |
| Référence commerciale | BOP2112B      |
| Code EAN              | 3660767983618 |
| Code douanier         | 85166080      |

## Four

Réf. : BOP2112B

| FONCTIONS DE CUISSON           |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nombre de fonctions de cuisson | 10                                  |
| Séquence de cuisson 1          | Chaleur brassée                     |
| Séquence de cuisson 2          | Traditionnel                        |
| Séquence de cuisson 3          | Sole ventilée                       |
| Séquence de cuisson 4          | Eco                                 |
| Séquence de cuisson 5          | Gril / 4 niveaux                    |
| Séquence de cuisson 6          | Gril ventilé                        |
| Séquence de cuisson 7          | Pain                                |
| Séquence de cuisson 8          | Cuisson Vapeur « Poissons »         |
| Séquence de cuisson 9          | Cuisson Vapeur « Volailles »        |
| Séquence de cuisson 10         | Cuisson Vapeur « Viandes blanches » |
| Séquence de cuisson 11         | Pyrolyse                            |
| Séquence de cuisson 12         | Arrêt                               |
| 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 |                         |
| Systèmes sortants           |                         |
| Nombre de grilles           | 1                       |
| Type de grilles             | 1 grille plate sécurité |
| Nombre de plaques et plats  | 1                       |
| Type de plaques et plats    | 1 plat 45 mm            |
| Tournebroche                | Non                     |

| SÉCURITÉS        |  |
|------------------|--|
| Type de sécurité | Auto stop système; Verrouillage accès au bandeau |
| 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)      | 592X592X608 |
| Dimensions du produit emballé HxLxP (mm) | 670X640X660 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)     | 585X560X550 |
| Longueur du cordon électrique (mm)       | 115         |
| Type de prise                            | Sans prise  |
| Poids net (kg)                           | 33.2        |
| Poids brut (kg)                          | 34.5        |

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