

SKSDV3002S**FOUR MURAL DOUBLE COMBINÉ À LA VAPEUR****SIGNATURE**
KITCHEN SUITE**CUISSON PAR CONVECTION VÉRITABLE**

Le système de cuisson par convection utilise un troisième élément et un ventilateur pour cuire les aliments rapidement et uniformément, sur chaque grille.

FOUR À CONVECTION COMBINÉ À LA VAPEUR

Ce four polyvalent combine la cuisson à la vapeur et la convection pour des résultats gourmands. Le système à convection cuit les aliments rapidement et uniformément, alors que la vapeur aide à conserver la texture, l'apparence et le goût.

MODE DE CUISSON VAPEUR SOUS VIDE

Profitez de la fonction sous vide directement dans le grand four, sans préchauffage. Obtenez des résultats délicieux, moelleux et tendres à l'intérieur, croustillants et feuilletés à l'extérieur, le tout avec un minimum d'effort.

SPEED-CLEAN^{MC}

Cette technologie permet de nettoyer rapidement un four légèrement sale en un cycle de dix minutes qui utilise uniquement de l'eau.

PORTE GLIDESHUT^{MC}

La porte s'ouvre et se ferme doucement avec grâce et élégance.

PRISE EN CHARGE WI-FI POUR UN CONTRÔLE INTELLIGENT

La fonction Wi-Fi novatrice, alimentée par la technologie ThinQ^{MD}, vous permet de cuisiner et de surveiller vos repas depuis n'importe où.

Innovation

Prise en charge du Wi-Fi pour le contrôle ThinQ ^{MD} avec l'application iPhone ou Android	Oui
Opérations à distance	Oui

Caractéristiques et performance du four supérieur

Type de four	Convection combinée à la vapeur
Capacité	4,7 pi ³
Modes de cuisson	
Cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson, grillage, cuisson automatique, cuisson à la vapeur (combiné à la vapeur, cuisson gastronomique à la vapeur, vapeur sous vide), réchaud, levage, mes recettes, rôtissage rapide RapidHeat+	
Couleur intérieure	Bleu
Nettoyage du four	Auto-nettoyage et Speed-Clean ^{MC}
Temps de nettoyage variable	Auto-nettoyage (3, 4, 5 heures), Speed-Clean ^{MC} (10 min)
Grillage variable	Oui (total, centre/élevé, moyen, faible)
Élément de grillage	2 500 W/1 500 W
Élément de cuisson	2 500 W
Élément de vapeur	1 960 W
Porte GlideShut ^{MC}	Oui
Grilles de four	Deux grilles coulissantes, une grille robuste
Position des grilles	5
Sonde à viande pour le four	Oui
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbat certifié Star-K	Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	2 ampoules halogènes
Système de convection	Convection véritable
Conversion pour la convection	Oui
Élément de convection	2 000 W
Levage	Oui
Chaleur variable	Oui (élevé : 200 °F, moyen : 170 °F, faible : 140 °F)

© 2021 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés. La conception, les fonctionnalités et les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les caractéristiques sont présentées aux fins de planification seulement. Consultez les instructions d'installation du produit pour connaître les données dimensionnelles finales et autres détails avant de faire des découpes ou des panneaux personnalisés. Consultez un ingénieur en chauffage et ventilation pour connaître vos besoins en matière de ventilation. Les mesures et les poids non métriques sont approximatifs. Les fonctionnalités intelligentes nécessitent un accès à Internet.

1-888-289-2802 | www.signaturekitchensuite.com

SKSDV3002S

FOUR MURAL DOUBLE COMBINÉ À LA VAPEUR

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Caractéristiques et performance du four inférieur

Type de four	Convection
Capacité	4,7 pi ³
Modes de cuisson	Cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson, grillage, cuisson automatique, réchaud, levage, mes recettes, rôtissage, rôtissage rapide RapidHeat
Couleur intérieure	Bleu
Nettoyage du four	Auto-nettoyage et Speed-Clean ^{MC}
Temps de nettoyage variable	Auto-nettoyage (3, 4, 5 heures) Speed-Clean ^{MC} (10 min)
Grillage variable	Oui (total, centre/élevé, moyen, faible)
Élément de grillage	2 500 W/1 500 W
Élément de cuisson	2 500 W
Porte GlideShut ^{MC}	Oui
Grilles de four	Deux grilles coulissantes, une grille robuste
Position des grilles	5
Sonde à viande pour le four	Non
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbat certifié Star-K	Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	2 ampoules halogènes
Système de convection	Convection véritable
Conversion pour la convection	Oui
Élément de convection	2 000 W
Levage	Oui
Chaleur variable	Oui (élevé : 200 °F, moyen : 170 °F, faible : 140 °F)

Commandes

Four	Bouton et affichage tactile ACL
Affichage	ACL de 7 pouces
Horloge et minuteur électroniques	Oui
Fonction de verrouillage	Oui
Heure de début différée	Oui
Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage	Oui
Signal de préchauffage audible	Oui
Rappel de fin de cuisson	Oui
Affichage de la température (°F ou °C)	Oui
Options de langue	Anglais, espagnol, français

Spécifications techniques

Tension nominale (240 V/208 V)	10,2 kW/7,7 kW
Alimentation électrique requise	240/208 V, 50 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	29 3/4
Profondeur totale avec la porte (pouces)	24 3/8
Profondeur totale avec la poignée (pouces)	26 7/8
Profondeur totale avec la porte ouverte (pouces)	45 5/8
Hauteur totale (pouces)	52 1/16
Taille du réservoir d'eau	1 litre
Poids net (approx.)	245 lb
Poids d'expédition (approx.)	276 lb

Accessoires

Accessoires compris

Lèchefrite, gril, quatre grilles coulissantes, deux grilles robustes, sonde à viande, tampon de nettoyage, flacon pulvérisateur

Résumé de la garantie*

Garantie limitée, pièces et main-d'œuvre	Trois ans
--	-----------

* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

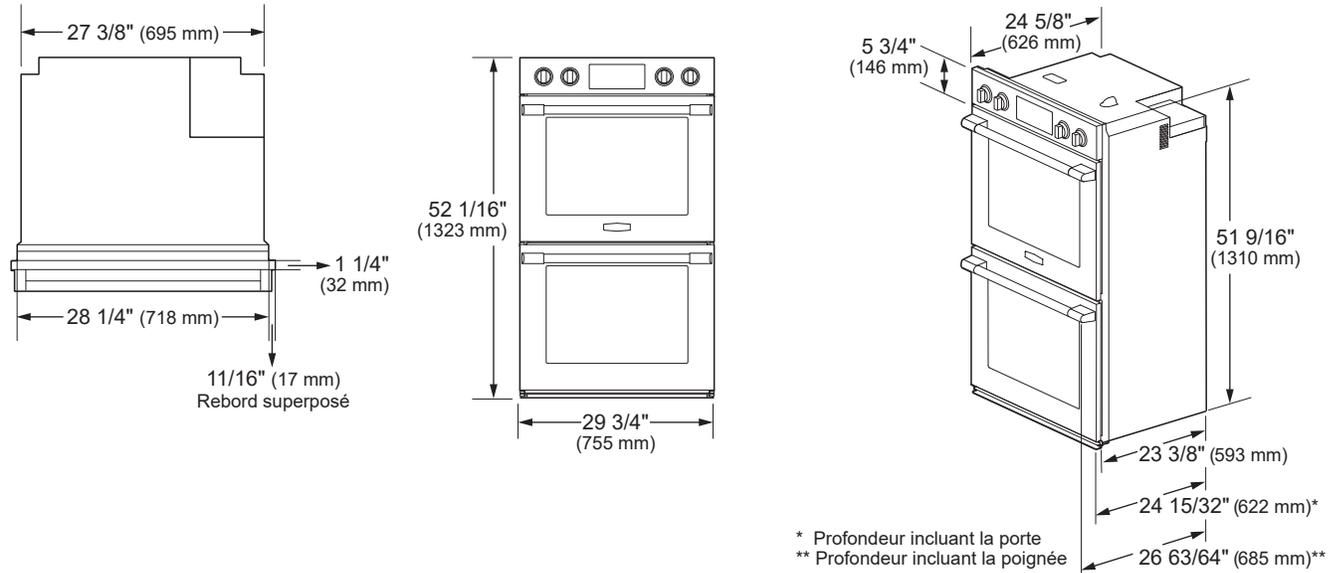
SKSDV3002S

FOUR MURAL DOUBLE COMBINÉ À LA VAPEUR

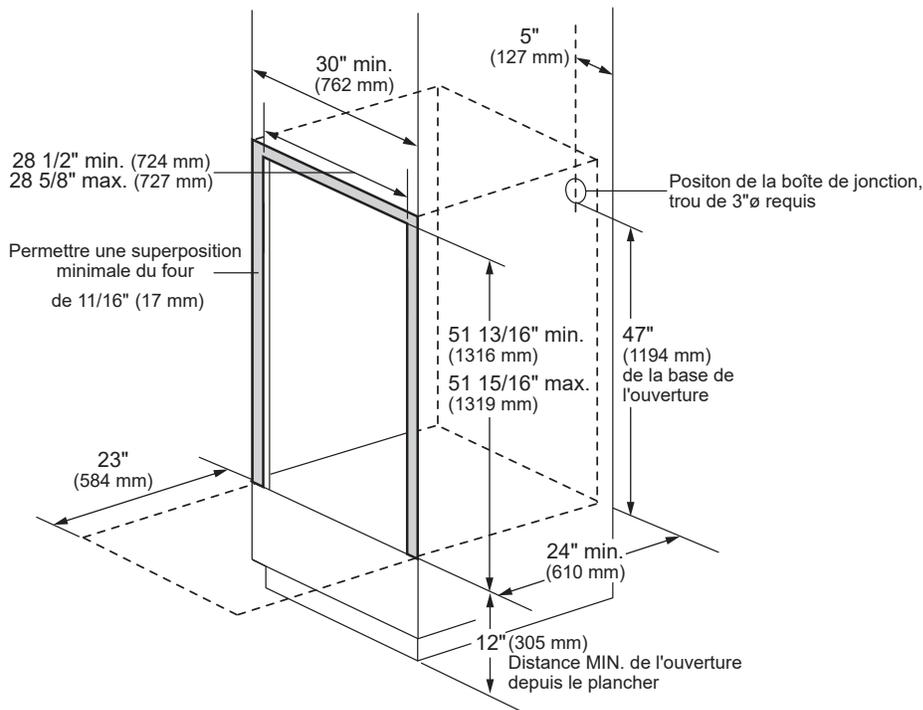
SIGNATURE

KITCHEN SUITE

DIMENSIONS DU PRODUIT



DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE – INSTALLATION PROÉMINENTE DANS UNE ARMOIRE MURALE



Reportez-vous au Guide de planification et d'installation du four mural pour l'installation affleurante dans une armoire murale.