# SO6104APG



| | |
|---|---|
| **Catégorie** | 60 cm |
| **Famille** | Fours |
| **Vitality system** | oui |
| **Alimentation** | Electrique |
| **Mode de cuisson** | Multiple (traditionnel+vapeur+micro-ondes) |
| **Technologie Galileo** | Omnichef |
| **Système de nettoyage** | Vapor Clean |
| **Code EAN** | 8017709326791 |

## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Esthétique** | Linéa | **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Couleur** | Neptune Grey | **Porte** | Plein verre |
| **Finition** | Mat | **Poignée** | Linéa minimal |
| **Design** | Plat | **Couleur de la poignée** | Métal satiné et noir |
| **Matériau** | Verre | **Logo** | Sérigraphié |
| **Type de verre** | Standard (clair) | | |

## Commandes

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom afficheur** | VivoScreen | **Nombre de langues disponible sur l'afficheur** | 20 |
| **Technologie de l'afficheur** | TFT | **Langues disponibles sur afficheur** | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| **Type de commandes** | Complètement tactile évolué | | |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 26 |
| **Programmes automatiques** | 150 |

| | |
|---|---|
| **Niveaux de vapeur** | 3 + manuel |
| **Recettes personnalisables** | 10 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

 Statique

 Chaleur brassée

 Chaleur tournante

 Chaleur tournante turbo



ECO

 Gril fort

 Gril fort ventilé

 Sole



Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)

 Pizza

**Fonctions de cuisson avec injection vapeur**



Sole + résistance voûte + turbine



Chaleur tournante (circulaire + Turbine)



Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)



Turbo (résistance circulaire + sole + voûte + turbine)

 Gril ventilé (petit gril + Turbine)

**Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale**

 Vapeur manuel



Vapeur ventilé ( sole+ résistance voûte + turbine)



Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)

Chaleur tournante + sole

 Sous vide

**Autres fonctions vapeur**

 Nettoyage réservoir

 Evacuation de l'eau

 Chargement de l'eau

 Détartrage

**Fonctions micro-ondes**

| | | |
|---|---|---|
| Micro-ondes | Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine) | Micro-ondes + résistance circulaire |
| Micro-ondes + gril | Micro-ondes + Turbine + sole | |

**Fonctions Multitech**

| | |
|---|---|
| Multitech | Twintech |

**Fonctions supplémentaires**

| | | |
|---|---|---|
| Décongélation selon le temps | Décongélation selon le poids | Levage |
| Cuisson avec pierre réfractaire | Barbecue | Friteuse |
| Maintien au chaud | Chauffe-plats | Mode Sabbath |

**Fonctions de nettoyage**

Vapor Clean

## Options

| | |
|---|---|
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Début et fin de cuisson |
| **Minuteur** | oui |
| **Minuteur réglable** | 2 |
| **Verrouillage commandes / Sécurité enfants** | oui |
| **Autres options** | Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons |
| **Cuisson avec sonde** | oui |
| **Cuissons enchaînées** | Oui, jusqu'à 2 étapes |
| **Smart cooking** | oui |

| | |
|---|---|
| **SameTime** | oui |
| **Cuisson DeltaT** | oui |
| **Mode Expo** | oui |
| **Mode vidéo tutoriel** | oui |
| **Guide tactile** | oui |
| **Chronologie** | Oui, les 10 dernières fonctions utilisées |
| **Préchauffage rapide** | oui |
| **Instant Go** | oui |

## Technologie

| | |
|---|---|
| **Capacité (l)** | 68 l |
| **Porte** | Froide |

| | |
|---|---|
| **Cavité** | QS-Galileo |
| **Température minimale** | 25 °C |
| **Température maximale** | 250 °C |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 5 |
| **Nombre de turbines** | 1 |
| **Nombre de lampes** | 2 |
| **Type d'éclairage** | LED multi-niveaux |
| **Puissance de l'éclairage** | 5 W |
| **Eclairage à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W |
| **Puissance résistante voûte** | 1000 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2700 W |
| **Puissance résistance circulaire** | 2000 W |
| **Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Nombre total de vitres de la porte** | 4 |
| **Fermeture douce** | oui |
| **Ouverture douce** | oui |
| **Inverter** | oui |
| **Antenne tournante** | oui |
| **Cheminée** | Double |
| **Système de refroidissement** | Centrifuge |
| **Conduit de refroidissement** | Double |
| **Réduction de la vitesse du système de refroidissement** | oui |
| **Niveau de vapeur** | 20 - 100% |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 353x470x397 mm |
| **Contrôle de température** | Électronique |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |
| **Chargement de l'eau** | Fill & Hide 2, automatique |
| **Capacité du réservoir** | 2 litres |

## Performance / Etiquette Energétique




| | |
|---|---|
| **Volume net** | 68 l |
| **Nombre de cavités** | 1 |
| **Puissance micro-ondes utile** | 900 W |

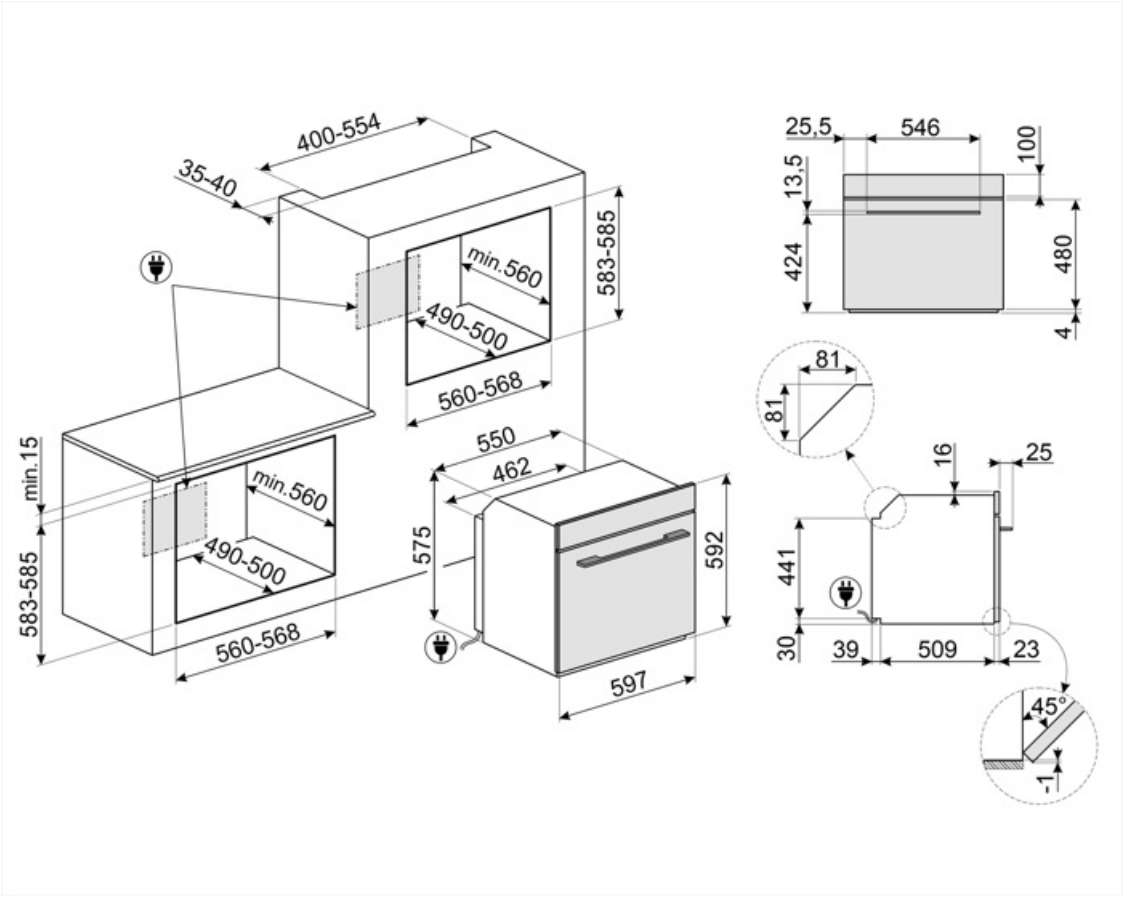
## Accessoires inclus




| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière** | 1 |
| **Lèchefrite (profondeur 50 mm)** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Lèchefrite en inox** | 1 |
| **Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)** | 1 |
| **Kit rails télescopiques à sortie totale** | 1 |
| **Sonde de cuisson** | Oui, multipoint |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Tension** | 220-240 V |
| **Type de prise** | Non |
| **Intensité** | 13 A |
| **Puissance nominale** | 3000 W |
| **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Longueur du câble d'alimentation** | 150 cm |


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

## Accessoires Compatibles



**AIRFRY2**

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



**BX640**

Plateau en acier inox pour four vapeur (HxLxP) 40x455x176mm



**BX640PL**

Lèchefrite perforé en inox. Pour cuire de nombreux types de légumes, poissons, viandes blanches, raviolis ou autres variétés de pâtes farcies, en préservant toutes les vitamines et les sels minéraux pour une saveur plus riche, plus complète et naturelle.



**ET50**

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



**GTTV2**

Kit rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adapté aux fours à vapeur. Réalisé en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



**PR3845N**

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



**BBQ**

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



**BX640P**

Lèchefrite perforé en inox pour four vapeur H40 x L455 x P176 mm



**ET20**

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



**GTT2**



**PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



**PR3845X**

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.

## STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

## Alternative products



**SO6104APN**

Noir



**SO6104APS**

Gris métal

# Symbols glossary



Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Cuisson Multitech : Seule la technologie Galileo de Multi Cuissons permet de combiner jusqu'à trois technologies différentes et d'en tirer le meilleur : vapeur, micro-ondes, traditionnelle. Les fours de cette génération peuvent utiliser n'importe laquelle de ces méthodes de cuisson individuellement ou les combiner à volonté. Ils suivent une approche horizontale (multi-étapes) dans laquelle les différentes techniques de cuisson sont disposées en séquence, et une approche verticale (multi-tech) dans laquelle il y a une combinaison totalement libre des trois en même temps. La vapeur est saine, les micro-ondes sont rapides et la cuisson traditionnelle est croustillante. Le four sait les doser et les utiliser à bon escient pour garantir des résultats innovants avec un gain de temps allant jusqu'à 70% par rapport à la cuisson traditionnelle.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.



Le système de chargement de l'eau est conçu pour améliorer l'esthétique du four. Le tube de chargement et de déchargement peut être facilement retiré du four et l'eau peut être remplie à tout moment pendant le cycle de cuisson, sans ouvrir la porte, garantissant ainsi une durée infinie de vapeur.



La technologie de la double cheminée crée un flux d'air spécial à l'intérieur de la cavité qui réduit la condensation intérieure pendant la cuisson au micro-ondes.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Cuisson DeltaT : Le four règle automatiquement la température de la cavité à une température prédéfinie (appelée deltaT) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire à l'intérieur, le four augmente automatiquement sa température interne d'un degré. Le four offre la possibilité de choisir entre trois modes de cuisson deltaT différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux et sains de la plus haute qualité.



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.

Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.

Électrique

Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.

Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.

Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

Résistance 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, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

Résistance 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.

Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Vapeur : le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.



Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur : la vapeur combinée à l'air chaud créé par la combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des aliments.



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



Résistance voûte + micro-ondes+ turbine+ résistance sole : La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme. L'association de la fonction micro-ondes permet d'obtenir les mêmes résultats dans un temps plus réduit.



Cuisson sous vide : Fonction vapeur pour une cuisson parfaite des plats sous vide. Elle rehausse le goût des plats tout en conservant leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est également un type de cuisson incroyable, sain et authentique. La technique de cuisson sous vide permet de transférer efficacement la chaleur de la vapeur aux aliments, évitant ainsi la perte de saveur due à l'oxydation et l'évaporation des nutriments et de l'humidité pendant la cuisson. La cuisson sous vide permet également de mieux contrôler la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, ce qui garantit des résultats de cuisson uniformes. Elle permet également de cuire à une température plus basse que la cuisson traditionnelle.



Statique brassée avec vapeur assistée : Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.



Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Gril ventilé avec vapeur assistée : La chaleur intense du gril est distribuée par la turbine et associée à l'injection de vapeur, ce qui permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses, sans les assécher à l'intérieur.

Ventilé + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélère la cuisson sans sécher les aliments. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisine multi-niveaux.

Base thermoventilée + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélèrent la cuisson tout en gardant les aliments moelleux et juteux. Idéal pour les tourtes farcies.

Chaleur tournante avec vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.

Turbo avec vapeur assistée : Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Idéale pour les gros volumes d'aliments ou les aliments nécessitant une cuisson intensive. Les injections de vapeur accélèrent la cuisson sans sécher les aliments.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Maintien au chaud

Chauffe-plats

Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.

La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.

Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.

Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.

Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.

Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.

Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.




Indique le volume utile de la cavité du four.

Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.

Antenne tournante

Eclairage Multi LED

Inverter

Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.




Indique le volume utile de la cavité du four.




Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs

INSTANT GO : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.

Sonde de cuisson Multipoint

Le moyen idéal pour réaliser un menu complet en quelques étapes simples avec un gain de temps considérable. La grande cavité peut accueillir plusieurs types d'aliments en même temps, qui peuvent être cuits sans aucun échange d'odeurs. Les flux thermodynamiques soigneusement étudiés assurent une cuisson uniforme à tous les niveaux. L'algorithme SameTime calcule les temps, les fonctions de cuisson et tous les paramètres pour que 3 aliments soient prêts en même temps.

Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.