

**MADE IN BRITAIN** **RICHMOND DELUXE 100 EI CREME**  
**PRICHDX100EICH**



**Piano de cuisson, 100 cm**  
**Dessus induction, 3 fours électriques + 1**  
**maxi gril,**  
**Programmateur digital, classe énergétique A**  
**Couleur crème, portes biseautés**

Rails télescopiques double extension:  
 Facilite l'accès aux plats lourds.

Steam and Infuse:

Ce kit inclus permet une cuisson saine et savoureuse pour obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Four multifonction 11 programmes:

Des programmes permettant des modes de cuisson variés, dont le mode Pain et Pizza par exemple.

### TABLE DE CUISSON

#### 5 foyers induction – Touche sensibles

2 x 1,6 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne

1 x 2,3 kW – Power boost 3,7 kW – grande taille

1 x 1,15 kW – Power boost 2,2 kW – petite taille

1 x 1,4 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne

10 niveaux de puissance dont la fonction Boost

Minuterie et programmeur

Indicateur de chaleur résiduelle

Arrêt automatique

Sécurité enfant

Détection de récipient et de surtension

3 pré-réglages: fondre/sauce, maintien au chaud, ébullition rapide

#### CAVITE 1 - En haut à gauche

##### Maxi gril + four électrique conventionnel

Volume 37 L, utile 31 L

Puissance Gril 2700 W / Four 1400 W

2 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,59 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 18 x 42 x 43 cm

#### CAVITE 2 - En bas à gauche

##### Four électrique multifonction 11 programmes

##### Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)

Volume 64 L, utile 54 L

Puissance Four 2000 W / Gril 1700 W

2 grilles – 6 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Eclairage du four

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,73 Kwh en convection forcée et 0,76 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 32,5 x 42 x 39,5 cm

#### CAVITE 3 – En haut à droite

##### Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)

Fonction mijotage, pain et maintien au chaud

Volume 64 L, utile 57 L

Puissance Four 2000 W

2 grilles – 6 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Eclairage du four

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,67 Kwh en convection forcée

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 35 x 42 x 39,5 cm

#### CAVITE 4 – En bas à droite

##### Four de mijotage

Volume 37 L, utile 37 L

Puissance Four 160 W

Email pristine facile à nettoyer

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 20 x 42 x 43 cm

# RICHMOND DELUXE 100 EI CREME

PRICHDX100EICH

## ACCESSOIRES FOURNIS

Kit Steam and Infuse  
Grilles de four en chrome (4)  
Poignée plan de gril  
Lèchefrite émaillée avec grille (2)

## GENERAL

Gencod	5052263049161
Code produit	444444916
Normes	CE
Garantie	2 ans
Dim. du produit (LxPxH)	99,6 x 60 x 90/93 cm
Dim. de l'emballage (LxPxH)	113 x 74 x 104,5 cm
Poids nets / brut	89,5 kg / 96,5 kg

## INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	15,53 kW
Branchement	monophasé / triphasé
Livré sans câble de branchement	



Maxi-Gril sur toute la largeur du four avec rails télescopiques

## Table de cuisson Induction.

Cuisson simple et ultra précise grâce à la durée de chauffe réglable par zone de cuisson.



Doubles rails télescopiques coulissants.

Ils facilitent l'usage des plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.

## Steam and Infuse.

Ce kit permet une cuisson saine et savoureuse. La cuisson à la vapeur/infusion permet d'obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Il est idéal pour les kebab et poulets.



## Four multifonction 11 programmes.

Grill électrique, chaleur conventionnelle, cuisson intensive (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte), chaleur pulsée, chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de sole ventilée, gril ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.