

**Des repas parfaits grâce au Profi Steam connecté et à la fonction Steamify®**

Arômes et texture parfaits. Cuisson, chaleur tournante, cuisson à la vapeur ou SousVide? Vous réussirez tous vos plats grâce au four connecté multifonction Profi Steam. Sélectionnez la température et la fonction Steamify®, le four mélange automatiquement la quantité exacte de vapeur.

**Caractéristiques du produit****Taux d'humidité toujours parfait pour des repas sains & délicieux avec Steamify®**

Plus besoin de réfléchir à la quantité de vapeur nécessaire en fonction de vos plats. Grâce à la nouvelle fonction Steamify®, il vous suffit d'indiquer la température pour que le four calcule automatiquement la quantité de vapeur adéquate. Préparer des repas sains et parfaits est un jeu d'enfant.

**Commande intuitive de votre four via l'écran tactile ou l'application**

La commande intuitive tactile vous permet de garder le contrôle de chaque étape du processus de cuisson. Grâce à Connectivity, vous pouvez adapter les réglages à partir de votre smartphone, lancer le four et l'éteindre.

**Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats**

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.

**Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection**

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.

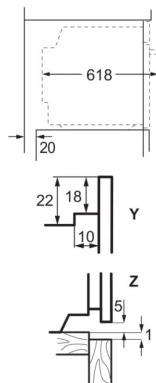
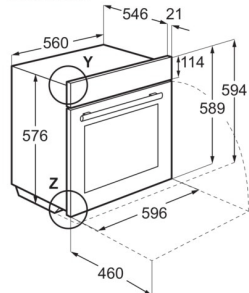
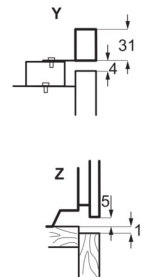
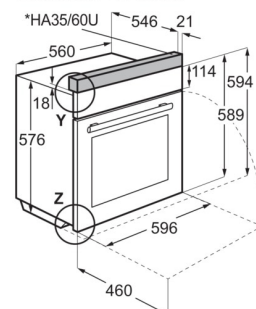
**Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson**

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 230°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Programmes: pain, chaleur traditionnelle, décongélation, lever la pâte, déshydratation, plats surgelés, vapeur (100%), gril, Humidity High, Humidity Low, Humidity Medium, maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, Slow Cooking, cuisson sous vide, Steam regenerating, Steamify, chaleur tournante, gril à circulation, Yoghurt function, Au Gratin, chaleur de sole
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Sécurité enfants
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 2 grilles combinées Steam
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé

**Caractéristiques techniques**

Couleur	Inox	Code EAN	7332543699766
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du grill (cm <sup>2</sup> )	1424	Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	6700.00
Volume de l'espace de cuisson (L)	70	Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	6221.00
Classe d'efficacité énergétique	A++	Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	10.00
Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	61.9	Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	10.77
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.52		
Valeur nominale totale (W)	3500		
Valeur de raccordement total max (W)	10850		
Tension réseau (V)	400		
Tension réseau alternative (V)	400V 2N~/400V 3N~		
Fusible (A)	2X30, 3x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 478 x 414		
Hauteur de l'appareil (mm)	594		
Largeur de l'appareil (mm)	596		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	41		
Pays d'origine	DE		
Numéro d'article / PNC	944 271 508		

 Einbaubackofen/Einbauherd  
EB6.../EH6...

 Einbaubackofen/Einbauherd + Höhenadapter  
EB6.../EH6... + HA35/60U


\* als Zubehör erhältlich

