

**Faites entrer de la vapeur pour garder toutes les saveurs avec le four CombiSteam Deluxe**

Le four CombiSteam doté de notre système avancé de vapeur exhausteur de goût fonctionne exactement de la même façon qu'un four classique, avec l'avantage de la vapeur en plus. Vous avez le choix entre trois niveaux: deux combinant vapeur et chaleur et un utilisant uniquement la vapeur. Les trois niveaux retiennent l'humidité

**Caractéristiques du produit****Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette**

Le grand écran LCD doté de la fonction d'aide à la recette vous donne accès de façon intuitive à des plats cuits à la perfection. Sélectionnez le plat que vous souhaitez, le four règle ensuite la température et le temps de cuisson. Si vous avez des préférences personnelles, réglez manuellement les

**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.

**Optimisez au maximum l'espace de votre cuisine grâce à des appareils compacts**

Optimisez au maximum l'espace dont vous disposez grâce à notre gamme d'appareils compacts. Ils sont conçus pour permettre une flexibilité totale, vous pouvez donc optimiser chaque coin de votre cuisine. Il n'y a également aucun compromis sur les résultats obtenus avec les petits appareils libérant des saveurs relevées.

- 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: 4
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, décongélation, lever la pâte, déshydratation, gril fort, plats surgelés, vapeur (100%), air pulsé avec vapeur (50/50), maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, air pulsé avec vapeur (75/25), Slow Cooking, Steam reheating, Top/Bottom heat, chaleur tournante, gril à circulation
- Fonction: Générateur de vapeur réglable en mesures de 5°C de 50 à 96°C
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré
- Emailage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Sécurité enfants
- Sécurité touches
- Arrêt de sécurité
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille combinée
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 récipient en verre, 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé

**Caractéristiques techniques**

Couleur	miroir	Code EAN	7332543582211
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du gril (cm <sup>2</sup> )	1188		
Volume de l'espace de cuisson (L)	43		
Classe d'efficacité énergétique	A+		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	80.8		
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.59		
Valeur nominale totale (W)	3000		
Valeur de raccordement total max (W)	3000		
Tension réseau (V)	230		
Tension réseau alternative (V)	230V~/400V 2N~		
Fusible (A)	16, 2x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	216 x 478 x 416		
Hauteur de l'appareil (mm)	455		
Largeur de l'appareil (mm)	596		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	41.1		
Pays d'origine	PL		
Numéro d'article / PNC	944 066 505		

