

**Autorisez le nouveau capteur d'humidité à faire entrer automatiquement la bonne quantité de vapeur dans le four**

Chaque plat sera une expérience quand vous le cuirez grâce au four CombiSteam Pro et à son système de vapeur exhausteur de goût professionnel. Il possède trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné (chaleur-vapeur). En mode combiné, il se réglera automatiquement et exactement à la bonne combinaison de chaleur et de

Caractéristiques du produit

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

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.

- Multifonction avec fonction vapeur combinée
- 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: gril à circulation, Yoghurt fonction, vapeur (100%), gril, Humidity Cooking high, Humidity Cooking low, Humidity Cooking medium, maintien à chaud, cuisson basse température, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, cuisson sous vide, Steam regenerating, Steamify, Top/Bottom heat, chaleur tournante, chaleur de sole, pain, gratiner, décongélation, lever la pâte, déshydratation, gril fort, plats surgelés
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Emailage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Sécurité enfants
- Sécurité touches
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille (acier chromé)
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé

Caractéristiques techniques

Couleur	miroir	Code EAN	7332543824021
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du grill (cm ²)	1424		
Volume de l'espace de cuisson (L)	43		
Classe d'efficacité énergétique	A++		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.6		
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.45		
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)	39.4		
Pays d'origine	PL		
Numéro d'article / PNC	944 066 972		

