



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,

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

- Thermomètre à aliments
- Recettes de cuisine préprogrammées
- Mémoire pour programmes personnels
- Tiroir de remplissage d'eau
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir effet miroir	Type de commande	Touch
Classe d'efficacité énergétique	A+	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Grillades rapides, Plats surgelés, Steam, Griller, Demi Steam & chaleur, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuire et chauffer des quartiers, Cuisson lente, S'échauffer avec Steam, Chaleur supérieure/inférieure, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Température (min. - max.)	30°C - 230°C
Connectivity	-	Surface de cuisson utilisable (cm ²)	1188
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Catégorie de vapeur	CombiSteam	Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	80.8
Utilisation/affichage	Touch	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.59
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Puissance de la lampe (watts)	40
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x596x567	Mode de chauffage	Électrique
Accessoires (inclus)		Catégorie	Four électrique encastrable
Grilles		Niveau sonore dB(A)	52
		Poids brut (kg)	42.6
		Poids net (kg)	41.1
		1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 plat à four en verre, 1 set de récipients de cuisson vapeur en chrome (1 set 1/2 "GN)	
		1 acier chromé	

