

**Des résultats dignes d'un restaurant grâce à la vapeur**

Le four 900 SteamPro avec Steamify® vous permet de cuire, de rôtir et de cuire vos plats à la vapeur, et d'obtenir des résultats professionnels. Désormais, vous pouvez même cuire vos plats sous vide chez vous. Pour des plats dignes d'un restaurant, sélectionnez simplement la température et la fonction Steamify® choisit les

Caractéristiques du produit**Affichage tactile pour une assistance experte**

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.

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.

**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.

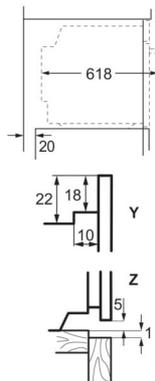
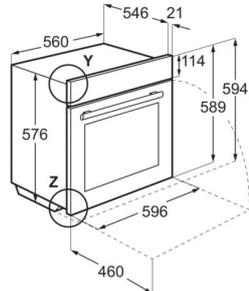
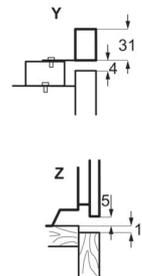
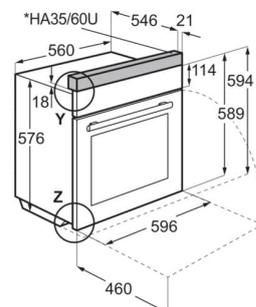
Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

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
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Fonctions: Cuisson à la vapeur (sans pression), Humidité faible, Humidité élevée, Régénérer, Air chaud, Air chaud ECO, Fonction pizza/tartes, Chaleur supérieure et inférieure, Chaleur inférieure, Gril, Gril grand, Gril à air chaud, Cuisson à basse température
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, 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 fonction
- 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
- Sécurité enfants
- 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	Inox	Code EAN	7332543818280
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du gril (cm ²)	1424		
Volume de l'espace de cuisson (L)	70		
Classe d'efficacité énergétique	A++		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.9		
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)	39		
Pays d'origine	DE		
Numéro d'article / PNC	944 271 553		

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

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


* als Zubehör erhältlich

