

**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.



- Package de services Premium ProfiLine
- Thermomètre à aliments
- Réservoir d'eau amovible
- Détecteur d'humidité
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir effet miroir	Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x596x567
Classe d'efficacité énergétique	A++	Type de commande	Touch
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Programmes / fonctions	Chaleur de sole, Faire du pain, Gratiner, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Grillades rapides, Plats surgelés, Steam, Griller, Humidité élevée, Humidité profonde, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Cuisson à basse température, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, SousVide, Régénérer avec Steam, Steamify, Chaleur supérieure/inférieure, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Fonction yogourt, Top & Bottom	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
		Température (min. - max.)	30°C - 230°C
		Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.6
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45
		Puissance de la lampe (watts)	65
		Mode de chauffage	Electrique
		Catégorie	Four électrique encastrable
Connectivity	-	Niveau sonore dB(A)	52
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Poids brut (kg)	40.6
Catégorie de vapeur	Profi Steam	Poids net (kg)	39.4
Utilisation/affichage	Affichage tactile intuitif		
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43		
Type de nettoyage	Emallage SwissClean		

