

**Four combiné 100% vapeur. Cuisinez de la chaleur tournante jusqu'au 100% vapeur**

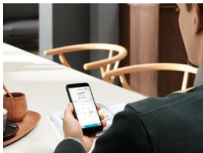
Le four SteamBoost Série 800 combine chaleur tournante et vapeur pour garantir une cuisson optimale. De la cuisson traditionnelle en chaleur tournante jusqu'à la cuisson uniquement à la vapeur, le four optimise automatiquement son niveau de vapeur pour des résultats plus sains et plus gourmands.

**Bénéfices et Caractéristiques****Votre assistant vapeur Steamify®**

Rien de plus simple que de cuisiner de superbes plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson que vous désirez et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat vapeur parfait. Sain et savoureux.

**Des plats délicieux rendus simples grâce à la connectivité**

Découvrez la véritable cuisson assistée grâce à la cuisine connectée. Contrôlez tous les paramètres de votre four à distance et simplement. Tout est pensé pour votre confort, même à l'extérieur de la cuisine.

**Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.**

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

**L'expertise au bout des doigts**

Un accès aux 3 principales fonctions et une expérience intuitive grâce son écran tactile couleur. Plus besoin de naviguer indéfiniment pour trouver vos fonctions favorites. De délicieux repas au bout du doigt.

**Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide**

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

- Four SteamBoost SÉRIE 800 PRO
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Ecran couleur tactile
- Connexion : Wifi
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Sonde de cuisson avec accès en façade et 3 niveaux de résultats prédéfinis (saignant, à point, bien cuit)
- Nombre de recettes préprogrammées : 230
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Porte ventilée (4 verres)
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Email lisse
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris, 1 plaque à pain
- Nombre de grille : 2 grilles support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Gril, Vapeur élevée, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Steamify, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Inox
Niveau sonore dB(A)**	53
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Longueur du câble (m)	1.5
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	41.5 / 40.5
Fabriqué en	Allemagne
Code EAN	7332543640553

