


Cuisez de la chaleur tournante jusqu'au 100% vapeur

Le four encastrable 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 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.


Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main.
Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont


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.


Cuisson uniforme, rapide et efficace

La chaleur tournante fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.



- Four encastrable Vapeur Série 800 SteamBoost®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- 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
- Nettoyage Vapeur
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Nombre de recettes préprogrammées : 225
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris, 1 plaque à pain
- Nombre de grille : 1 grille inox
- Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

Spécifications techniques

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|
| Couleur | Pure Black | Températures réglables | 30°C - 230°C |
| Classe d'efficacité énergétique* | A++ | Surface cuisson plus large support (cm²) | 1424 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 590x560x550 | Eclairage intérieur | double, halogène coté, halogène haut |
| 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 | Indice d'efficacité énergétique (EEI) | 61.9 |
| | | Conso classe énergétique CN (kWh): | 1.09 |
| | | Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.52 |
| | | Éclairage (W) | 65 |
| | | Source de chaleur | Electrique |
| | | Type de l'appareil | Electrique |
| | | Niveau sonore dB(A)** | 53 |
| | | Poids appareil brut (Kg) | 36 |
| | | Poids net/appareil (kg) | 35 |
| | | Type de plats | 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris, 1 plaque à pain |
| Puissance électrique totale four (W) | 3500 | Nombre de grille(s): | 1 grille inox |
| SteamCategory | SteamBoost | Runners - Top Oven | Gradins, Inox |
| Interface | EXCite | Longueur du câble (m) | 1.5 |
| Volume du four (en litres) | 70 | Livré avec prise | Oui |
| Mode de nettoyage | Vapeur | Door surface temperature maximum in K - Top Oven | 30 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x595x567 | | |
| Commandes du four | Touches sensibles | | |
| Puissance du gril (W) | 2300 | | |
| Max power oven - Top Oven | 3500 | | |

