



Une cuisson à la vapeur

Le four MealAssist 800 combiné à la technologie SteamPro vous permet d'obtenir des plats sains et savoureux.

Bénéfices et Caractéristiques



Cuisinez des repas plus savoureux et conservez jusqu'à 90 %* de leur vitamine C

Le four SteamPro vous aide à créer des plats plus délicieux grâce à la vapeur lorsque vous faites cuire, rôtir, mijoter ou réchauffer. Sélectionnez facilement le bon niveau de vapeur pour préparer des viandes plus juteuses, des poissons plus tendres et des croûtes et légumes plus

*Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru et du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible



Cuisson intuitive, grâce à l'écran tactile EXCite

EXCite est l'écran TFT tactile réactif qui donne un accès intuitif aux différentes fonctionnalités de votre four. Il vous fournit un retour direct, vous garantissant un contrôle total sur vos recettes.



Une cuisson assistée

Avec la fonction cuisine assistée, accédez facilement aux meilleurs paramètres pour la préparation de vos plats. Choisissez entre un réglage automatique de la cuisson par le four ou un contrôle manuel des paramètres.



Nettoyage vapeur

Le nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four. Ajoutez du détergent et nettoyez à la vapeur pour éliminer facilement la saleté avec un chiffon humide. Le processus prend entre 30 et 75 min, et utilise jusqu'à 95 % d'énergie en moins que le nettoyage



Fermeture douce assistée

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire du bruit

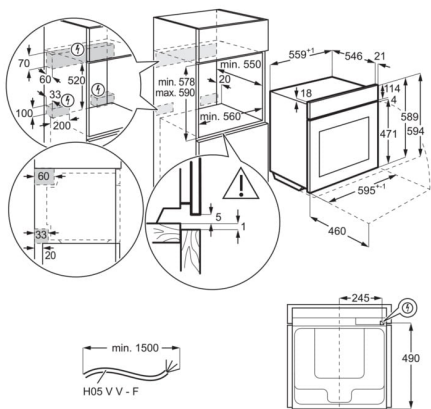
- Four encastrable Vapeur Série 800 MealAssist avec SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonctions de cuisson : Stérilisation, Déshydratation, Chauffe-plats, Décongélation, Gratiner, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill, Chaleur tournante pulsée, Plats surgelés, Cuisson traditionnelle, Fonction pizza, Cuisson de sole, Steamify, Réhydratation vapeur, Cuisson du pain, Levée de pâte / pain, Vapeur intense (100%), Vapeur élevée, Low steam
- Nettoyage Vapeur
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : 236 programmes de cuisson pré-réglés , 6 programmes de nettoyage (séchage, vidange du réservoir, nettoyage vapeur, vapeur +, détartrage, rinçage)
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LFSTV, TR3LFSTV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.9
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Pure black
Mode de nettoyage	Vapeur
Commandes du four	Commande tactile
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 230°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50

Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	37 / 36
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 032 181
Code EAN	7333394110585

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

