



Bénéfices et Caractéristiques



La cuisson à la vapeur conserve jusqu'à 90 % de la vitamine C.

SteamPro avec sous-vide vous permet de cuire, rôtir, mijoter, réchauffer et cuire à la vapeur à une température parfaitement maîtrisée. La fonction Steamify ajoute la bonne quantité de vapeur, donnant à vos aliments préférés un aspect croustillant, avec jusqu'à 90 % de vitamine C

Basé sur des tests externes comparant la teneur en vitamine C du brocoli cru à celle du brocoli cuit à la vapeur. Test effectué sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les denrées alimentaires par la méthode HPLC/UV-visible



Prenez le contrôle de votre cuisine avec l'interface EXCite

EXCite est un écran tactile TFT réactif qui offre un accès intuitif aux différentes fonctionnalités de votre four. Il vous fournit des informations pendant la cuisson, vous assurant ainsi un contrôle total sur vos recettes.



Cuisson Assistée.

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une large gamme de plats pour lesquels le four ajuste automatiquement les paramètres de cuisson. Vous pouvez également contrôler le temps et la température de cuisson.



Nettoyage vapeur

Le nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer. A la fin du cycle, il suffit de retirer facilement la saleté avec un chiffon humide. Le nettoyage vapeur utilise jusqu'à 95 % d'énergie en moins que le nettoyage par pyrolyse.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

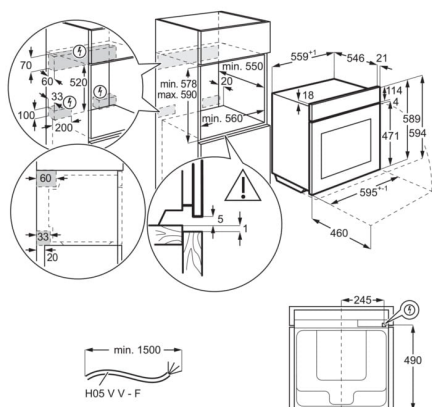
- Four encastrable Vapeur Série 8000 MealAssist avec SteamPro®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Stérilisation, Déshydratation, Chauffe-plats, Décongélation, Gratinier, 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
- Commandes sensibles
- 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
- 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.

Spécifications techniques

Produit EcoLine	Oui
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice efficacité énergétique (EEL)	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	Noir
Niveau sonore dB(A)**	53
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
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)	673x635x685
Poids brut/net (kg)	41.8 / 35.5
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 035 130
Code EAN	7333394110820

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

