



Une cuisson à la vapeur

Le four MealAssist 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

CookSmart Touch , l'écran intuitif pour des repas savoureux

Simplifiez votre quotidien et essayez de nouvelles recettes avec assurance. CookSmart Touch vous aide à préparer des repas plus savoureux en consommant moins d'énergie. Ajoutez vos plats préférés du bout des doigts. Connectez-vous à l'application et profitez de cette expérience intuitive.



Avec IA tasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson

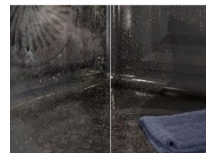
Coller l'URL d'une recette directement dans l'application Electrolux. La fonction IA TasteAssist se chargera pour vous d'analyser et d'optimiser les réglages de la recette (temps, température, degré de vapeur) en fonction des spécificités de votre four, pour des plats savoureux.



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.

IA TasteAssist est une fonctionnalité de l'application Electrolux permettant d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. L'application Electrolux est disponible sur l'App Store et le Play Store.



Nettoyage vapeur

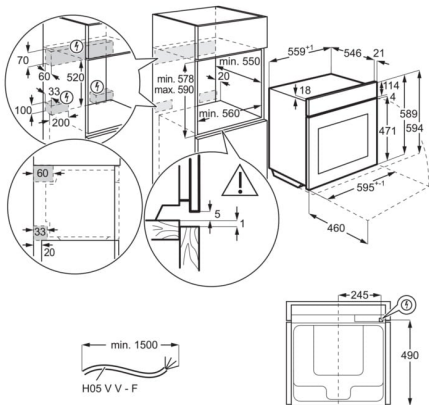
Le nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four. Ajoutez du détergent et nettoyez à la vapeur pour éliminer facilement la saleté avec un chiffon humide. Le processus prend entre 30 et 75 min, et utilise jusqu'à 95 % d'énergie en moins que le nettoyage

- Four encastrable Vapeur Série 800 MealAssist avec SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Vapeur
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 139 recettes préprogrammées, 17 programmes cuisson guidés, 6 programmes de nettoyage (nettoyage vapeur, vapeur+,détartrage,séchage, rinçage,vidange du réservoir)
- 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
- Fourni avec 1 kit d'installation

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	Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte	Indice 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	Four électrique
		Poids appareil brut (Kg)	37
		Poids net/appareil (kg)	36
		Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
		Nombre de grille(s):	1 grille
Connectivité	Oui	Runners - Top Oven	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Puissance électrique totale (W)	3500	Longueur du câble (m)	1.5
Four vapeur	SteamBoost	Livré avec prise	Oui
Interface	SUPEX4	Door surface temp. max., K (acc. to EN30 or 60335-1)	30
Volume du four (en litres)	70	Rails télescopiques inclus	Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)
Mode de nettoyage	Vapeur	Nombre de cavités	1
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567		
Commandes du four	Commande tactile		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

