



Pour des résultats parfaits, sans effort

Le four cuisson assisté série 8000 dispose d'une collection de recettes intégrées pour préparer tous vos repas aisément et avec précision. La sonde de cuisson intégrée, une fois insérée dans les aliments, mesure les températures à cœur. Pour des résultats fiables pour tous les plats, à tous les coups.

Bénéfices et Caractéristiques



Une sonde de cuisson pour des recettes toujours réussies.

Des résultats parfaits grâce à la sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez (saignant, à point, bien cuit), la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.

Contrôle sans effort de votre four. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Nettoyage par pyrolyse, un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de temps et d'énergie.

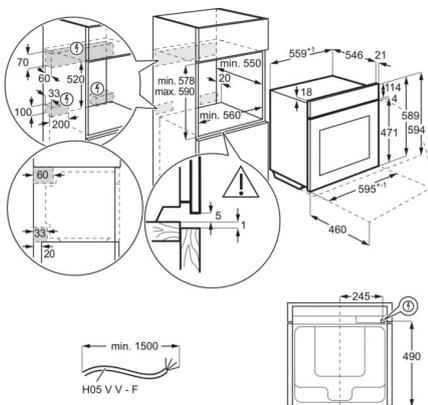
- Four SenseCook® SÉRIE 7000 ASSIST
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage pyrolyse
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène haut / 40W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	48
Volume utile cavité (L)	71
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	INTÉGRABLE
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur du câble (m)	1.5
Type de porte	U-Form glued
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)	36 / 35
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 666

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

