

## BSE782220M Four



### Montez le goût à fond.

Le four SteamBoost et sa fonction FullSteam subliment les saveurs des aliments. Il fonctionne exactement comme un four traditionnel, avec l'avantage supplémentaire de la vapeur. D'un côté, la chaleur donne cette teinte joliment cuivrée et ce



### Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.



### Cuissez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.

### Autres bénéfices :

- Le système Soft Closing Door assure une fermeture douce et silencieuse de la porte
- Un grand affichage LCD garantit une perfection gastronomique à chaque utilisation de la fonction Cuisson assistée.
- Cette plaque de cuisson extra-large est 20% plus grande que les plaques standard, ce qui vous permet de préparer des portions encore plus

### Caractéristiques :

- SteamBoost : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Grand écran LCD avec de nombreuses fonctions et des recettes préprogrammées
- 75 recettes intégrées et VarioGuide automatique avec 180 programmes par poids
- 15 fonctions de cuisson
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Mémoire pour programmes préférés
- Injection de vapeur
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Sets de plats vapeur inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie

### Spécifications techniques :

- Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm : 590x560x550
- Dimensions (HxLxP) en mm : 594x595x567
- Fusible (A) : 16
- Valeur de raccordement (W) : 3500
- Type de four : vapeur combi
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Indice d'efficacité énergétique : 81
- Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) : 0.68
- Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle) : 1.09
- Energie Four : Electrique
- Nombre de cavités : 1
- Volume du four (L) : 70
- Niveau sonore (dB) : 53
- Consommation en stand-by (kWh) : 0.99
- Plaque de cuisson (cm²) : 1424
- Voltage (V) : 230
- Type of plug : Schuko
- Longueur du câble d'alimentation (m) : 1.5
- Code PNC : 944 187 827

### Description du produit

Four multifonction à vapeur SteamBoost, inox, A+

PSGBOV140D002010

