

**HRG5785S6**

4 2 4 2 0 0 5 1 6 5 9 2 6



4 242005 165926 &gt;

~~€ 1.499,99~~**€ 1.499,99**

## DESCRIPTION

- Thermomètre à rôti : mesure la température à cœur optimale du rôti.
- Fonction boost vapeur : en ajoutant de la vapeur, les plats deviennent croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- Contrôle de l'écran LCD blanc : simple à utiliser grâce à l'accès direct aux fonctions supplémentaires, à la recommandation de température et à l'affichage de la température.
- Interrupteur encastré : pour une façade facile à nettoyer et un design élégant.

### Cuisine au point.

Que vous préférerez la viande à point, saignante ou bien cuite : avec le thermomètre à viande intégré, les plats de viande sont toujours cuits au degré souhaité. Parce qu'un capteur dans la sonde mesure en permanence la température de la viande. Une fois le thermomètre à viande connecté au four, aucune intervention manuelle n'est plus nécessaire. Le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte. Le résultat est un plat de viande parfaitement préparé sans trop d'effort.

### Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur.

Lors de la cuisson avec une méthode de chauffage classique, les aliments ressortent encore mieux si un peu d'humidité est ajoutée pendant le processus de cuisson. La vapeur empêche les aliments de se dessécher et assure une délicieuse croûte croustillante et maintient le pain aéré à l'intérieur. Même les plats réchauffés ont le goût d'avoir été fraîchement préparés. C'est exactement ce que fait la fonction pressing de nos fours Série 6. Ceci peut être combiné avec les méthodes de chauffage classiques Air chaud 3D, chaleur voûte/sole et gril circulaire. Le réservoir d'eau est intégré dans le panneau de commande, qui peut être facilement retiré pour le remplissage ou le nettoyage. Non seulement le fonctionnement et le nettoyage de l'unité de vapeur sont simples, mais aussi les paramètres d'affichage associés. Effectuez vous-même les réglages appropriés.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

### **La cuisson automatique simplifiée.**

Avec AutoPilot 30, votre repas sera parfait. Après avoir placé le plat dans le four ou la plaque de cuisson, choisissez le bon programme automatique parmi les 30 options du menu d'affichage. Ensuite, entrez simplement le poids du plat et appuyez sur start. AutoPilot s'occupe du reste pour vous : déterminer la méthode de chauffage, la température et le temps de cuisson. Il éteint même le programme vers la fin du temps de cuisson. Comme AutoPilot nécessite des ustensiles de cuisine avec un couvercle pour certains plats, le four reste également propre. Cuisiner ne pourrait pas être plus facile.

### **Laissez votre four se nettoyer tout seul.**

Nettoyer le four à la main est ardu et prend généralement du temps. Nos fours pyrolytiques autonettoyants vous déchargeront définitivement de cette tâche fastidieuse. Sélectionnez simplement la fonction "Pyrolyse" et appuyez sur "Démarrer". Selon le degré de salissure, le four chauffe ensuite jusqu'à 480 °C et brûle les graisses ou les résidus alimentaires - sans produits chimiques. Une fois le four refroidi, il ne vous reste plus qu'à essuyer les cendres et le tour est joué. De cette façon, vous avez plus de temps pour profiter de votre nourriture au lieu de vous soucier du nettoyage du four.

### **Doux et doux.**

Les portes du four sont désormais plus pratiques que jamais : un mécanisme d'amortissement spécial empêche les portes du four de claquer. Si vous poussez doucement la porte pour la fermer, elle s'arrêtera juste avant de se refermer, puis se refermera doucement et silencieusement, garantissant une longue durée de vie à votre four et à la porte du four.

### **Manipulation plus facile des plaques de cuisson.**

Les systèmes de rack classiques n'offrent qu'un maximum de trois positions pour les rails télescopiques. Bosch propose également des rails télescopiques indépendants du niveau. Les rails peuvent être ajoutés à n'importe quel niveau, y compris le niveau du gril, ce qui facilite la torréfaction. L'attelle est facile à mettre et à enlever.

### **Tendances et conseils en un seul endroit**

Suivre la cuisine demande du temps et des efforts. Mais avec Home Connect, vous pouvez facilement rester informé. L'application offre un accès rapide à des méthodes de cuisson et de préparation innovantes - directement sur votre smartphone ou votre tablette. Il n'a jamais été aussi simple et pratique de faire passer votre cuisine au niveau supérieur. Pour profiter des conseils de cuisson, connectez simplement votre four à votre compte Home Connect enregistré.

### **Votre appareil vous écoute.**

Grâce à la collaboration avec Amazon Alexa, votre four peut également être contrôlé avec votre voix. Découvrez si la compétence Home Connect appropriée est disponible dans l'application Alexa pour votre pays et votre langue. Activez l'option correspondante pour établir la connexion entre Amazon Alexa et votre appareil électroménager.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Température maximale du four	275
Température minimale	30

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,5
Hauteur de niche (minimum)	58,5
Largeur	59,4
Largeur de niche (minimum)	56
Profondeur	54,8
Profondeur de niche (minimum)	55
Puissance de raccordement	3600

### Commande

Programmes automatiques	30
-------------------------	----

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,81
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,99

### Général

Capacité du four	71
Type de cuisson	Micro-ondes, Vapeur, Grill, Chaleur de sole, Chaleur par le haut

### Sécurité

Sécurité enfant	✓
-----------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications