

**HRA4720B0**

4 2 4 2 0 0 5 3 5 6 3 7 9



4 242005 356379 >

~~€ 979,99~~**€ 979,99**

DESCRIPTION

- Fonction ajout de vapeur : en ajoutant de la vapeur, les aliments cuits deviennent croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- Air chaud + vapeur: la chaleur et l'humidité étant réparties de manière égale à l'intérieur du four, les aliments deviennent croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- AutoPilot 10 : des plats parfaitement réussis grâce aux 10 programmes automatiques prédéfinis.
- LED-touch control, rouge/blanc : facile à utiliser grâce à l'accès direct aux modes de cuisson, à la température et aux autres fonctions via les touches tactiles.
- Auto-nettoyage pyrolytique : Nettoie automatiquement le four, il suffit d'essuyer les cendres.

Croustillant à l'extérieur. Moelleux à l'intérieur.

En ajoutant de la vapeur pendant la cuisson d'un pain, par exemple, le résultat de la cuisson est encore meilleur. La vapeur empêche le dessèchement des aliments, donne une croûte délicieusement croustillante et garde le pain moelleux à l'intérieur. Il suffit de remplir la quantité d'eau requise dans le petit bol d'eau amovible et lavable au lave-vaisselle qui est intégré dans le fond du four et de régler le mode de chauffage "Air chaud + vapeur". Ainsi, les autres plats préparés par cuisson et rôtissage seront plus savoureux.

Obtenez de délicieux résultats de cuisson

Grâce au mode de cuisson "Air chaud + vapeur", la chaleur et l'humidité sont réparties de manière égale à l'intérieur du four. Ainsi, les aliments sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

La cuisson automatique vous simplifie la vie.

Avec AutoPilot 10, vous cuisinez votre repas à la perfection. Après avoir placé votre plat dans le four,

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

choisissez parmi 10 programmes automatiques le plus approprié dans le menu. Ajoutez simplement le poids du plat et appuyez sur Start. AutoPilot prend alors le relais et détermine le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson. Il arrête même le programme à la fin du temps de cuisson. Dans la mesure où, avec AutoPilot, certains aliments nécessitent l'utilisation d'un plat allant au four avec couvercle, les parois intérieures restent propres. Pour une cuisson ultra simple.

Facile à contrôler

Les fours Bosch Series 4 et 2 avec fonction pyrolyse sont dotés d'un LED-touch control. Pour une meilleure vue d'ensemble, toutes les fonctions du four sont affichées sur cet écran convivial. Vous pouvez directement modifier le mode de cuisson, la température, la durée et toutes les fonctions supplémentaires via l'écran tactile. Vous tirez ainsi un trait sur les boutons. Selon le modèle de four, l'affichage est intégré dans un panneau en verre ou en acier inoxydable, tous faciles à nettoyer.

Avec la pyrolyse, votre four se nettoiera désormais tout seul.

Avec la fonction pyrolyse, plus besoin de nettoyer votre four à la main. L'appareil effectue cette tâche automatiquement, sans avoir recours à des nettoyants chimiques. Selon le degré de saleté, la température peut atteindre jusqu'à 480 °C, ne laissant en fin de cycle que quelques cendres à balayer.

Rail télescopique à 1 niveau

Les systèmes 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 tous les niveaux, y compris au niveau du gril, ce qui rend le grillage plus pratique. Le rail est facile à accrocher et à enlever.

Le nettoyage, un jeu d'enfant.

Votre four est légèrement sale et vous souhaitez le nettoyer rapidement ? Versez environ 400 ml d'eau et une goutte de liquide vaisselle dans le fond du four, puis réglez-le sur le programme de nettoyage approprié. Le système de nettoyage écologique ramollit les résidus de cuisson, ce qui les rend beaucoup plus faciles à éliminer.

The gentle way of cooking.

Do you want to save energy while cooking? With Hotair Gentle, we've improved the heating mode that's most commonly used in households. The fan distributes the heat evenly throughout the oven cavity, which can help save energy. When baking on a single level - such as small baked goods, cakes in tins or cakes on a baking tray - no preheating is necessary.

Une cuisson au four parfaitement homogène, sur trois niveaux.

Une fournée de cookies à cuire ? Vous pouvez les mettre au four tous ensemble, sur trois niveaux, sans aucune différence de température. Le ventilateur 3D Hotair répartit la chaleur rapidement et de façon homogène dans

l'ensemble du four. Vous pouvez aussi faire cuire deux plats différents en même temps – la lasagne pour ce soir et les muffins pour demain – sans que les saveurs ne se mélangent. Et vous gagnez du temps !

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
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	10
-------------------------	----

Consommation d'énergie

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

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Hydrolyse, Pyrolyse
------------------	---------------------

Général

Capacité du four	71
------------------	----

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



Sécurité

Sécurité enfant

