

**HRG4785B7**

4 2 4 2 0 0 5 3 5 1 8 1 7



4 242005 351817 >

~~€ 1.379,99~~**€ 1.379,99**

DESCRIPTION

- Sonde à viande : mesure la température optimale à cœur du rôti.
- Fonction ajout de vapeur : en ajoutant de la vapeur, les aliments deviennent croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- Commence avec display LCD, blanc: facile à utiliser grâce à l'accès direct à tous les fonctions, et le réglage et indication de la température.
- 2 Boutons rotatifs escamotables: permettent de facilement nettoyer le panneau de commande.
- Auto-nettoyage pyrolytique : Nettoie automatiquement le four, il suffit d'essuyer les cendres.

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

Lorsque vous cuisinez avec l'un de nos modes de chauffage classiques, les plats sont encore meilleurs si vous ajoutez un peu d'humidité. Comme la vapeur empêche les aliments de sécher, elle donne une croûte délicieusement croustillante et garde le pain moelleux à l'intérieur. En outre, les plats réchauffés sont encore plus savoureux. C'est pourquoi vous pouvez combiner des modes de chauffage tels que hotair 3D, chaleur supérieure/inférieure et gril à air chaud avec la fonction ajout de vapeur. Le réservoir d'eau intégré dans le panneau avant des fours peut être facilement retiré pour être rempli ou nettoyé. La commande de la vapeur est tout aussi simple, puisqu'elle peut être commandée manuellement ou, plus facilement encore, par le système AutoPilot.

Ecran LCD, affichage blanc

Accédez facilement à toutes les fonctions de votre four grâce à l'écran très lisible.

Boutons rotatifs escamotables

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

Pour nettoyer votre four, appuyez sur les boutons, ils rentrent et se maintiennent ainsi. Cela vous permet d'avoir une surface plane pour nettoyer plus facilement. Une fois propre, vous pouvez appuyer de nouveau sur les boutons... ou les laisser rentrés, pour un design épuré !

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.

Douceur et délicatesse.

Les portes de four sont maintenant plus pratiques que jamais : Un mécanisme d'amortissement spécial empêche les portes de four de claquer. Lorsque vous poussez doucement la porte, elle s'arrête juste avant de se fermer, puis se referme doucement et silencieusement, garantissant ainsi une longue durée de vie à la fois à votre four et à la porte du four.

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 rendez-vous des tendances et astuces culinaires.

En cuisine, avec l'application Home Connect, vous êtes toujours au goût du jour. Retrouvez en quelques clics de nombreuses idées culinaires, innovantes et délicieuses, directement sur votre smartphone ou votre tablette. Un moyen pratique et facile de parfaire régulièrement vos compétences en cuisine et de régaler vos invités.

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 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

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	Pyrolyse
------------------	----------

Général

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

Sécurité

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

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