



#### Experimenta una increíble textura con el horno SteamCrisp®, carne jugosa y platos de

Los hornos de la Serie 6000 SenseCook® con SteamCrisp® cocinan con precisión para obtener resultados perfectos. Combinando vapor y calor tradicional, la carne sale más jugosa y los platos de pescado son hasta un 20% más tiernos en comparación con un horno sin vapor.

Basado en pruebas externas que comparan la ternura del pollo (hasta un 4% más) y el salmón (hasta un 20% más) cocinados con y sin la combinación de vapor y aire caliente.

Horno de vapor con limpieza pirolítica de la Serie 6000 SenseCook con SteamCrisp y Display LED Explore con WiFi de 72 litros, 9 funciones y 45 programas automáticos, sonda térmica, mandos escamoteables Inox, carriles telescópicos en 1 nivel, puerta de 3 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity y tirador Inox I

#### Ventajas y características



#### SteamCrisp® deja los ingredientes crujientes por fuera y jugosos por dentro.

Los hornos multifunción con tecnología SteamCrisp® combinan calor convencional con vapor para hornear, asar y regenerar alimentos. Esta combinación mantiene los platos crujientes por fuera y jugosos por dentro: la carne es más jugosa y el pescado es hasta un 20% más tierno en

Basado en una prueba externa que compara la ternura del pollo (hasta un 4 % más) y del salmón (hasta un 20 % más) preparado combinando o sin combinar vapor y aire caliente.



#### Sonda térmica: para un control preciso de la temperatura

La sonda térmica te permite supervisar precisamente la cocción para lograr resultados perfectos sea cual sea la receta. El horno te permitirá saber cuándo el plato haya alcanzado la temperatura correcta.



#### EXPLore. Acceso sencillo a las funciones de tu horno

EXPLore permite controlar sin problemas los ajustes del horno para saber cómo va la cocción. Con la pantalla LED y la conectividad WiFi, se puede ver fácilmente la hora, la temperatura y el progreso de tu plato.



#### Limpieza pirolítica. La función de autolimpieza

Con altas temperaturas, la función de limpieza pirolítica convierte la grasa y los residuos de comida en ceniza, para que puedas limpiar el horno fácilmente con un paño húmedo.



#### Puerta de fácil apertura y cierre. Siempre fácil y silenciosa

El sistema de puerta de fácil apertura y cierre asegura una apertura suave y silenciosa, con un toque sencillo para un efecto de calidad.

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Congelados, Gratinar, Bajo nivel de humedad, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Limpieza pirolítica con recordatorio automático
- Propuesta automática temperatura
- Regulación electrónica temperatura
- Función de bloqueo electrónico
- Seguridad niños
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Mandos escamoteables

#### Especificaciones de producto

Color	Negro	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52
Clase	Clase A++	Potencia (lámpara)	40
Medidas hueco (mm)	590x560x550	Fuente de energía	Eléctrico
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Congelados, Gratinar, Bajo nivel de humedad, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo	Tipo de producto	Horno multifunción
		Nivel de ruido dB(A)	45
Conectividad	Sí	Peso bruto	36.3
Potencia total (W)	3390	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	35.7
Familia	SteamCrisp	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada
Panel	Display LED Explore	Parrillas	1 parrilla cromada
Capacidad útil (L)	72	Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Limpieza	Pirolítica	Longitud del cable (m)	1.5
Medidas (mm)	594x596x569	Tipo de enchufe	Schuko
Mandos	Escamoteables metálicos	Temperatura máxima de la puerta	35
Máx. Potencia grill (W)	2300	Accesorios incluidos	Tornillos de madera, 1 Carril TR1LV
Potencia máxima (W)	3380	Material de la cavidad	Esmalte gris
Temperaturas	30°C - 300°C	Nº de cavidades	1
Superficie máxima de cocción	1424	Código de producto	949 494 949
Iluminación	1, Posterior	Código EAN	7333394107875
Índice de eficiencia energética	61.2	Voltaje (V):	220-240
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Fusible requerido (A)	16
		Serie	6000
		Familia	SenseCook con SteamCrisp

