

OS6PB50KAB





Une cuisson plus précise et des résultats parfaits

Le four multifonction 6000 SenseCook® avec la sonde de cuisson vous permet de contrôler avec précision le processus de cuisson et d'obtenir des résultats parfaits en fonction de vos goûts personnels.

Bénéfices et Caractéristiques



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vous plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



Interface connecté EXPlore

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



AirFry. Des résultats croquants et croustillants sans huile

Le four AirFry est livré avec un plateau supplémentaire qui permet une meilleure circulation de l'air, pour des aliments croustillants et cuits uniformement. Idéal pour les frites, les légumes et les ailes de poulet, avec peu ou pas d'huile ajouté.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SenseCook®
- Connexion : Wifi
- · Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Fonction pizza, Cuisson de sole, Décongélation, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill, AirFry, Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Pyrolyse
- · Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plateau AirFry, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A9OOAF11, A1OOEC03.



OS6PB50KAB

Spécifications techniques	
Couleur	Noir
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Fonction pizza, Cuisson de sole, Décongélation, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill, AirFry, Chaleur tournante pulsée
Connectivité	Oui
Puissance électrique totale (W)	3500
Four vapeur	Non
Interface	EXPlore
Volume utile cavité (L)	71
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Commandes du four	Manettes rétractables
Puissance du gril (W)	2300
Max power oven, W	3500
Températures réglables	30°C - 300°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Eclairage intérieur	1, halogène haut
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09

Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	48
Poids appareil brut (Kg)	39.8
Poids appareil net (Kg)	33.5
Type de plats	1 plateau AirFry, 1 lèchefrite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.5





