



HS736G1B1 Siemens

Fabricant: Siemens

Modèle: HS736G1B1

€1.689,00



DÉSCRIPTION

Cuisinez automatiquement des repas parfaits.

Vous avez peur que vos aliments soient trop cuits ? Les programmes automatiques de cuisson et de rôtissage préinstallés dans votre four garantissent une cuisson parfaite. Choisissez votre plat sur l'écran tactile TFT clair et les capteurs du four contrôlent le processus. Sélectionnez un résultat parmi plusieurs suggestions en fonction de vos préférences ou de l'heure. Le four applique automatiquement les réglages et les fonctions appropriés et s'éteint lorsque votre plat est prêt, ce qui vous permet de vous détendre pendant la cuisson. À l'avenir, vous pourrez télécharger d'autres programmes - il vous suffira de connecter votre four à votre compte Home Connect enregistré.

Le réglage parfait du four pour votre plat.

Vous ne savez pas toujours quel programme convient à quel plat ? Il vous suffit d'indiquer le plat que vous souhaitez cuisiner via votre appareil à commande vocale Amazon Alexa. Ou via l'application Home Connect. Ensuite, l'Assistant four vous proposera des réglages ou des programmes adaptés et passera directement à votre sélection, ce qui vous fera gagner un temps réel. Connectez votre four à votre compte Home Connect enregistré pour utiliser l'assistant pour four.

Des repas sains et cuits à la vapeur en un rien de temps

Les légumes et les légumineuses comme les carottes, le chou-fleur et les pommes de terre prennent beaucoup

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

de temps à cuire et à ramollir. Grâce à la combinaison parfaitement équilibrée de la vapeur et de la chaleur, avec fullSteam Plus, votre plat est réellement cuit à 120°C et votre repas est prêt jusqu'à 20 % plus rapidement qu'avec fullSteam à 100°C. En même temps, ce processus préserve la couleur fraîche de vos ingrédients. Parfait pour préparer rapidement des repas sains et colorés.

Un contrôle total sur votre four.

Vous voulez tirer le meilleur parti de votre four ? Connectez votre four au compte Home Connect enregistré (www.home-connect.com) pour le contrôler de n'importe où et utiliser les services numériques - même la commande vocale avec Amazon Alexa ou Google Assist. Lancez et terminez les programmes de cuisson, modifiez les réglages et gérez les favoris - sans être dans la cuisine. Les réglages sont synchronisés entre l'application et le four et vous recevez des notifications push lorsque le programme est prêt. Les téléchargements de logiciels permettent de maintenir votre four à jour. Cuisinez à votre façon.

Cuisson simultanée sur quatre hauteurs grâce à une répartition uniforme de la chaleur.

Cuire uniformément en haut et en bas du four a toujours été un défi jusqu'à présent, mais ce n'est plus le cas avec l'air chaud 4D. L'air chaud est distribué rapidement et efficacement dans tout le four grâce à un ventilateur innovant. Quel que soit l'emplacement des grilles, les plats sortent toujours parfaitement cuits et uniformément dorés. Pratique également pour une fête : faites cuire toutes les pâtisseries en même temps sur quatre hauteurs et sortez-les toutes aussi dorées en même temps.

Nettoyage facilité grâce à la paroi arrière revêtue

Gardez votre four propre sans effort grâce au revêtement spécial de la paroi arrière du four. Le revêtement ecoClean permet à la saleté de se décomposer et réduit considérablement les odeurs. Dès le moment où vous rôtissez, grillez ou cuisez, ce processus est déjà en cours. Le matériau ecoClean se renouvelle à chaque fois que votre four chauffe. Et ce, pendant toute la durée de vie de votre appareil.

Pour un nettoyage rapide, la saleté est détachée à l'avance par l'évaporation de l'eau savonneuse. Elle peut alors être enlevée plus facilement.?

Parfait pour un nettoyage intermédiaire : humidClean Plus rend le nettoyage de votre four plus facile que jamais. Ajoutez une goutte de détergent pour vaisselle à 400 ml d'eau. Versez cette solution de rinçage au centre du fond du compartiment de cuisson entièrement refroidi. Réglez le programme de nettoyage humidClean Plus et laissez le four faire le reste. Une fois le programme terminé, vous pouvez facilement enlever la saleté absorbée par la vapeur à l'aide d'un torchon ou d'une brosse douce.

Des plats plus chauds et plus rapides sur la table

Atteignez la température souhaitée du four encore plus rapidement grâce au préchauffage rapide. Avec coolStart, le préchauffage n'est plus nécessaire : un plat surgelé est prêt aussi rapidement que l'indique l'emballage. Ces fonctions intelligentes sont conçues pour vous faire gagner du temps en cuisine, afin que vous

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

n'avez pas à attendre longtemps votre repas les jours de grande affluence.

Découvrez un monde infini de recettes délicieuses.

La recherche de plats variés adaptés à votre mode de vie peut s'avérer fastidieuse. Désormais, vous n'avez plus besoin de chercher bien loin pour trouver la bonne recette : découvrez une sélection inspirante de recettes délicieuses grâce à Home Connect et aux applications de partenaires de recettes tels que foodfittery. Choisissez une recette et transférez les réglages directement dans votre four. Profitez d'une préparation flexible et de repas délicieux. Pour utiliser cette fonction, connectez votre four à votre compte Home Connect enregistré.

Un service quand et où vous en avez besoin.?

L'installation d'un nouveau four peut s'avérer difficile. L'application Home Connect vous permet de connaître votre four aussi facilement que la préparation d'une pizza surgelée. Grâce à un guide d'utilisation interactif, vous trouverez des solutions, des conseils et des astuces pour tirer le meilleur parti de votre four. En cas de problème avec votre four, utilisez le diagnostic à distance pour connaître les prochaines étapes. Le service clientèle de Siemens accède à l'appareil avec votre autorisation pour localiser et réparer la panne. Pour en bénéficier, il vous suffit de connecter votre four à votre compte Home Connect enregistré.

- cookControl Pro : d'excellents résultats quelle que soit la recette ou les conditions.
- Oven Assistant avec commande vocale : réglez facilement le bon programme.
- fullSteam Plus : cuisson rapide et saine.
- Home Connect avec télécommande : tirez le meilleur parti de votre four intelligent.
- Air chaud 4D : répartition uniforme de la chaleur dans tout le four pour un résultat identique partout.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓

Caractéristiques physiques

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

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

Modes de cuisson	21
Programme de régénération	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Température maximale du four	250 °C
Température minimale	30 °C

(minimum)
Puissance de raccordement 3600 W

Commande

Utilisation TFT-touch display

Confort

Fermeture douce ✓

Consommation d'énergie

Classe énergétique A+
Consommation électrique par air chaud 0,69 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel) 0,87 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse, Katalyse

Général

Capacité du four 71 Litres
Contenu du réservoir à eau 1 Litres
Four compact 60 cm
Type de cuisson Grill, HotAir Steam

Sécurité

Sécurité enfant ✓

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ