



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 pirolítico de vapor Serie 6000 SenseCook con SteamCrisp y Display LED Explore con WiFi, de 70 litros, 9 funciones + 45 programas automáticos, sonda térmica, mandos escamoteables, carrioles telescópicos en 1 nivel, cierre suave de la puerta de 3 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity y tirador negro anodí

Ventajas y características

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

A side-by-side comparison of two pieces of meat. The left image, labeled 'With hot air', shows a piece of chicken that is less juicy and has a more uniform texture. The right image, labeled 'With steam and hot air', shows a piece of salmon that is significantly more juicy and tender. The text below explains that this is due to the combination of steam and hot air.

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

A photograph of a roast beef on a platter. A thermometer is inserted into the center of the roast to check its internal temperature. The text explains that the thermal probe allows for precise temperature control, ensuring the dish is cooked to perfection.

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

A close-up photograph of the oven's control panel. A hand is shown pressing a button on the digital display, which shows the time as 1:30. The display also shows the temperature of 80°. The control panel has various buttons and a small screen.

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

A photograph showing the interior of the oven during the self-cleaning process. The oven walls are covered in a dark, sooty residue. A hand is visible at the bottom right, holding a cloth to clean the floor of the oven. The text explains that the self-cleaning function uses high temperatures to convert fat and food residues into ash, making it easier to clean.

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.

Cocina multinivel. Calor uniforme en todo el horno

A photograph showing the oven interior with multiple trays of food. There are three trays visible: one at the top with a pizza, one in the middle with macarons, and one at the bottom with cookies. The text explains that the multi-level cooking function allows for uniform and homogeneous cooking across three trays at once.

La cocina multinivel con su aro de calentamiento adicional te permite calentar tus platos de manera uniforme y homogénea con hasta tres bandejas de horno llenas.

- 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
Conectividad	Sí	Nivel de ruido dB(A)	45
Potencia total (W)	3390	Peso bruto	34
Familia	SteamCrisp	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	33
Panel	Display LED Explore	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasa gris esmaltada
Capacidad útil (L)	72	Parrillas	1 rejilla de acero inoxidable
Limpieza	Pirolítica	Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Medidas (mm)	589x596x569	Longitud del cable (m)	1.5
Mandos	Escamoteables planos	Tipo de enchufe	Schuko
Máx. Potencia grill (W)	2300	Temperatura máxima de la puerta	35
Potencia máxima (W)	2990	Accesorios incluidos	Tornillos de madera, 1 Carril TR1LV
Temperaturas	30°C - 300°C	Material de la cavidad	Esmalte gris
Superficie máxima de cocción	1424	Nº de cavidades	1
Iluminación	1, Posterior	Código de producto	949 494 916
Índice de eficiencia energética	61.2	Código EAN	7333394107349
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Voltaje (V):	220-240
		Serie	6000
		Familia	SenseCook con SteamCrisp
		Modelo	TR6PB531SB

