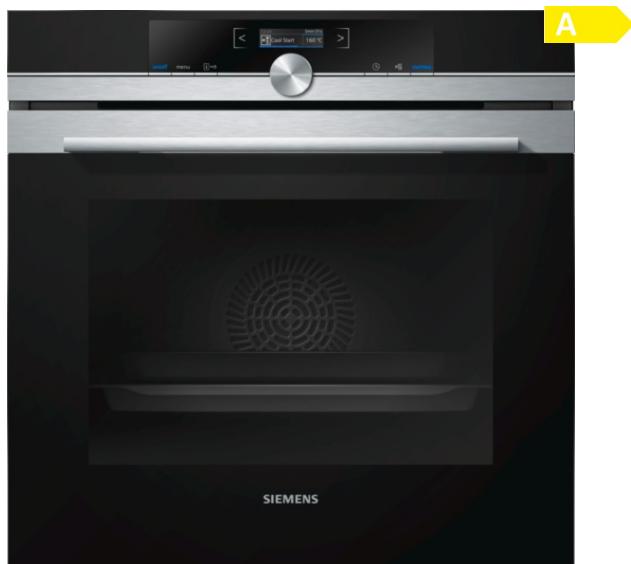


iQ700

HB675G5S1F Inox

FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71 L A
INOX

"Le four vous permet de cuire et rôtir en tout confort et d'atteindre les meilleurs résultats."

- ✓ HotAir 4D : choix flexible d'enfournement
- ✓ Ecran TFT: bonne visibilité sous tous les angles
- ✓ le nettoyage pyrolyse : le système automatique pour un nettoyage sans effort.
- ✓
- ✓ cookControl Plus : succès garanti de nombreux plats.

Équipement

Données techniques

Couleur de la façade : Inox

Design : Intégrable

Système de nettoyage intégré : Pyrolyse

Niche d'encastrement (mm) : 585 x 560 x 550

Dimensions du produit (mm) : 595 x 595 x 548

Matériau du bandeau : Acier inox

Matériau de la porte : Verre

Poids net (kg) : 41,0

Volume utile du four : 71

Mode de cuisson : , , , , , Chaleur de sole, Convection naturelle, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, maintenir au chaud, préchauffer

Matériau de la cavité : Email

Contrôle de température : Electronique

Nombre de lampe(s) : 1

Certificats de conformité : CE, VDE

Longueur du cordon électrique (cm) : 120

Code EAN : 4242003671733

: 1

Classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : A

: 0,90

: 0,74

Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 87,1

Puissance maximum de raccordement électrique (W) : 3650

Intensité (A) : 16

Tension (V) : 220-240

Fréquence (Hz) : 60; 50

Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Accessoires intégrés



Accessoires en option

- HZ915001 PLAT A ROTIR EN VERRE 5,1 L
- HZ6BCA0
- HZ636000 LECHEFRITE EN VERRE
- HZ617000 PLAT A PIZZA
- HZ327000 PIERRE A PAIN

iQ700**HB675G5S1F Inox****FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71 L A
INOX****Équipement****Nettoyage :**

- Nettoyage Pyrolyse
- Gradins et tôles à pâtisserie pyrolysables

Design :

- Ecran TFT tactile 2,8", avec texte clair
- Monobouton central

Type de four/Modes de cuisson :

- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson :
air pulsé 4D, convection naturelle, convection naturelle Eco,
chaleur de voûte et de sole, gril grande surface, gril petite
surface, gril air pulsé, maintien chaud, cuisson basse température,
préchauffage, position pizza, hotAir Eco, coolStart (pour les
surgelés)

Confort/Sécurité :

- Porte abattante, Système softMove : fermeture douce assistée,
ouverture douce assistée
- Porte froide 4 vitres
- Préconisation de température
Affichage de la température
Contrôle optique de la montée en température
Programmeur électronique
Fonction Sabbath
- Rails télescopiques 3 niveaux, entièrement extensible(s), avec arrêt
automatique, pyrolysable(s)
- Préchauffage Booster
- Eclairage halogène
- Sécurité enfants
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques :

- Classe d'efficacité énergétique : A
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.65 kW

FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71L A INOX

Montage avec une table de cuisson.

Profondeur d'encastrement
voir le plan côté de la table
de cuisson

Distance min. :
Table de cuisson à induction :
5 mm
Table de cuisson à gaz : 5 mm
Table de cuisson électrique :
2 mm

577

min. 600

7,5

Mesures en mm

