

## iQ700, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox HB675GBS1



A+



- ✓ Un système automatique pour un nettoyage sans effort - Le nettoyage pyrolyse
- ✓ Visibilité parfaite sous tous les angles - Ecran TFT
- ✓ Pour un résultat de cuisson parfait - 10 programmes automatiques cookControl10
- ✓ Notre solution pour cuisiner jusqu'à 4 plats en même temps - HotAir 4D
- ✓ Ouverture et fermeture douce de la porte - softMove

### Équipement

#### Données techniques

Couleur de la façade : Inox  
 Type de construction : Encastrable  
 Système de nettoyage intégré : Autonettoyage hydrolytique, Pyrolyse  
 Niche d'encastrement (mm) : 585-595 x 560-568 x 550  
 Dimensions du produit (mm) : 595 x 594 x 548  
 Dimensions du produit emballé (mm) : 670 x 680 x 670  
 Matériau du bandeau : Acier inox  
 Matériau de la porte : Verre  
 Poids net (kg) : 38,050  
 Volume utile du four : 71  
 Mode de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Pizza setting, préchauffer  
 Contrôle de température : Electronique  
 Nombre de lampe(s) : 1  
 Certificats de conformité : CE, VDE  
 Longueur du cordon électrique (cm) : 120  
 Code EAN : 4242003672419  
 Nombre de cavités - (2010/30/CE) : 1  
 Classe énergétique (2010/30/CE) : A+  
 Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0,87  
 Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,69  
 Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 81,2  
 Puissance de raccordement (W) : 3600  
 Intensité (A) : 16  
 Tension (V) : 220-240  
 Fréquence (Hz) : 60; 50  
 Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

#### Accessoires intégrés

- 1 x tôle de cuisson émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèchefrite pour pyrolyse

#### Accessoires en option

- |          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| HZ638370 | RAIL TELESCOPIQUE 3NIVEAUX SORTIE TOTALE |
| HZ638270 | RAIL TELESCOPIQUE 2NIVEAUX PYROLYSABLE   |
| HZ638170 | RAIL TELESCOPIQUE 1NIVEAU SORTIE TOTALE  |
| HZ636000 | LECHEFRITE EN VERRE                      |
| HZ617000 | PLAT A PIZZA                             |
| HZ327000 | PIERRE A PAIN                            |



4 242003 672419

## iQ700, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox HB675GBS1

### Équipement

**Nettoyage :**

- Nettoyage Pyrolyse

**Design :**

- Ecran TFT interactif 2,8", avec texte clair
- Monobouton central
- Cavité intérieure en noir diamant

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson :
- air pulsé 4D, hotAir Eco, convection naturelle, convection naturelle Eco, gril air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart (pour les surgelés), chaleur de voûte et de sole, cuisson basse température, préchauffage, maintien chaud
- Réglage de température : 30 °C-300 °C

**Confort/Sécurité**

- Système softMove : ouverture et fermeture douces assistées, Porte abattante
- Température de porte 30 °C
- Préconisation de température
- Affichage de la température
- Contrôle optique de la montée en température
- Fonction Sabbath
- 
- 
- cookAssist : recettes préprogrammées
- 10 programmes automatiques
- Préchauffage booster
- Eclairage halogène, commutable
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Touche marche
- Interrupteur au contact de la porte
- 
- Ventilateur de refroidissement

**Accessoires inclus :**

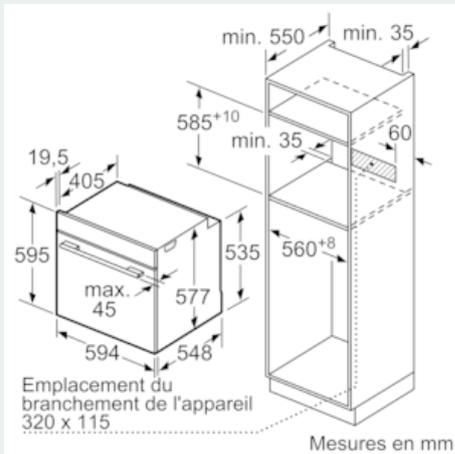
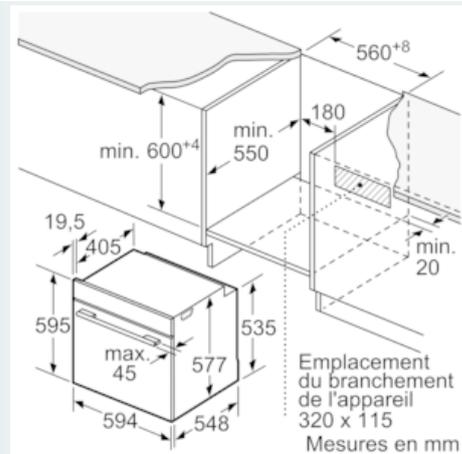
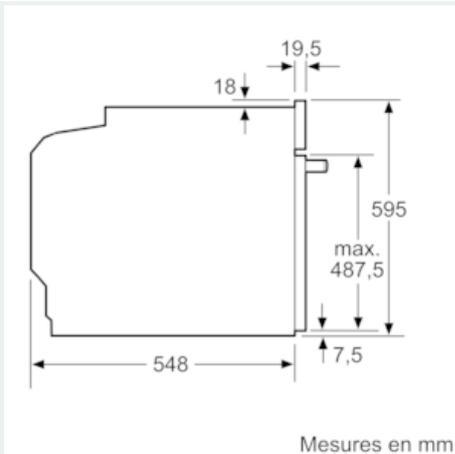
- lèche-frite pour pyrolyse, grille, tôle de cuisson émaillée

**Données techniques :**

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A+ sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique chaleur de voûte / de sole : 0.87 kWh
- Consommation énergétique air chaud : 0.69 kWh
- Cavité : 1
- Source de chaleur : électrique
- Volume cavité : 71 l

## iQ700, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox HB675GBS1

### Cotes



Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

Type de table de cuisson	épaisseur de plaque de travail min.	
Table de cuisson à induction	appliqué 37 mm	affleurant 38 mm
table de cuisson à induction pleine surface	47 mm	48 mm
table de cuisson à gaz	30 mm	38 mm
table de cuisson électrique	27 mm	30 mm