

iQ700
HB675G5S1F Inox
FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71L 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
Programmateur 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

iQ700
 HB675G5S1F Inox
 FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71L A
 INOX

Cotes

Montage avec une table de cuisson.

