

## iQ700

### HR675GBS1 Inox



#### Four avec ajout de vapeur.

- ✓ Le nettoyage pyrolyse : le système automatique pour un nettoyage sans effort.
- ✓ Ecran TFT tactile : lisibilité optimale et utilisation intuitive.
- ✓ cookControl Plus : succès garanti de nombreux plats.
- ✓ HotAir 4D : choix flexible d'enfournement .

#### Équipement

##### Données techniques

Couleur de la façade : Inox  
 Type de construction : Encastrable  
 Système de nettoyage intégré : Pyrolyse  
 Niche d'encastrement (mm) : 585 x 560 x 550  
 Dimensions du produit (mm) : 595 x 594 x 548  
 Dimensions du produit emballé (mm) : 675 x 660 x 690  
 Matériau du bandeau : Acier inox  
 Matériau de la porte : Verre  
 Poids net (kg) : 42,0  
 Volume utile du four : 71  
 Mode de cuisson : , 4D hot air, Chaleur de sole, Convection naturelle, Deep-frozen food special, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Pizza setting, 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 : 4242003786369  
 Number of cavities (2010/30/EC) : 1  
 Classe énergétique - NOUVEAU (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 maximum de raccordement électrique (W) : 3600  
 Intensité (A) : 16  
 Tension (V) : 220-240  
 Fréquence (Hz) : 50; 60  
 Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

##### Accessoires intégrés



##### Accessoires en option

HZ638370 : Rail télescopique 3 niveau sortie totale , HZ638270 : RAIL TELESCOPIQUE 2NIVEAUX SORTIE TOTALE , HZ638170 : RAIL TELESCOPIQUE 1NIVEAU SORTIE TOTALE , HZ636000 : LECHEFRITE EN VERRE , HZ617000 : PLAT A PIZZA , HZ327000 : PIERRE A PAIN

## iQ700 HR675GBS1 Inox

### Équipement

**Nettoyage :**

- Nettoyage Pyrolyse

**Design :**

- Ecran TFT tactile 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, 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)
- 20 programmes automatiques
- varioSteam
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : régénération, levage de pâte
- Réservoir d'eau 1 l
- Réglage de la température : 30 °C - 275 °C
- Fonctions supplémentaires :  
Programme de détartrage  
Fonction séchage
- Gradins et tôles à pâtisserie pyrolysables
- Intérieur de porte plein verre

**Confort/Sécurité :**

- Température de porte 30 °C
- Porte avec SoftMove : pour une ouverture et fermeture de la porte amorties
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
programmes automatiques  
Fonction Sabbath
- Horloge électronique
- Préchauffage Booster
- Eclairage halogène
- Indication réservoir d'eau vide
- Verrou de porte électronique  
Sécurité enfants  
Coupure automatique du four  
Indicateur de chaleur résiduelle  
Touche marche  
Interrupteur au contact de la porte
- Ventilateur de refroidissement

**Informations techniques :**

- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW

**Accessoires :**

- 1 x tôle de cuisson émaillée, 1 x grille, 1 x lèche-frite pour pyrolyse