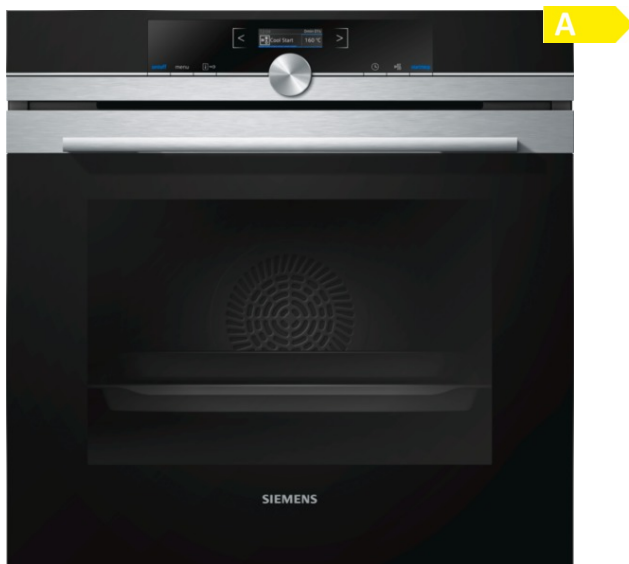


**iQ700**  
**HB675G5S1F Inox**  
**FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71L A**  
**INOX**



"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  
 Type de construction : Encastrable  
 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 : , 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 : 4242003671733  
 Number of cavities (2010/30/EC) : 1  
 Classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : A  
 Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0,90  
 Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,74  
 Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 87,1  
 Puissance maximum de raccordement électrique (W) : 3600  
 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
- 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 : 3.6 kW

iQ700  
HB675G5S1F Inox  
FOUR PYROLYSE PORTE FROIDE 71L A  
INOX

## Cotes

Montage avec une table de cuisson.

