


Serie | 8
HBG675BS2
Four intégrable 60 cm

A+

Pour des pâtisseries et des viandes parfaites.

- **airPulsé 4D** : une distribution homogène de la chaleur pour des résultats parfaits , à tous les niveaux.
- **AutoPilot 10** : succès garanti de tous les plats grâce à 10 programmes automatiques pré-établis.
- **Auto-nettoyage par pyrolyse** : pour un nettoyage sans effort.
- **Bandeau de commande avec TFT display** : utilisation facile grâce à un anneau de contrôle avec texte intégral et symboles.
- Fermeture et ouverture douce assistée

Données techniques

| | |
|---|--|
| Couleur de la façade : | Inox |
| Type de construction : | Encastrable |
| Système de nettoyage intégré : | 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) : | 37,666 |
| Volume utile du four : | 71 |
| Mode de cuisson : | , 4D hot air, Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, 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 : | 4242005180042 |
| 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 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

 2 x grille
 1 x lèche-frite pour pyrolyse

Accessoires en option

 HEZ327000 : PIERRE A PAIN
 HEZ617000 : PLAT A PIZZA
 HEZ636000 : LECHEFRITE EN VERRE
 HEZ638170 : RAIL TELESCOPIQUE 1NIVEAU SORTIE TOTALE
 HEZ638270 : RAIL TELESCOPIQUE 2NIVEAUX SORTIE TOTALE
 HEZ638370 : RAIL TELESCOPIQUE 3NIVEAUX SORTIE TOTALE
 HEZ6BCA0 : LIVRE DE CUISINE




Serie | 8 Four

HBG675BS2 **Four intégrable 60 cm**

Accessoires :

- 2 x grille, 1 x lèchefrite pour pyrolyse

Pour des pâtisseries et des viandes parfaites.

Nettoyage :

- Nettoyage Pyrolyse
- Gradins et tôle à pâtisserie pyrolysables

Design :

- Ecran TFT couleur sensible 2,5", avec texte clair
- Anneau de contrôle intuitif
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson :
Hotair 4D, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole , chaleur de vôte et sole, gril grande surface, gril petite surface, gril air pulsé, maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Cuisson douce, décongélation
- CookAssist : recettes préprogrammées

Confort/Sécurité

- Porte abattante, Système SoftMove : fermeture, ouverture douces assistées
- Porte froide 4 vitres
- Préconisation de température
Affichage de la température
Contrôle optique de la montée en température
programmes automatiques
Fonction Sabbath
- Préchauffage Booster
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
Coupure automatique du four
Indicateur de chaleur résiduelle
Touche marche
Interrupteur au contact de la porte

Données techniques :

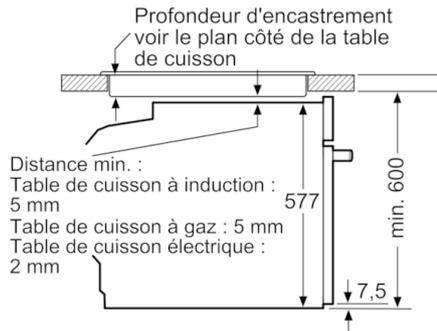
- Classe d'efficacité énergétique : Classe d'efficacité énergétique (selon EU Nr. 65/2014) : A+ (sur une échelle de classe d'efficacité énergétique de A+++ à D)
Consommation d'énergie chaleur voûte/sole : 0.87 kWh
Consommation d'énergie air pulsé : 0.69 kWh
Nombres de cavités : 1
Source de chaleur : électrique
Volume cavité : 71 l
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW



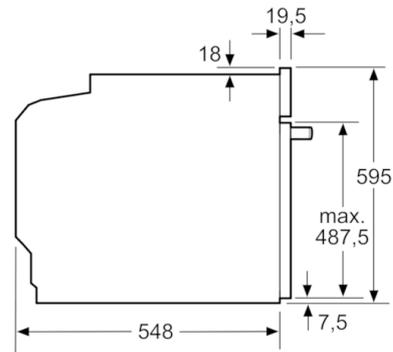
Serie | 8 Four

HBG675BS2 Four intégrable 60 cm

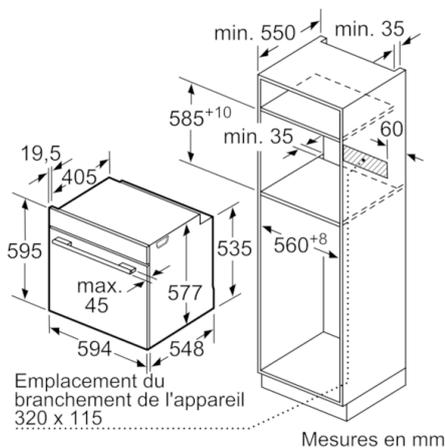
Montage avec une table de cuisson.



Mesures en mm



Mesures en mm



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. | |
|---|-------------------------------------|------------|
| | appliqué | affleurant |
| Table de cuisson à induction | 37 mm | 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 |

