



Serie | 8, Four intégrable, Inox
HBG672BS2



A+



Accessoires intégrés

2 x grille
1 x lèchefrite pour pyrolyse

Accessoires en option

HEZ327000 : PIERRE A PAIN
HEZ530000 : 2 DEMI LECHEFRITES
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

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 :	Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Hot Air-Eco, Pizza setting
Contrôle de température :	Electronique
Nombre de lampe(s) :	1
Certificats de conformité :	CE, VDE
Longueur du cordon électrique (cm) :	120
Code EAN :	4242005180035
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) :	50; 60
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.



4 242005 180035



Serie | 8, Four intégrable, Inox HBG672BS2

Pour des pâtisseries et des viandes parfaites.

Nettoyage :

- Nettoyage Pyrolyse
- Gradins et tôle à pâtisserie pyrolysables

Design :

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

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 8 modes de cuisson :
Hotair 4D, convection naturelle, convection naturelle Eco, gril grande surface, gril air pulsé, 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
Fonction Sabbath
- Préchauffage Booster
- Eclairage halogène
- Sécurité enfants
Coupure automatique du four
Indicateur de chaleur résiduelle
Touche marche
Interrupteur au contact de la porte
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques :

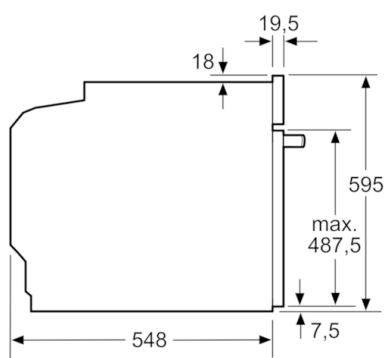
- Classe d'efficacité énergétique : Classe d'efficacité énergétique (selon EU Nr. 65/2014) : A+ (sur une échelle de classe d'efficacité énergétique de A+++ à D)
Consommation d'énergie chaleur voûte/sole : 0.87 kWh
Consommation d'énergie air pulsé : 0.69 kWh
Nombres de cavités : 1
Source de chaleur :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

Accessoires :

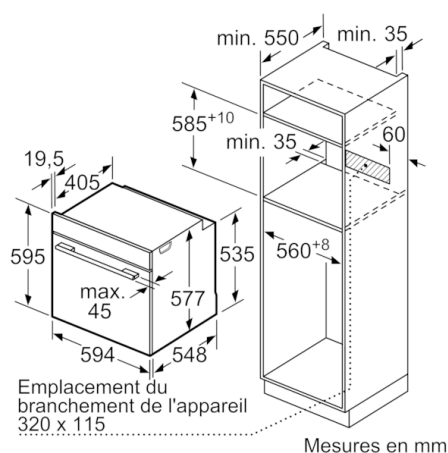
- 2 x grille, 1 x lèchefrite pour pyrolyse



Serie | 8, Four intégrable, Inox
HBG672BS2



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.	
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

