N 50, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox
B6ACM7AH0

PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

A

Accessoires en option

Z11CR10X0	GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE
Z11TF36X0	RAIL TELESCO 3NIV / N30-50 ET FOURS ECO
Z11TI15X0	VARIOCLIP
Z19DD10X0	ACCESSOIRE VAPEUR

Porte Hide® - Pour une meilleure ouverture de porte.

- √ Hide® : la porte du four disparaît à l'ouverture
- √ Home Connect : l'appli qui libère votre créativité.
- √ Sonde de cuisson 1 point - surveille la cuisson pour vous.
- √ CircoTherm® : la solution intelligente qui répartit l'air chaud de façon homogène sur trois niveaux à la fois.
- √ Pyrolyse et Hydrolyse - Le duo idéal pour un nettoyage parfait : pyrolyse après un usage intensif. Hydrolyse, l'option écologique pour un nettoyage rapide du four.

Équipement

Données techniques

Couleur de la façade : Inox
Type de construction : Encastrable
Système de nettoyage intégré : Pyrolyse et Hydrolyse
Niche d'encastrement : 585-595 x 560-568 x 550 mm
Dimensions appareil H x L x P : 595 x 594 x 548 mm
Dimensions du produit emballé : 660 x 690 x 660 mm
Matériau du bandeau : Verre
Matériau de la porte : Verre
Poids net : 39,886 kg
Volume utile du four : 71 l
Mode de cuisson : Chaleur de sole, Chaleur tournante, Chaleur tournante douce, Convection naturelle, Gril chaleur tournante, Gril grande surface, Niveau de cuisson du pain, Position pizza
Matériau de la cavité : Autre
Contrôle de température : Electronique
Nombre de lampe(s) : 1
Certificats de conformité : CE, VDE
Longueur du cordon électrique : 120 cm
Code EAN : 4242004245841
Nombre de cavités - (2010/30/CE) : 1
Classe énergétique (2010/30/CE) : A
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 1,04 kWh/cycle
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,81 kWh/cycle
Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 95,3 %
Puissance de raccordement : 3600 W
Intensité : 16 A
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50; 60 Hz
Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

4 242004 245841

N 50, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox

B6ACM7AH0

COOKING PASSION SINCE 1877

Équipement

Nettoyage :

- Nettoyage pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design :

- Porte escamotable Hide®
- Réglage par écran LCD
- Boutons rotatifs, rond, Boutons rotatifs
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité en émail gris titane

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 8 modes de cuisson :
  Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, fournil : idéal pour cuire le pain, Cuisson Douce, hotAir doux
- Réglage de température : 30 °C - 275 °C
- Sonde de cuisson

Confort/Sécurité

- Home Connect : pilotage et contrôle de votre four à distance
- EasyClock : Programmateur électronique
- Préchauffage rapide
- Eclairage halogène, commutable
- Préconisation de température
  Démarrage automatique
  Affichage de la température
  Contrôle optique de la montée en température
  Sonde électronique de température
  Fonction Sabbat
- Ventilateur de refroidissement
- Verrou de porte électronique
  Sécurité enfants
  Coupure automatique du four
  Indicateur de chaleur résiduelle
  Interrupteur au contact de la porte

Accessoires inclus :

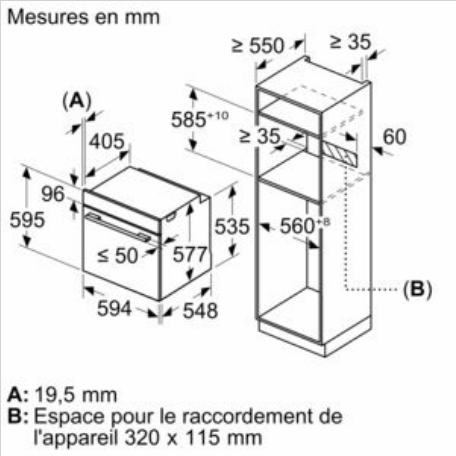
- tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite

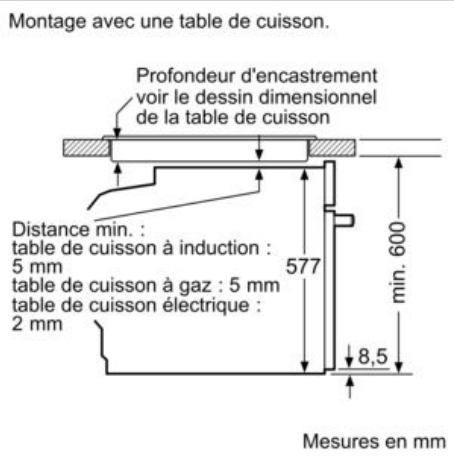
Données techniques :

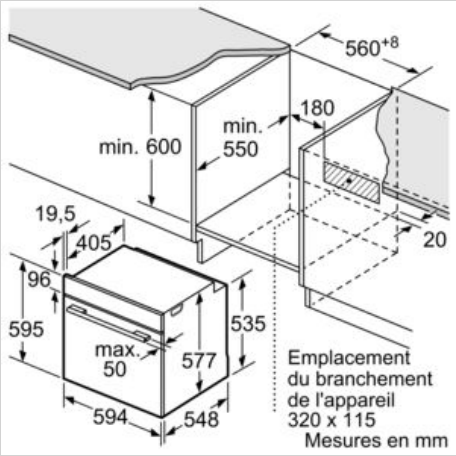
- Câble de raccordement : 120 cm
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A sur une échelle allant de A+++ à D
  Consommation énergétique chaleur de voûte / de sole : 1.04 kWh
  Consommation énergétique air chaud : 0.81 kWh
  Cavité : 1
  Source de chaleur : électrique
  Volume cavité : 71 l

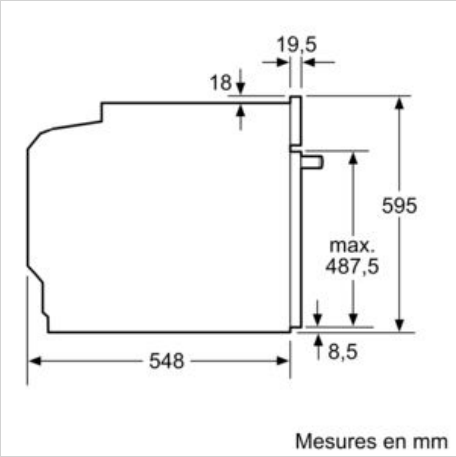
COOKING PASSION SINCE 1877

Cotes







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