

# SAMSUNG

NV75R7676RB/EF

Dual Cook Flex™

**FOUR DUAL COOK FLEX™- MULTIFONCTIONS PYROLYSE**



## **UN FOUR GRANDE CAPACITÉ ALLIANT MODULARITÉ, PERFORMANCES & DESIGN**

- Four double porte
- Technologie Twin Convection™
- Capacité XXL de 75 litres
- Rail télescopique
- Efficacité énergétique A+
- Design innovant et premium
- Bandeau de contrôle sensitif



## **TECHNOLOGIE DUAL COOK FLEX™**

En mode Twin Convection™, ce four pyrolyse doté d'un système d'ouverture à **deux portes** vous offre la possibilité de **suivre la cuisson de la cavité supérieure sans altérer la cuisson de la cavité inférieure (pas de perte de chaleur)**.

Cette technologie est idéale pour la **cuisson des pains et pâtisseries** nécessitant une température stable et précise.

# FOUR DUAL COOK FLEX™- MULTIFONCTIONS PYROLYSE NV75R7676RB/EF

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	75 L
Commandes	Electronique
Eclairage intérieur ON/OFF	25 W / 40 W
Affichage	Sensitif
Ecran LED	Oui
Couleur des LED	Bleue
Puissance restituée (Watts – IEC705)	1200W
Puissance absorbée (Watts)	
Grill supérieur (intérieur/extérieur)	1600 / 1100 W
Résistance de sole	1100 W
Chaleur pulsée (supérieur/inférieur)	1200 / 1200 W
Puissance max (Watts)	3650 – 3950 W
Thermostat cavité entière	
Chaleur pulsée	30~275° C
Mode grill	100~300° C
Thermostat cavité supérieur/inférieur	
Chaleur pulsée	40~250° C
Thermostat Twin Convection™	40~250° C
Classe énergétique	A+
Nettoyage	Pyrolyse
Fonction Steam Clean	Oui
Porte froide	Oui
Fermeture douce	Non

### PROGRAMMATEUR

Nombres de fonction de cuisson	17
Programmes automatiques	50
Twin Convection™	Oui
Retardateur & Minuteur de cuisson	Oui
Horloge	Oui
Verrouillage enfant (sécurité)	Oui

### ACCESSOIRES

Séparateur de cavité	Oui
Grille	1
Lèche-frites	2
Rail télescopique	1

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

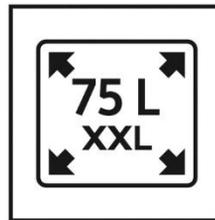
Tension secteur « CA »	230 V~50Hz
Dimensions extérieures (L*H*P mm)	595x595x570
Dimensions emballées (L*H*P mm)	694x660x660
Dimensions d'encastrement (L*H*P mm)	560x572x549
Poids net / brut (kg)	47,2/51,5
Coloris / finition	Black Glass/Noir
Code EAN	8 801 643 880 996
Pays d'origine	Malaisie

### TECHNOLOGIE TWIN CONVECTION™



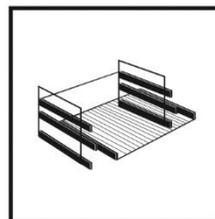
Grâce à la technologie Twin Convection™, votre four bénéficie de **2 cavités indépendantes** vous permettant de cuisiner plusieurs plats simultanément à des températures et à des temps de cuisson différents.

### GRANDE CAPACITÉ POUR VARIER LES PLAISIRS



L'une des plus grandes cavités du marché ! Bénéficiez d'une capacité XXL pour réaliser des plats familiaux **grâce à son grand volume jusqu'à 75L en mode cavité pleine.**

### PLUS DE CONFORT AU QUOTIDIEN



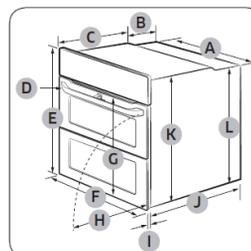
Le nouveau four Samsung est équipé d'un rail télescopique **qui permet un contrôle sécurisé de vos cuissons et un retrait simplifié de vos plat.**

### UN DESIGN INNOVANT & PREMIUM



Interface sensitive et poignée incurvée pour un **look design dans votre cuisine.**

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

# FOUR DUAL COOK FLEX - MULTIFONCTIONS PYROLYSE

## NV75R7676RB/EF

### FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75R7676RB
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI <sub>cavité</sub> )	81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>cavité électrique</sub> )	1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>cavité électrique</sub> )	0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	75 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	47,2 kg

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, ainsi qu'aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.