

NV75K5571RM

Four Twin Convection™

NV75K5571RM

Pyrolyse



Visuel non contractuel

Un four grande capacité alliant performances & design

- Technologie Twin Convection™
- Capacité XXL de 75 litres
- 50 programmes automatiques
- Design innovant et premium
- Rail télescopique
- Classe énergétique A

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.

Cette fonction permet également d'utiliser individuellement la cavité supérieure ou inférieure.



FOUR TWIN CONVECTION™ NV75K5571RM



Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	75 L
Commande	Electronique
Affichage	Sensitif + Touches + Boutons rotatifs
Ecran LED	Oui
Couleur des LED	Bleues
Puissance restituée (Watts-IEC705)	1200W
Puissance absorbée (Watts) :	
Gril supérieur (intérieur /extérieur)	1600/1100W
Résistance de sole	1100W
Chaleur pulsée (supérieur /inférieur)	1200/1200W
Thermostat cavité entière	
Chaleur pulsée	30~250 °C
Mode Gril	100~270 °C
Thermostat cavité supérieure / inférieure	
Chaleur pulsée	40~250 °C
Thermostat Twin Convection™	40~250 °C
Classe énergétique	A
Nettoyage	Pyrolyse
Fonction pyrolyse	Oui
Fonction Steam Clean	Oui
Porte froide	Oui
Eclairage intérieur ON/OFF	2x40W

Programmateurs

Nb de fonctions 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	2
Lèchefrite	1
Rail télescopique	1

Grande capacité pour varier les plaisirs

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



Simplifiez-vous la vie avec les programmes automatiques

Pas le temps ni l'envie de vous plonger dans un livre de cuisine? Plutôt que de deviner les températures et durées de cuisson, **sélectionnez juste un menu et laissez le four faire le reste.**



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 plats.**



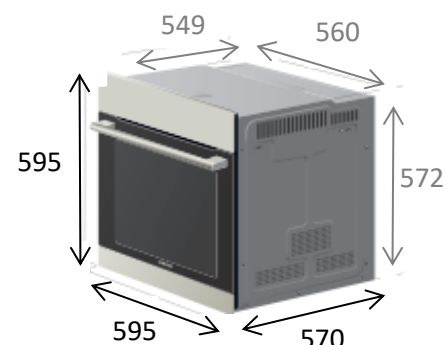
Un design innovant & premium

Interface sensitive, boutons pop out, poignée incurvée pour un **look design dans votre cuisine.**



Spécifications techniques

Tension secteur "CA"	230 V ~ 50 Hz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	595 x 595 x 570
Dimensions emballées (L x H x P mm)	694x660x660
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 572 x 549
Poids net / brut (kg)	45,2 / 47,8
Coloris	Carbone
Code EAN	8 806 088 421 292
Pays d'origine	Thaïlande



N° Service consommateurs 01 48 63 00 00
Appel non surtaxé

NV75K5571RM

Four Twin Convection™

NV75K5571RM

Nouveauté 2016

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV75K5571RM
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	Cavité entière	95,4
	Cavité haute	100
	Cavité basse	101,5
Classe énergétique par cavité		A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)		0,99 kWh / cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)	Cavité entière	0,83 kWh / cycle
	Cavité haute	0,69 kWh / cycle
	Cavité basse	0,69 kWh / cycle
Nombre de cavités		3
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité
Volume par cavité (V)	Cavité entière	75L
	Cavité haute	34L
	Cavité basse	32L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		45,2kg

Données déterminées conformément à la norme EN-60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.