

# NV66M3571BS

## Four Pyrolyse Twin Convection™ *Nouveauté 2017*

Fiche produit provisoire sujette à modification



Visuel non contractuel

### Un four grande capacité qui allie performances & design

- Technologie Twin Convection™
- Capacité de 66 litres
- Classe énergétique A
- 20 menus automatiques

#### 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™ NV66M3571BS

## Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	66
Commande	Boutons pop-out
Affichage	LED bleues
Puissance restituée (Watts)	1200W
Puissance absorbée (Watts)	
Gril supérieur (intérieur /extérieur)	1600W/1100W
Résistance de sole	1100W
Chaleur pulsée (supérieur /inférieur)	1700W
Puissance max (Watts)	3400-3600
Thermostat cavité entière	
Chaleur pulsée	30~250°C
Mode Gril	100~250°C
Thermostat cavité supérieure	
Chaleur pulsée	40~250°C
Mode Gril	200~250°C
Thermostat cavité inférieure	
Chaleur pulsée	40~250°C
Résistance de sole	100~230°C
Classe énergétique	A
Nettoyage	Pyrolyse
Fonction Steam Clean	Oui
Eclairage intérieur	25 W

## Programmateur

Nb de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	20
Twin Convection™	Oui
Retardateur & Minuteur de cuisson	Oui
Horloge	Oui
Sécurité enfant (verrouillage bandeau)	Oui

## Accessoires

Séparateur de cavité	Oui
Grille	1
Lèche-frite	1

## Spécifications techniques

Tension secteur "CA"	230-240V~50Hz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	595 x 595 x 566
Dimensions emballées (L x H x P mm)	645.5 x 682 x 656
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 572 x 545
Poids net / brut (kg)	40/44,3 kg
Coloris / Finition	Inox
Code EAN	8 806 088 658 681

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

## Un four 3-en-1 pour gagner en efficacité

Les avantages du Twin Convection™ :

1. Vos amis arrivent pour dîner dans 30 minutes ? Enfournez vos cailles dans la cavité supérieure et votre tarte dans la cavité inférieure pour les cuire indépendamment.
2. Des muffins pour le goûter des enfants ? Utilisez uniquement la cavité inférieure du four, vous gagnerez en temps de préchauffage.
3. Un gros gigot pour le repas de famille ? Retirez simplement le séparateur pour exploiter toute la capacité de votre Twin Convection™ et obtenir une cuisson uniforme.



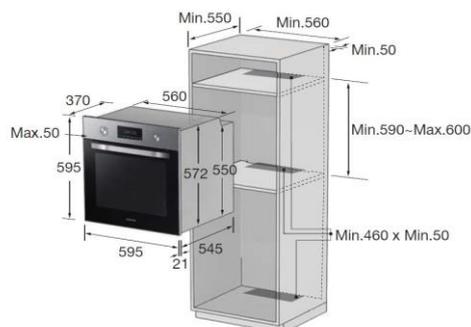
## Simplifiez-vous la vie avec les programmes automatiques

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.



## Un design innovant & premium

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



### Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV66M3571BS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	Cavité entière	100
	Cavité haute	98.5
	Cavité basse	98.5
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)		0,95 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	0,67 kWh / cycle
	Cavité basse	0,67 kWh / cycle
Nombre de cavités		3
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité
Volume par cavité (V)	Cavité entière	66L
	Cavité haute	30L
	Cavité basse	32L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		40kg
<p><b>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.</b></p> <p><b>Conseils pour économiser de l'énergie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.</li> </ul>		