

NV70K3370BS

Four pyrolyse Dual Fan TM
NV70K3370BS
Nouveauté 2016

Fiche produit provisoire sujette à modification



Visuel non contractuel

Un four grande capacité qui allie performances & design

- Technologie Dual Fan TM
- Capacité XXL de 70 litres
- 20 menus automatiques
- Design innovant et premium
- Classe énergétique A
- Finition Inox

Technologie Dual Fan TM

Grâce à la présence de 2 ventilateurs qui tournent en sens opposé et qui sont entourés d'une résistance chauffante, vos aliments sont **cuits uniformément et rapidement**.

Cette technologie garantit également un **préchauffage plus rapide pour une meilleure efficacité énergétique**.



FOUR PYROLYSE DUAL FAN™ NV70K3370BS

Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	70
Commande	Electronique
Affichage	Touches + boutons pop-out
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)	1700W
Thermostat cavité entière	
Chaleur pulsée	30~250 °C
Mode Gril	100~250 °C
Classe énergétique	A
Nettoyage	Pyrolyse
Fonction Steam Clean	Oui
Eclairage intérieur ON/OFF	1x40W
Porte tempérée	Oui

Programmateur

Programmes automatiques	20
Dual Fan	Oui
Retardateur & Minuteur de cuisson	Oui
Horloge	Oui
Sécurité enfant (verrouillage bandeau)	Oui
Alarme de fin de cuisson	Oui

Accessoires

Grille	1
Lèche-frites	1

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 de 70L.



Simplifiez-vous la vie avec les 20 programmes automatiques embarqués

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.**



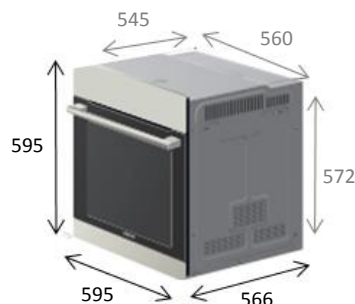
Une parfaite intégration dans votre cuisine

Boutons pop out, affichage LED bleues, finition inox 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 566
Dimensions emballées (L x H x P mm)	682 x 656 x 645,3
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 572 x 545
Poids net / brut (kg)	38,8 / 41,2
Coloris / Finition	Inox
Code EAN	8 806 088 179 469



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

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV70K3370BS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	94
Classe d'efficacité 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)	0,79 kWh / cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité (V)	70 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	38,8 kg
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 5 à 10 minutes 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.	