

# NV75J7570RS/EF

## Four Twin Convection™

### NV75J7570RS/EF

### *Nouveauté 2015*

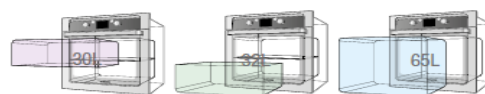


## Un concentré de technologies allié à un design innovant

- Technologie Twin Convection™
- Grande capacité de 75 litres
- 40 programmes automatiques
- Design innovant et premium
- 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™ NV75J7570RS/EF



## Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	75
Commande	Electronique
Affichage	Sensitif
Ecran LED	LED Bleues
Boutons pop out	Oui
Puissance restituée (Watts-IEC705)	1200
Puissance absorbée :	
Gril supérieur (intérieur /extérieur) (Watts)	1600 / 1100
Gril inférieur (Watts)	1100
Chaleur pulsée (supérieur /inférieur) (Watts)	1200 / 1200
Thermostat chaleur pulsée	40° à 250° C
Thermostat Twin Convection™	40° à 250° C
Classe énergétique	A
Pyrolyse	Oui
Fonction pyrolyse 3 cycles (éco, normal, intensif)	Oui
Porte froide	Oui
Fonction Steam Clean	Oui
Eclairage intérieur ON/OFF (Watts)	2 x 40

## Programmateur

Nombre de fonctions	16
Programmes automatiques	40
Twin Convection™	Oui
Retardateur et minuteur de cuisson	Oui
Préchauffage rapide	Oui
Horloge	Oui
Sécurité enfant (verrouillage bandeau)	Oui
Alarme fin de cuisson	Oui
Mode démo	Oui

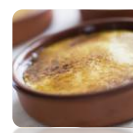
## Accessoires

Séparateur de cavité	Oui
Grille	1
Lèche-frite (2 x 30 mm)	2
Rail télescopique (1 niveau)	1
Tournebroche	1

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

Les avantages du Twin Convection™ :

1. Vos amis arrivent pour dîner dans 30 minutes ? Enfourez vos caillies 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.



## Grande capacité de 75L

Doté d'une capacité de 75L, ce four vous permettra de préparer des plats de très grande taille (dinde, gigots, etc...) pour les repas en famille ou entre amis.



## Design innovant et premium

Avec ses lignes fluides et modernes, ses matériaux nobles, sa finition inox, son écran avec LED bleues et son affichage sensible, il vous offrira un design premium et innovant pour une intégration parfaite 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 645.5 x 656	
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 572 x 545	
Poids net / brut (kg)	47,2 / 50	
Coloris / Finition	Inox	TBC
Code EAN	8806086718004	

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

## Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75J7570RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	95,4
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 <sub>cavité électrique</sub> )	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 <sub>cavité électrique</sub> )	0,83 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 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.