

SAMSUNG

NV75N7677RS

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
- Connectique Wi-Fi
- Design innovant et premium
- Efficacité énergétique A+



**manette
intégrée**

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

NV75N7677RS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	75 L
Commandes	Electronique
Eclairage intérieur ON/OFF	25 W / 40 W
Affichage	Sensitif + Boutons pop up
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
Wifi	Oui

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	2
Lèchefrite	1
Rail télescopique	1
Tournebroche	1
Sonde à viande	Non

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension secteur « CA »	230 V~50Hz
Dimensions extérieures (L*H*P mm)	595*595*570
Dimensions emballées (L*H*P mm)	694*660*660
Dimensions d'encastrement (L*H*P mm)	560*572*549
Poids net / brut (kg)	49/53,7
Coloris / finition	Inox/Noir
Code EAN	8801643182786
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



75L

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.**

PLUS DE CONFORT AU QUOTIDIEN



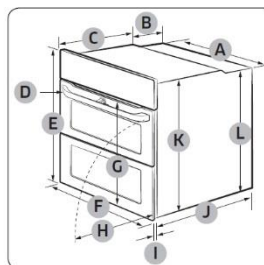
Le nouveau four Samsung est équipé d'un rail télescopique **qui permet un contrôle sécurisé de vos cuissons et un retrait simplifié de vos plat.**

UN DESIGN INNOVANT & PREMIUM



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

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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

FOUR DUAL COOK FLEX- MULTIFONCTIONS PYROLYSE

NV75N7677RS

FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

SAMSUNG			
Modèle	NV75N7677		
Cavité	Entière	Supérieure	Inférieure
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	81,6	98,6	100
Classe énergétique par cavité	A+	A	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)	1,05kWh/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)	0,71kWh/cycle	0,68kWh/cycle	0,68kWh/cycle
Nombre de cavités	3 (entière, supérieure, inférieure)		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité		
Volume par cavité (V)	75L	34L	32L
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	49kg		

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.