

NV73J9770RS/EF

CHEF COLLECTION

Fiche Produit Provisoire

FOUR VAPOR COOK



Visuel non contractuel

Un concentré de technologies allié à un design élégant pour des cuissons réussies

- Technologie Vapor Cook
- Capacité de 73 litres
- 80 programmes automatiques
- Ecran TFT LCD tactile avec connexion Wifi
- Design high tech et premium
- Classe énergétique A+



Technologie Vapor Cook

La technologie Vapor Cook, permet une cuisson qui joue sur les textures pour des aliments croustillants et dorés à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur.

FOUR VAPOR COOK NV73J9770RS/EF

Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	73
Commande	Electronique
Affichage	Sensitif
Ecran TFT LCD	Oui
Wifi	Oui
Puissance restituée (Watts-IEC705)	1200
Puissance absorbée :	
Gril supérieur (intérieur /extérieur) (Watts)	1600 / 1100
Gril inférieur (Watts)	1100
Chaleur pulsée (supérieur) (Watts)	1800
Thermostat chaleur pulsée	30° à 275° C
Consommation (Convection - kWh) :	
Nettoyage Pyrolyse	Oui
Fonction pyrolyse 3 cycles (éco, normal, intensif)	Oui
Fonction Steam Clean	Oui
Classe énergétique	A+
Eclairage intérieur ON/OFF (Watts)	Oui
Lampe intérieure	40W

Programmateur

Nombre de fonctions	21
Programmes automatiques	80
Préchauffage rapide	Oui
Fonction mémoire	Oui
Retardateur et minuteur de cuisson	Oui
Horloge	Oui
Sécurité enfant (verrouillage bandeau)	Oui
Alarme fin de cuisson	Oui
Mode démo	Oui

Accessoires

Grille	2
Lèche-frite (50 mm, 30 mm)	2
Rail télescopique (1 niveau)	1
Sonde à viande	1

Technologie Vapor Cook

Une cuisson professionnelle se base sur deux critères: un goût et une texture irréprochables.

Afin de répondre à ces exigences Samsung a développé la technologie Vapor Cook qui offre une cuisson rapide et multi-niveaux avec diffusion de vapeur permettant ainsi d'obtenir des aliments croustillants et dorés à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur.



Sonde à viande *L'outil des grands chefs*

Cette sonde permet à la viande d'être tendre, juteuse & moelleuse.

Il suffit d'indiquer la température souhaitée et lorsque que celle-ci est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement (alarme sonore). L'état d'avancement de la cuisson s'affiche à l'écran.



Design High Tech & élégant

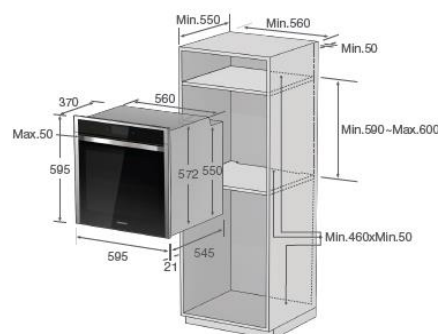
Avec son écran entièrement tactile intuitif ce four vous offre une manière plus simple de cuisiner.

Grâce à sa connexion Wi-Fi, ce four améliore le confort d'utilisation et permet de contrôler depuis votre smartphone le mode, le temps ou la température de cuisson.



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
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 572 x 545
Poids net / brut (kg)	45,9 / 48,6
Coloris / Finition	Inox / Noir
Code EAN	8806086704762



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

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV73J9770RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	Cavité entière	81,4
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	0,70 kWh / cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité
Volume par cavité (V)	Cavité entière	73L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		45,9 kg
WIFI	Consommation énergétique en mode veille (W)	5,5 W
	Période de temps pour la gestion de l'alimentaion (min)	10 min
Off Mode	Consommation énergétique (W)	5,5 W
	Période de temps pour la gestion de l'alimentaion (min)	10 min

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.