

NV70F2793NS/EF

Four Twin Convection™

Fiche Produit Provisoire

Nouveauté 2013



Visuel non contractuel

Four Twin Convection™

- Technologie Twin Convection™
- Capacité de 70 litres
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Energie A-10%
- Fonction nettoyage Steam Clean
- Boutons pop-out

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.



Twin
convection™



FOUR TWIN CONVECTION™ NV70F2793NS/EF



Caractéristiques

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	70
Commande	Electronique
Puissance restituée (Watts-IEC705)	1200
Puissance absorbée :	
Gril inférieur (Watts)	1100
Chaleur pulsée (supérieur /inférieur) (Watts)	1200 / 1200
Puissance max (Watts)	3650
Thermostat chaleur pulsée	40° à 250° C
Thermostat Twin Convection	170° à 250° C
Consommation (Convection - kWh) :	
Cavité entière	0,89
Cavité supérieure	0,59
Cavité inférieure	0,59
Pyrolyse 180 min	4,90
Fusible de protection (Ampères)	16
Classe énergétique	A-10%
Eclairage intérieur ON/OFF (Watts)	2 x 25
Ecran LED (double affichage)	Rouge
Porte froide	Oui
Fonction pyrolyse 3 cycles (éco, normal, intensif)	Oui
Fonction Steam Clean	Oui
Boutons pop out	Oui

Programmateur

Nombre de fonctions	17
Twin Convection™	Oui
Préconisation de la température	Oui
Rétardateur et minuteur de cuisson	Oui
Horloge 24 heures	Oui
Sécurité enfant (verrouillage bandeau)	Oui
Alarme fin de cuisson	Oui
Mode démo	Oui

Accessoires

Séparateur de cavité	Oui
Grille	2
Lèche-frite	1
Rail télescopique	1
Tournebroche	Oui

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 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.



Capacité 70L

Doté d'une capacité de 70L, ce four vous permettra de préparer des **plats de très grande taille (dinde, gigots, etc...) pour les repas en famille ou entre amis**



Rail Télescopique

Ce four est doté d'un rail télescopique sur un niveau qui vous offrira un meilleur accès à vos aliments sans risquer de se brûler, pour une utilisation plus aisée et moins risquée.

Spécifications techniques

Tension secteur "CA"	230 V ~ 50 Hz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	595 x 595 x 572
Dimensions emballées (L x H x P mm)	700 x 750 x 700
Dimensions d'encastrement (L x H x P mm)	560 x 570 x 550
Poids net / brut (kg)	42/46
Coloris / Finition	Inox
Code EAN	8806085530119

En attente graph

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