N 90, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox
B57CS24H0

PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

A

Accessoires en option

Z11CR10X0	GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE
Z11SZ90X0	KIT SEAMLESS COMBINAISON® 60 CM + 45 CM
Z11TC10X0	RAIL CONFORT FLEX 1 NIVEAU
Z12CB10A0	TOLE A PATISSERIE EMAILLEE
Z12TF36X0	RAIL TELESCO 3NIV N70-N90 PYROLYSABLE
Z19DD10X0	ACCESSOIRE VAPEUR

Four multifonction avec porte SLIDE&HIDE® - accès direct sans gêne à l'enceinte du four.

- √ Pyrolyse et Hydrolyse - Le duo idéal pour un nettoyage parfait : pyrolyse après un usage intensif. Hydrolyse, l'option écologique pour un nettoyage rapide du four.
- √ NeffNavigator - une navigation rapide dans les menus et une utilisation facile grâce à l'écran TFT.
- √ Home Connect - redécouvrez votre cuisine avec nos produits connectés, ou que vous soyez.
- √ Assistant pâtisserie et rôtisserie - Un commis de cuisine idéal pour les modes de cuisson, la température et le temps de préparation d'une multitude de plats au bout de votre doigt
- √ ConfortFlex® - les rails téléscopiques à sortie totale permettent de saisir les grilles, lèchefrites et tôles à pâtisserie par les côtés, comme un plateau.

Équipement

Données techniques

Couleur de la façade : Inox
Type de construction : Encastrable
Système de nettoyage intégré : Pyrolyse et Hydrolyse
Niche d'encastrement : 585-595 x 560-568 x 550 mm
Dimensions appareil H x L x P : 595 x 596 x 548 mm
Dimensions du produit emballé : 660 x 690 x 650 mm
Matériau du bandeau : Acier inox
Matériau de la porte : Verre
Poids net : 42,299 kg
Volume utile du four : 71 l
Mode de cuisson : Chaleur de sole, Chaleur tournante éco, Circotherm®, Convection naturelle, Cuisson basse température, Décongélation, Gril chaleur tournante, Gril grande surface, Gril petite surface, Niveau de cuisson du pain, Position de fermentation, Position pizza
Contrôle de température : Electronique
Nombre de lampe(s) : 1
Certificats de conformité : CE, VDE
Longueur du cordon électrique : 120 cm
Code EAN : 4242004235385
Nombre de cavités - (2010/30/CE) : 1
Classe énergétique (2010/30/CE) : A
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0,90 kWh/cycle
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,74 kWh/cycle
Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 87,1 %
Puissance de raccordement : 3600 W
Intensité : 16 A
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50; 60 Hz
Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

4 242004 235385

N 90, Four intégrable, 60 x 60 cm, Inox

B57CS24H0

COOKING PASSION SINCE 1877

Équipement

Nettoyage :

- Nettoyage pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design :

- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Slide®, la poignée pivotante
- Porte escamotable Hide®
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson :
  Circotherm®, Circotherm® Eco, convection naturelle, convection naturelle Eco, gril ventilé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, fournil : idéal pour cuire le pain, chaleur de sole, cuisson basse température, décongélation, position étuve pour faire lever les pâtes
- Réglage de température : 40 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Home Connect : pilotage et contrôle de votre four à distance
- Température de porte 30 °C
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- Préchauffage rapide
- Préconisation de température
  Affichage de la température
  Contrôle optique de la montée en température
  Fonction Sabbat
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage halogène, commutable
- Verrou de porte électronique
  Sécurité enfants
  Coupure automatique du four
  Indicateur de chaleur résiduelle
  Touche marche
  Interrupteur au contact de la porte
- Ventilateur de refroidissement

Accessoires inclus :

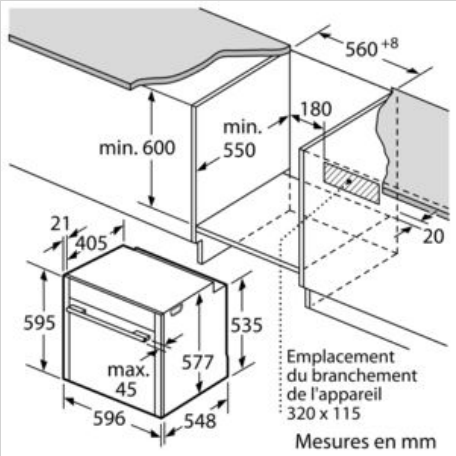
- tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite pour pyrolyse

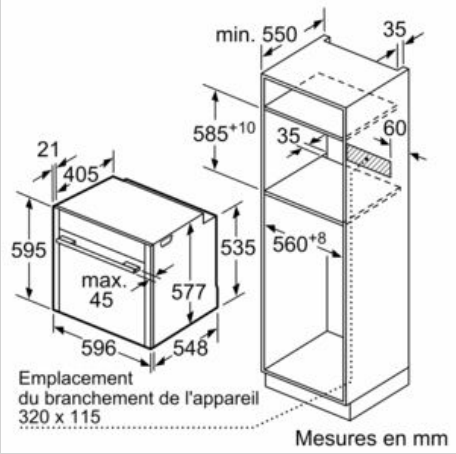
Données techniques :

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A sur une échelle allant de A+++ à D
  Consommation énergétique chaleur de voûte / de sole : 0.9 kWh
  Consommation énergétique air chaud : 0.74 kWh
  Cavité : 1
  Source de chaleur : électrique
  Volume cavité : 71 l

COOKING PASSION SINCE 1877

Cotes





Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

Type de table de cuisson	**épaisseur de plaque de travail min.**	
	appliqué	affleurant
Table de cuisson à induction	37 mm	38 mm
table de cuisson à induction pleine surface	47 mm	48 mm
table de cuisson à gaz	30 mm	38 mm
table de cuisson électrique	27 mm	30 mm