

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



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



A



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 télescopiques à sortie totale permettent de saisir les grilles, lèche-frites 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 : Catalyse (tous côtés)
 Niche d'encastrement (mm) : 585-595 x 560-568 x 550
 Dimensions du produit (mm) : 595 x 596 x 548
 Dimensions du produit emballé (mm) : 660 x 690 x 650
 Matériau du bandeau : Acier inox
 Matériau de la porte : Verre
 Poids net (kg) : 42,299
 Volume utile du four : 71
 Mode de cuisson : Chaleur de sole, Chaleur tournante éco, 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 (cm) : 120
 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
 Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,74
 Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 87,1
 Puissance de raccordement (W) : 3600
 Intensité (A) : 16
 Tension (V) : 220-240
 Fréquence (Hz) : 50; 60
 Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Accessoires en option

Z11CR10X0	GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE
Z11GT10X3	PLAT A FOUR EN VERRE
Z11SZ80X0	KIT DESIGN PLUS 60 CM + 29 CM
Z11SZ90X0	KIT SEAMLESS COMBINAISON® 60 CM + 45 CM
Z11TC10X0	RAIL CONFORT FLEX 1 NIVEAU
Z12CB10A0	TOLE A PATISSERIE EMAILLEE
Z12CP10A0	PLAT A PIZZA
Z12TF36X0	RAIL TELESKO 3NIV N70-N90 PYROLYSABLE
Z19DD10X0	ACCESSOIRE VAPEUR



4 242004 235385

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 Sabbath
- 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

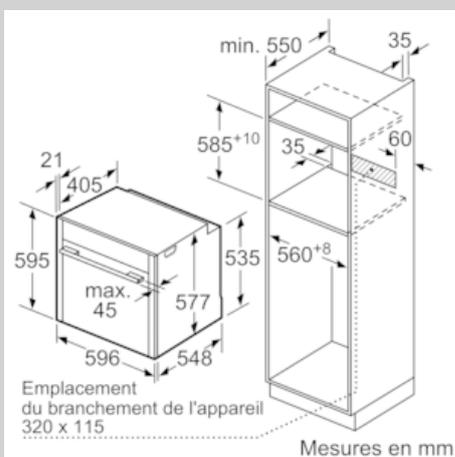
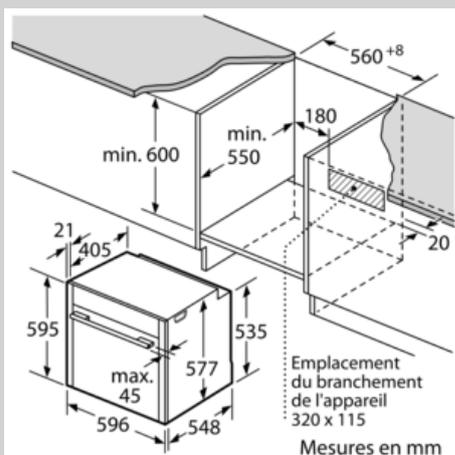
Accessoires inclus :

- 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

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