

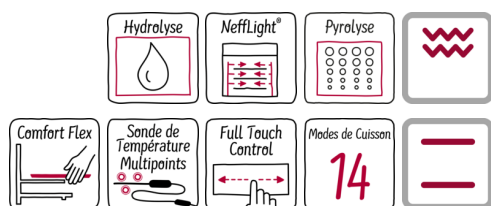
N 90, Four intégrable avec fonction vapeur, Inox
B58VT68N0



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



A



Four multifonction SLIDE&HIDE® avec VarioSteam®

- ✓ Hide® - la porte entièrement escamotable.
- ✓ VarioSteam® - L'ajout de vapeur pour les fours CircoTherm® pour des plats moelleux et croustillants.
- ✓ La sonde à viande tri-senseurs® mesure la température et arrête la cuisson quand elle est atteinte.
- ✓ Le duo pour un nettoyage parfait: pyrolyse après un usage intensif - l'intérieur du four se nettoie seul. Hydrolyse - l'option écologique pour le nettoyage rapide du four.
- ✓ FullTouch Control - contrôle précis et simple du four par effleurement tactile de la surface lisse de l'écran couleur TFT haute résolution.
- ✓ NeffLight® - éclairage parfait des 4 niveaux du four, même avec la porte fermée.
- ✓ ConfortFlex® - les rails télescopiques coulissent complètement hors du four et permettent un maniement confortable par les côtés.

Équipement

Données techniques

Couleur de la façade : Inox
 Type de construction : Encastrable
 Système de nettoyage intégré : Autonettoyage hydrolytique, Pyrolyse
 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) : 675 x 690 x 660
 Matériau du bandeau : Acier inox
 Matériau de la porte : Verre
 Poids net (kg) : 46,678
 Volume utile du four : 71
 Mode de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer
 Contrôle de température : Electronique
 Nombre de lampe(s) : 3
 Certificats de conformité : CE, VDE
 Longueur du cordon électrique (cm) : 120
 Code EAN : 4242004177760
 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) : 60; 50
 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 TELESCOPIQUE 3NIV N70-N90 PYRO
Z19DD10X0	ACCESSOIRE VAPEUR



4 242004 177760

N 90, Four intégrable avec fonction vapeur, Inox

B58VT68N0

Équipement

- Nettoyage :
- Nettoyage Pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design :

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte claire et commandes TouchControl
- Porte escamotable Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 14 modes de cuisson : convection naturelle, fonction maintien chaud, préchauffage, décongélation, fournil : idéal pour cuire le pain, gril grande surface, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole, gril ventilé
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : réchauffer, étuve
- Réglage de la température: 40 °C - 275 °C
- 18 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide

Confort/Sécurité

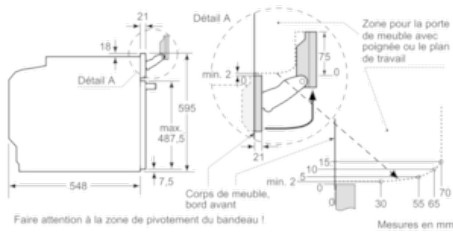
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Sonde de température multipoints
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires :
Programme de détartrage
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option
Fonction séchage
- Préconisation de température
Affichage de la température
Contrôle optique de la montée en température
Programmes automatiques
Fonction Sabbat
- Température de porte 30 °C
- Préchauffage rapide
- Verrou. de porte mécanique
Sécurité enfants
Coupure automatique du four
Indicateur de chaleur résiduelle
Touche marche
Interrupteur au contact de la porte

Données techniques :

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- 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

N 90, Four intégrable avec fonction vapeur, Inox
B58VT68N0

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

