

SAMSUNG

NV7B5675WAK – Série 5 Bespoke

FOUR DUAL COOK STEAM™- PYROLYSE



UN FOUR GRANDE CAPACITÉ ALLIANT MODULARITÉ, PERFORMANCES & DESIGN

- Technologie Twin Convection™
- Cuisson Air Fry
- Cuisson Sous-vide
- Cuisson Vapeur combinée
- Connectivité Wi-Fi & Commandes vocales
- Rail télescopique
- Sonde de cuisson
- Efficacité énergétique A+



DUAL COOK STEAM AVEC VAPEUR COMBINÉE

L'ajout de jets de vapeur pendant la cuisson en chaleur tournante permet de rendre vos viandes et viennoiseries plus croustillantes qu'au four traditionnel. Vous obtiendrez une cuisson dorée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, tout en évitant le dessèchement.

En Dual Cook Steam, vous pouvez même séparer la cavité en deux pour faire une cuisson classique en cavité supérieure.

FOUR DUAL COOK STEAM™- PYROLYSE

NV7B5675WAK – Série 5 Bespoke

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES

Type	Four encastrable
Volume utile (litres)	76 L
Commandes	Electronique
Eclairage intérieur	25 W / 40 W (Halogène)
Affichage	1 Molette rotative
Ecran	Mono LCD 2,25"
Connectivité Wi-Fi	Oui
Commandes Vocales	Oui
Puissance absorbée (Watts)	3650-3950W
Grill supérieur (petit/grand)	1600 / 1100 W
Résistance de sole	1100 W
Convection (supérieur/inférieur)	1200 / 1200 W
Thermostat cavité entière	
Convection	30~250° C
Mode grill	100~270° C
Résistance de sole	100~230° C
Résistance de sole + Convection	40~250° C
Résistance de voûte + Convection	40~250° C
Thermostat cavité supérieur/inférieur	
Convection	40~250° C
Thermostat Twin Convection™	40~250° C
Classe énergétique	A+
Nettoyage	Pyrolyse
Nombre de vitres	4
Fonction Steam Clean	Oui
Fermeture douce	Oui

PROGRAMMATEUR

Nombre de modes de cuisson	
Cavité entière	10
Cavité supérieure	3
Cavité inférieure	3
Twin Convection™	9
Programmes automatiques	40 Menus autos
Cuisson Sous-vide (50~95°C)	Oui
Cuisson Air Fry (150~250°C)	Oui
Cuisson 100% Vapeur	Non
Cuisson Vapeur combinée	Oui
Cuisson Vapeur simple	Non
Maintien au chaud (40~100°C)	Oui
Twin Convection™	Oui
Horloge	Oui
Sécurité enfant	Oui
Minuterie	Oui
Durée de cuisson	Oui
Heure de fin de cuisson	Oui

ACCESSOIRES

Séparateur de cavité	Oui
Panier Air Fry	1
Grille	1
Lèche-frite	2
Rail télescopique (ouverture partielle)	1
Sonde de cuisson	Oui

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension secteur « CA »	230 V~50Hz
Dimensions extérieures (L*H*P mm)	595x596x570
Dimensions emballées (L*H*P mm)	694x660x660
Dimensions d'encastrement (L*H*P mm)	560x579x549
Poids net / brut (kg)	43,7 / 48,4 kg
Coloris	Verre Noir
Code EAN	8806094223941
Pays d'origine	Malaisie
Code SAP	NV7B5675WAK/U1

CUISSON AIR-FRY



La technologie **Air Fry** associe panier dédié et circulation d'air chaud qui enveloppe les aliments. Placez simplement les aliments sur le panier avec juste une touche d'huile et sélectionnez le mode Air Fry.

CUISSON VAPEUR COMBINÉE



L'ajout de jets de vapeur pendant la cuisson en chaleur tournante permet de rendre vos viandes et viennoiseries plus croustillantes qu'au four traditionnel. Vous obtiendrez une cuisson dorée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, tout en évitant le dessèchement.

CUISSON SOUS-VIDE



Le système **sous-vide** combine technologie de contrôle de température statique et doubles capteur de température dans toute la cavité.

Il garantit que tout est parfaitement cuit, avec un goût délicieusement tendre et juteux.

COMMANDES VOCALES



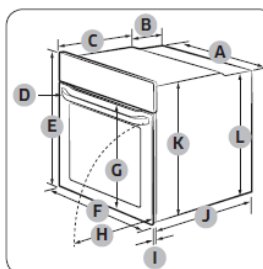
Il vous suffit de dire ce que vous voulez que le four fasse pour qu'il le fasse. Vous pouvez l'allumer ou l'éteindre, sélectionner des fonctions et modifier des paramètres, même si vous êtes occupé à faire autre chose.

CONTRÔLE WI-FI



Surveillez et contrôlez le four à tout moment, où que vous soyez, à l'aide de l'application SmartThings. Vous pouvez préchauffer le four ou l'éteindre. Vous pouvez également vérifier et régler la température et la durée de cuisson ou sélectionner rapidement des réglages préprogrammés.

Dimensions d'installation



Four (mm)

A	560	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

Visuels non contractuels. Toutes ces caractéristiques techniques peuvent être sujettes à changement sans notification au préalable.

SAMSUNG Electronics France SAS au capital de 27 000 000 euros - 1 rue Fructidor, CS 2003 - 93 400 Saint-Ouen

FOUR DUAL COOK STEAM™- PYROLYSE

NV7B5675WAK – Série 5 Bespoke

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identification du modèle	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C, NV7B566**C, NV7B568**C, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****		
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})	81,6		
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+		
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	1,05 kWh/cycle		
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	0,71 kWh/cycle		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité (V)	76 L		
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C: 35,4kg NV7B566**C: 37,6kg NV7B568**C: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275/2008.

FOUR DUAL COOK STEAM™- PYROLYSE

NV7B5675WAK – Série 5 Bespoke

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min.
Connexion Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 min.

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 5 à 10 minutes 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.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm