

SAMSUNG

Prêt à cuisiner en un instant ?
Découvrez notre guide rapide pour maîtriser votre
four !

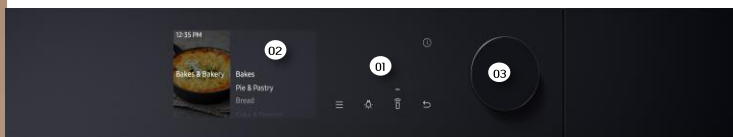


Four Bespoke Série 6 Dual Cook Flex™
NV7B6795JAK

QUICKSTART

Première utilisation

Tableau de commande



01 Opérations



Eclairage
du four



Eclairage
du four



Commande
intelligente



Précédent

02 Écran

L'écran situé sur la gauche est une interface vous permettant de visualiser:

- Les différents réglages comme la température, le style de cuisson
- Les différentes recettes
- L'heure

03 Molette de sélection

La molette unique est votre outil de contrôle principal.

Utilisez la molette de sélection de la valeur pour :



- Sélectionner un mode de cuisson
- Choisir un sous élément des menus
- Régler la température et la durée

Les accessoires inclus

Le four est accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de vos plats.



Grille



Sonde de cuisson



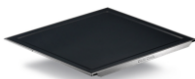
Panier Air Fry



Lèche-frite



Rail télescopique



Plaque séparatrice
Dual Cook



Cloche 100% vapeur

Technologie Dual Cook Flex™

Le four 4-en-1



Avec Dual Cook, vous bénéficierez **d'une cavité de 76L** pour un grand plat, ou de deux cavités totalement indépendante pour cuisiner deux plats en simultanément. Ainsi, les modes de cuisson, les températures (jusqu'à 80°C d'écart possible) et les temps de cuisson des deux plats pourront **être différents et sans mélange de saveurs**.

Prenons l'exemple à droite. La double cavité Dual Cook vous permet de cuire simultanément en chaleur pulsée le poulet à 160°C pendant 2h, et une tarte aux pommes en chaleur pulsée avec la résistance de sole à 210°C pendant 30min. Vous faites un **gain de temps de 30 minutes**, sans mélange de saveurs entre votre plat et votre dessert !



Économies d'énergie et gain de temps



Le saviez vous ?

Le préchauffage est la phase la plus énergivore de votre cuisson.

Grâce à Dual Cook, la cuisson de deux plats différents en simultanément vous fait gagner du temps et de l'énergie.

En cuisinant un seul plat, l'utilisation d'une demi cavité (inférieure ou supérieure) permet de diminuer le temps de préchauffage et de réaliser **jusqu'à 25% d'économies d'énergie** !

*Selon les résultats de tests internes basés sur le protocole de test IEC- 60350 (cavité supérieure, petits gâteaux, convection 165°C, par rapport au compartiment entier), la consommation totale d'énergie est réduite de 25,3% sur la Serie 5 (NV7B5675LAK), de 23,9% sur la Serie 6 (NV7B6799LAK) et de 20,4% sur la Serie 7 (NV7B7997AAA). Les économies réelles varient en fonction de l'article à cuire, de l'utilisation et d'autres facteurs.

Porte flexible Dual Cook Flex



Le four Dual Cook Flex™ est totalement unique en apportant en plus une porte à double ouverture. Elle permet d'avoir accès seulement à la cavité supérieure sans perte de chaleur en cavité inférieure.

C'est idéal pour cuire un deuxième plat lorsque le premier a besoin d'une température stable.

Comment utiliser la porte supérieur ?



Appuyez sur la gâchette derrière la poignée



Tirez la poignée



Cela n'ouvrira que la porte supérieur, comme indiqué

Comment utiliser la double cavité ?

01 ——— 02 ——— 03 ——— 04

Utilisez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser la cavité de cuisson en deux compartiments.

Le four se divise automatiquement en deux cavité. Choisissez celle qui vous convient.

Tournez la molette de droite pour sélectionner votre mode de cuisson.

Réglez la durée de cuisson, la température et lorsque vous avez terminé, appuyez sur la molette.

Cuisson Air Fry

Savourez des aliments frits plus sains et sans friteuse. L'Air Fry combine un plateau spécial avec une circulation d'air chaud qui enveloppe les aliments. C'est le mode de cuisson idéal pour les frites ou même les légumes sans excès de matière grasse. Tout reste croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.



1. Utiliser le panier Air Fry et disposez vos aliments dessus avec une simple touche d'huile.
2. Sélectionnez le mode Air Fry (seulement disponible en cavité supérieure).
3. Réglez la température et la durée de cuisson.

Cuisson vapeur combiné

Savourez des aliments moelleux et croustillants





Profitez d'une cuisson au four et d'une cuisson à la vapeur en simultané. La cuisson « vapeur combiné »™ vous permet de préparer des plats sains à la vapeur, tout en réalisant simultanément diverses recettes avec d'autres réglages de cuisson. Vous pouvez également ajouter de la vapeur lors du rôtissage pour que les aliments soient à la fois croustillants et juteux.

Cuisson 100% vapeur

Savourez des aliments moelleux et croustillants



Pour utiliser la vapeur simple il suffit de placer le plateau vapeur en bas du four avec de l'eau lorsque le four est froid. Réglez le mode **Convection**  et sélectionnez **Vapeur Simple** . Enfin, tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température.

La vapeur va se créer pendant la cuisson et va conserver l'humidité naturelle des aliments pour qu'ils soient moelleux à l'intérieur et brunis à l'extérieur.

Sonde de cuisson

Cuisez parfaitement les aliments en fonction de vos goûts.

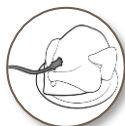


La sonde de cuisson vous permet de paramétrer la température que vous souhaitez à cœur pour éliminer toute approximation dans la justesse de vos cuissons.

Comment utiliser la sonde de cuisson ?

La sonde de cuisson vous permet de choisir, au degré près, la température à cœur de vos aliments.

01



Choisissez le mode de cuisson et insérez la sonde dans le centre de la viande à cuire.

02



Branchez le connecteur de la sonde dans la prise du côté gauche du four.

03



Tournez la molette de droite pour régler la température à cœur de la viande.

04



Appuyez sur la molette et le four termine la cuisson lorsque la viande atteint la température souhaitée.

Cuisson sous vide

Le mode sous vide/basse température, détecte avec précision la température dans toute la cavité et la maintient de manière uniforme pendant une longue durée pour une cuisson ultra tendre et juteuse.



1. Mettez les aliments dans un sac sous vide* et fermez le.
2. Placez les aliments dans la position 3 de la grille du four**.
3. Sélectionnez le mode Air sous vide avec la molette de sélection.
4. Entrez la température. Vous pouvez la régler au degré près entre 50 et 95°C. Réglez ensuite le temps de cuisson avant d'appuyer sur OK.

*Nécessite un sac de cuisson spécial pour le sous vide, qui n'est pas inclus avec le four.

** Le mode sous vide ne peut être utilisé qu'en cavité complète, sans séparateur

Recettes automatiques

Les recettes automatiques sont là pour vous simplifier l'utilisation de votre four et optimiser vos réglages de cuisson. Dans ce four, vous bénéficiez de 70 recettes regroupées sous forme de catégories. Voici l'ensemble des catégories présente.

Catégories
1. Pains et boulangerie
2. Rôtissage
3. Accompagnements
4. Commodités
5. Pizza et pâte

Comment utiliser une recette automatique?

01 ——— 02 ——— 03 ——— 04

Sur l'écran, sélectionnez « **Convection** » puis appuyez sur le bouton de réglage.

Sélectionnez « **Cuisson auto** » puis appuyez sur le bouton de réglage.

Sélectionnez la catégorie et sous catégorie de votre choix puis appuyez sur le bouton de réglage.

Enfin indiquez le poids de votre préparation puis appuyez sur le bouton de réglage. Le four se met en marche automatiquement avec la chaleur et le temps de cuisson adapté.

Entretien

Nettoyage à la vapeur



Pour un nettoyage facile et **moins énergivore**, la fonction Steam Clean utilise la vapeur pour décoller les salissures des parois.

Nettoyage pyrolytique

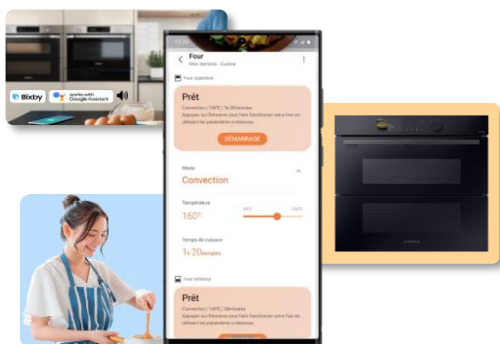


Le système de nettoyage par pyrolyse assure un nettoyage intégral et automatique du four par **destruction des graisses à très haute température (500°C)**.

Pour aller plus loin

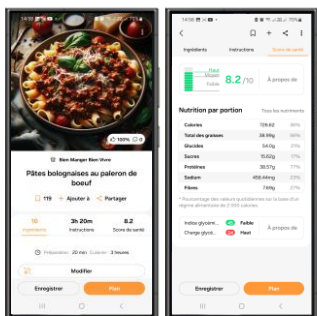
Connectivité SmartThings

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



Samsung Food

Samsung Food est une application qui vous permet d'intégrer **n'importe quelle recette trouvée en ligne**. Vous avez ensuite les informations nutritionnelles, les étapes guidées de la recette tout en programmant vos appareils de cuisson à distance.



Partagez vos créations sur votre profil, trouvez d'autres cuisiniers inspirants et laissez cours à votre imagination.

Le + de Samsung Food ?

Si vous souhaitez changer un élément d'une recette, **l'intelligence artificielle** vous trouve une alternative automatiquement !