

SAMSUNG

Prêt à cuisiner en un instant ?

Découvrez notre guide rapide pour maîtriser votre four !

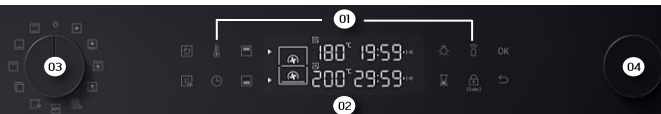


Four Bespoke Série 4 Dual Cook Flex™
NV7B45502AK

QUICKSTART

Première utilisation

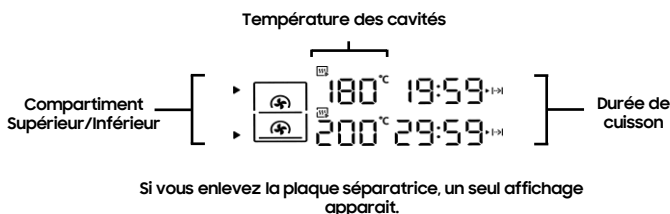
Tableau de commande



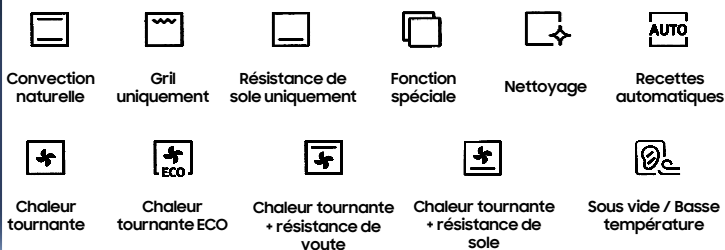
01 Opérations



02 Ecran



03 Les modes de cuisson



04 Molette de sélection



- Réglez la durée ou la température.
- Choisissez un sous élément des menus.
- Choisissez une portion pour la cuisson auto.

Technologie Dual Cook

Le four 3-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 simultanée. 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 !



Economies d'énergie et gain de temps

Jusqu'à **25%**
d'économies
d'énergie



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 simultanée 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 Série 5 (NV7B5675LAK), de 23,9% sur la Série 6 (NV7B6799JAK) et de 20,4% sur la Série 7 (NV7B7997AAA). Les économies réelles varient en fonction de l'article à cuire, de l'utilisation et d'autres facteurs.

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.

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

Appuyez sur  pour sélectionner le compartiment supérieur ou sur  pour le compartiment inférieur.

Réglez la durée de cuisson et/ou la température et lorsque vous avez terminé, appuyez sur OK.

Porte flexible

Dual Cook Flex™ apporte en plus une porte à double ouverture. Elle permet d'avoir accès seulement à la cavité supérieure sans perte de chaleur en cavité inférieure.



Comment utiliser la porte supérieure ?



Appuyez sur le levier de la poignée.


Tirez la poignée.

Cela ouvrira uniquement la porte supérieure.

Vapeur simple

Savourez des aliments moelleux et croustillants.




Pour utiliser la vapeur simple, placez 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 choisir la température.

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 **40 recettes** qui s'affichent via un code allant de A1 à A40. Vous retrouverez l'intégralité des codes dans la notice. Voici quelques exemples.

Code	Plat
A1	Gratin de pommes de terre
A4	Lasagnes
A6	Tarte aux pommes

Code	Plat
A10	Quiche Lorraine
A26	Poulet entier
A39	Pizza maison

Comment utiliser une recette automatique?

01 ————— 02 ————— 03 ————— 04

Tournez la molette de gauche jusqu'à l'icône 

Sélectionnez avec la molette de droite le programme que vous souhaitez, appuyez sur **OK**

Puis tournez la molette de droite pour préciser le poids de votre préparation.

Appuyez sur **OK**, le four se met en marche automatiquement avec la chaleur et le temps de cuisson adapté.

Sonde de cuisson

Cuisez parfaitement les aliments en fonction de vos goûts.

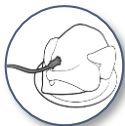


La sonde de cuisson vous permet de paramétrer la température que vous souhaitez à cœur pour éliminer toute approximation dans la justesse de vos cuissons.

Comment utiliser la sonde de cuisson ?

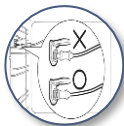
La sonde de cuisson vous permet de choisir, au degré près, la température à cœur de vos aliments.

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 OK et le four termine la cuisson lorsque la viande atteint la température souhaitée.

Four grande capacité

Bénéficiez d'une capacité XXL pour réaliser des plats familiaux grâce à son grand volume.



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)**.

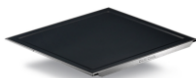
Pour accéder à la fonction nettoyage, sélectionnez l'icône  et choisissez avec la molette de droite le mode que vous préférez.

Les accessoires inclus

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



Grille



Plaque séparatrice
Dual Cook



2 lèche-frites



Sonde de cuisson

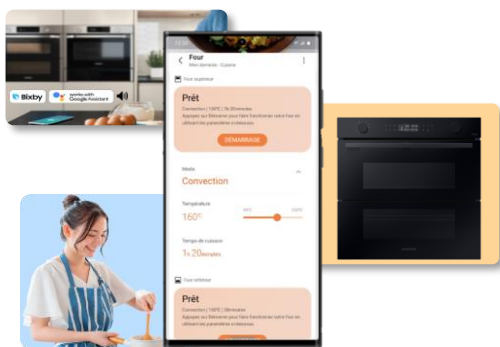


Plateau vapeur

Pour aller plus loin

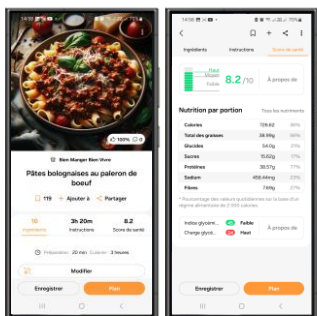
Connectivité SmartThings

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 !