

SAMSUNG

NV7B6695ACE – Série 6 Bespoke

FOUR DUAL COOK STEAM™- PYROLYSE



UN FOUR GRANDE CAPACITÉ ALLIANT MODULARITÉ, PERFORMANCES & DESIGN

- Technologie Twin Convection™
- Cuisson Vapeur combinée
- Cuisson 100% Vapeur
- Cuisson Air Fry
- Cuisson Sous-vide
- Connectivité Wi-Fi & Commandes vocales
- Rail télescopique
- Sonde de cuisson
- Design Bespoke



DUAL COOK STEAM AVEC CUISSON 100% VAPEUR & VAPEUR COMBINÉE

La cloche assure une cuisson 100% vapeur de vos légumes et poisson.... et la fonction vapeur combinée (injection de vapeur) permet aussi de cuisiner des plats variés telles que des volailles ou viandes, pour un résultat toujours réussi.

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

NV7B6695ACE – Série 6 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	TFT – LCD 4,3"
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	90 Menus autos
Cuisson Sous-vide (50~95°C)	Oui
Cuisson Air Fry (150~250°C)	Oui
Cuisson 100% Vapeur	Oui
Cuisson Vapeur combinée	Oui
Cuisson Vapeur simple	Non
Maintien au chaud (40~100°C)	Oui
Fonction séchage (40~90°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
Plat 2-en-1 à vapeur	Oui
Panier Air Fry	1
Grille	1
Lèche-frite	1
Rail télescopique	2
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)	49,5 / 54,5 kg
Coloris bandeau	Clean Beige
Code EAN	8806094372854
Pays d'origine	Malaisie
Code SAP	NV7B6695ACE/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 SOUS-VIDE



Le système **Air sous-vide** combine technologie de contrôle de température statique et doubles capteur de température dans les cavités supérieure et inférieure.

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

TECHNOLOGIE TWIN CONVECTION™



Grâce à la technologie Twin Convection™, votre four bénéficie de 2 cavités indépendantes vous permettant de cuisiner plusieurs plats simultanément à des températures et à des temps de cuisson différents.

DESIGN BESPOKE



Conception minimaliste grâce aux lignes pures et fluides.

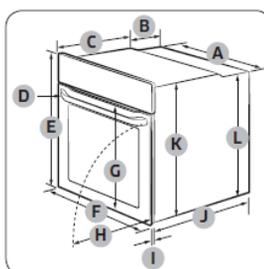
L'écran sensible et la molette de contrôle assurent un grand confort d'utilisation.

COMMANDES VOCALES & CONTRÔLE WI-FI



Il vous suffit de dire ce que vous voulez que le four fasse pour qu'il le fasse. Surveillez et contrôlez le four à tout moment, où que vous soyez, à l'aide de l'application SmartThings.

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

NV7B6695ACE – Série 6 Bespoke

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG	
Identification du modèle		NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*	
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)		NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
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	
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	

Données déterminées conformément aux normes EN 603501 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

NV7B6695ACE – Série 6 Bespoke

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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.

ATTENTION

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Connexion Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm