

# SAMSUNG

NV7B6799AAK – Série 6 Bespoke AI™

Four dual cook Flex™ Pyrolyse



- Fonction Dual Cook Flex™
- Cuisson 100% Vapeur
- Cuisson Vapeur Combinée (ajout de vapeur)
- Cuisson Air Fry
- AI Pro Cooking
- Caméra intégrée
- Sonde de cuisson
- Rails télescopiques
- Connectivité Wi-Fi & Commandes vocales
- Design Bespoke



## Caméra & Ai pro cooking

Grâce à la combinaison de la caméra et de capteurs, La fonction AI Pro Cooking reconnaît les plats et les ingrédients et vous préconise automatiquement le mode de cuisson le plus adapté. Vous pouvez également suivre votre cuisson à distance en temps réel sur votre téléphone.

# Four Dual Cook Steam™- Pyrolyse NV7B6799AAK – Série 6 Bespoke AI™

## 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                    |
| Caméra intégrée                       | 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                            | 30~275°C               |
| Mode grill                            | 100~300°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                    |

### Programmeur

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Nombre de modes de cuisson   |                 |
| Cavité entière               | 10              |
| Cavité supérieure            | 3               |
| Cavité inférieure            | 3               |
| Twin Convection™             | 9               |
| Programmes automatiques      | 168 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 |
| Panier Air Fry       | 1   |
| Grille               | 1   |
| Lèche-frite          | 1   |
| Plat vapeur          | 1   |
| Rails télescopiques  | 2   |
| Sonde de cuisson     | Oui |

### Spécifications techniques

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Tension secteur « CA »               | 230-240V~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)                | 51,5 / 55,9 kg |
| Coloris bandeau                      | Verre Noir     |
| Code EAN                             | 8806094685787  |
| Pays d'origine                       | Malaisie       |
| Code SAP                             | NV7B6799AAK/U1 |

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

### Technologie Dual Cook Flex™



Grâce à la fonction Twin Convection™, votre four bénéficie de 2 cavités indépendantes pour cuire deux plats avec des réglages différents.

La porte à double ouverture Dual Cook Flex vous permet d'accéder à la cavité supérieure sans altérer la cuisson en cavité inférieure.

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 Air-Fry



### 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.

### Dual Cook steam™



La technologie Twin Convection™ ainsi que la fonction vapeur vous permettent de cuire un plat en 100% vapeur en cavité inférieure tout en cuisant de manière traditionnelle un second plat en cavité supérieure.

### Caméra interne



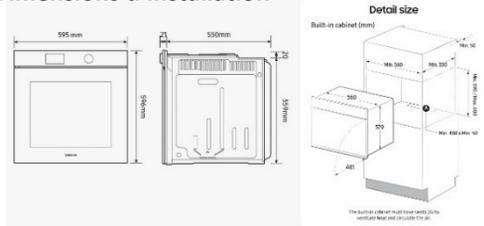
Le four est équipé d'une caméra interne qui permet de suivre la cuisson à distance. Il vous prévient même pour éviter que votre plat ne brûle. Avec la fonction AI Pro Cooking, le four peut même reconnaître vos plats et vous suggérer la cuisson la plus adaptée.

### 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 Dual Cook Steam™- Pyrolyse NV7B6799AAK – Série 6 Bespoke AI™

## Caractéristiques techniques

### Fiche technique de l'appareil

|  |   |  |
|--|---|--|
| SAMSUNG  |   | SAMSUNG  |
| Identification du modèle   |   | NV7B79*7***, NV7B6**9***                       |
| 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)  |   | NV7B79*7*** : 43,7 kg<br>NV7B6**9*** : 44,2 kg |
| Consommation d'énergie totale en mode Veille (W)<br>(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 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 NV7B6799AAK – Série 6 Bespoke AI™

## 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

### 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.) |
|-------|---------------------|--------------------------------|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz       | 20 dBm                         |
|       | 5150-5250 MHz       | 23 dBm                         |
|       | 5250-5350 MHz       | 23 dBm                         |
|       | 5470-5725 MHz       | 23 dBm                         |