

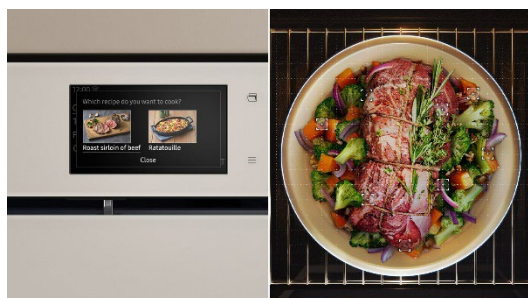
SAMSUNG

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
Lèchefrite	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™



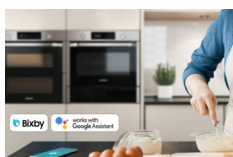
La technologie Twin Convection™ ainsi que la fonction vapeur vous permettent de cuire un plat en 100% vapeur en cavité inférieure tout en cuisant de manière traditionnelle un second plat en cavité supérieure.

Caméra interne



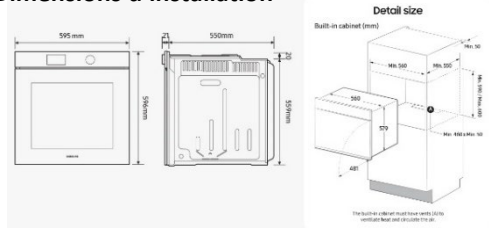
Le four est équipé d'une caméra interne qui permet de suivre la cuisson à distance. Il vous prévient même pour éviter que votre plat ne brûle. Avec la fonction AI Pro Cooking, le four peut même reconnaître vos plats et vous suggérer la cuisson la plus adaptée.

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 NV7B6**9*** : 44,2 kg
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 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