

SAMSUNG

Infinite Line





Een nieuwe visie op ovens

Geïnspireerd door een passie voor koken, indrukwekkende designs en natuurlijke materialen hebben we een volledig nieuwe inbouw ovenlijn gecreëerd. Ontdek een ovenlijn die dankzij haar minimalistisch lijnenspel en uniek geïntegreerde display naadloos zal passen in elke moderne keuken.



Vernieuwend design

De manier waarop we onze keukens gebruiken, verandert. Daarom hebben we de Infinite Line geïntroduceerd, met ingebouwde inspiratie. We hebben alles heroverwogen — van verticaal ontwerp en 360° reiniging tot en met volledig nieuwe bereidingswijzen — en dit alles gekoppeld aan één eenvoudige intelligente interface voor alle apparaten.

Geïnspireerd door kwalitatief hoogwaardig Europees design hebben we een ovenlijn ontwikkeld die zich echt onderscheidt en toch harmonieus aansluit op elke keuken. Het revolutionaire concept geeft naast ultieme functionaliteit een visuele kalmte waar u naar op zoek bent.

Twee luxueuze afwerkingen

Graphite Grey

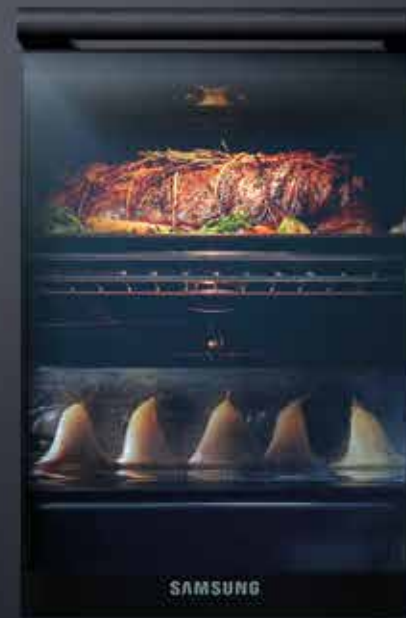
Het elegant gesatineerde glas en de grafietgrijze, matte afwerking maken deze ovenlijn tot het hart van elke keuken. Dankzij het unieke design past deze lijn op harmonieuze wijze in elke keukenstijl. De coating schittert niet en geeft daardoor vingerafdrukken nauwelijks een kans; zo blijft ook het touchscreen er vlekkeloos uitzien.



Onyx Black

Deze smaakvolle ovenlijn in strak glanzend zwart geeft uw keuken een unieke uitstraling. De verticale lijnen en de duidelijke bedieningselementen definiëren het klassieke design en vormen een statement voor elke keuken.





Infinite ovenlijn

Creëer de keuken van uw dromen, die er beter uitziet en waarin u beter werkt en u beter voelt. Koken is nog nooit zo flexibel geweest. De verschillende apparaten in de Samsung Infinite Line zijn ideaal op elkaar afgestemd en door de beschikbare variaties kunt u de voor u meest optimale combinatie samenstellen om de lekkerste gerechten te bereiden. Combineer bijvoorbeeld een grote stoom/bakoven met een combimagnetron en een warmhoudlade, of bijvoorbeeld een combi-stoomoven met een combimagnetron. De verschillende geavanceerde technologieën staan garant voor dynamische, veelzijdige prestaties.

Dual Cook

Bepaal zelf hoe u gerechten van verschillend formaat bereidt en bespaar tijd en energie. Het Dual Cook-systeem heeft boven en onder kookzones die u onafhankelijk van elkaar kunt gebruiken. Zo gebruikt u, d.m.v. de Dual Cook-plaat, twee zones voor verschillende gerechten, of de gehele oven voor één grote. U kunt ook één zone gebruiken voor bijvoorbeeld een enkele ovenschaal. Zo bespaart u niet alleen tijd, maar ook energie.

Dual Cook Steam™

Ooit gedacht dat u in één oven tegelijkertijd zou kunnen stomen en bakken? Met Dual Cook Steam™ kan dat, en nog meer! Met twee afzonderlijke kookzones zonder overdracht van geuren of smaken zijn de mogelijkheden eindeloos. Dual Cook Steam™ geeft u nog meer flexibiliteit door de mogelijkheid om bijvoorbeeld in de stoomzone uw groenten en aardappelen te stomen en in de bovenste zone uw vlees of vis te grillen. En dat op hetzelfde moment. Zo creëert u een complete maaltijd in één oven.



Het voordeel van stomen

Stoomovens waren nog niet zo lang geleden iets wat we voornamelijk associeerden met toprestaurants. Vandaag kunt u thuis zelf lichte en lekkere gerechten bereiden met dit type oven, wat resulteert in een beter behoud van voedingswaarden, vitamines en de algehele structuur van de gebruikte ingrediënten. De voordelen ten opzichte van 'traditioneel' koken zijn talrijk en met de toestellen uit de Infinite Line behaalt u eenvoudig heerlijke resultaten. U kan hierbij kiezen om door middel van Steam Assist stoominjecties toe te voegen of om te stomen met een volwaardige stoomfunctie door middel van de Full Steam optie.

Full Steam

Probeer de professionele stoombereiding met deze Full Steam oven. Met de speciale Steam Tray worden voedingsstoffen beter behouden, terwijl u op een subtiele manier uw gerechten bereidt met pure stoom. De ovenschaal legt u gewoon in de vaatwasser, zodat u alleen maar hoeft te genieten van uw favoriete diner.

Steam Assist

Breng uw gerechten naar een nieuw niveau met Steam Assist. Door warmte en stoom te combineren behoudt uw voedsel meer natuurlijk vocht, zodat het binnenin heerlijk sappig is, maar krokant aan de buitenkant. U heeft de keuze uit drie stoomniveaus om telkens weer het perfecte gerecht te bereiden.



Eenvoudig en intuïtief

Full Touch-scherm*

Met Full Touch 4,3" TFT-LCD & Dial kunt u al uw voorkeuren met één druk op de knop activeren. Wie wil nu geen handigheidjes in de keuken?

Draaiknop

Niet alleen een stijlvol element, maar zeker ook functioneel. Indien u liever de oven bedient door middel van een meer traditionele knop, kan dat met deze grote actieve draaiknop. Navigeer door het menu met de draaiknop en activeer de selectie door de knop in te drukken.

Wifi Cooking Controls

Zou het niet geweldig zijn als het eten klaar is wanneer u thuiskomt? Tik gewoon op de SmartThings-app en u kunt uw oven aanzetten en controleren waar u ook bent**. En als dit nog niet slim genoeg is, waarom zou u dan geen nieuw recept toevoegen aan uw favorieten? Zoek er een op de app en bereid het. Deel de kookinstructies met uw oven en de oven doet de rest.

Telescopische rails

Plaats uw gerechten snel en soepel in de oven en haal ze er ook weer snel en soepel uit. De ovens van de Infinite Line zijn uitgerust met soepel glijdende telescopische rails: handig en veiliger tegelijkertijd.

Soft Close Door

De 'Soft Close'-deur sluit zacht en soepel doordat de snelheid automatisch wordt verlaagd bij de laatste centimeters. Dit zorgt er voor dat de deur inderdaad zacht sluit.

* Op NV75T9979CD, NV75T9579CD, NQ50T9939BD & NQ50T9539BD

**De SmartThings App is beschikbaar op toestellen met een Android of iOS besturingsstroom. Om gebruik te maken van de applicatie heeft u een internetverbinding nodig.



Uitzonderlijke kenmerken en topprestaties

Energiebesparing - gebruik alleen de bovenste helft

Waarom zou u energie verspillen om de hele oven op te warmen, wanneer u slechts een klein gerecht in de bovenste helft bereidt? Dual Cook is een energiezuinige manier van koken en bespaart u 20% energie* wanneer u enkel de bovenste helft gebruikt.

Pyrolytisch reinigen

Houd uw oven schoon in een handomdraai. Door middel van hoge temperaturen zorgt het pyrolytische reinigingssysteem ervoor dat vet en gemorste resten verbranden, zodat u ze gemakkelijk kunt wegvegen.

Dual Cook

Door de Dual Cook plaat wordt de oven verdeeld in 2 ovenzones. Elke zone heeft zijn eigen aansturing, zodat u in één oven 2 verschillende gerechten tegelijkertijd kunt bereiden. En dit op verschillende temperaturen en met verschillende tijdsinstellingen.

Kerntemperatuurmeter

De kerntemperatuurmeter zorgt voor een actieve beheersing van het bereidingsproces door de warmte en bereidingstijd te reguleren, zodat het gerecht een optimale garing bereikt.

Snel voorverwarmen

Met de snelle voorverwarmingsmodus hoeft u niet lang te wachten tot de oven is voorverwarmd. Zo kunt u sneller uw dagelijkse gerechten bereiden of bevroren of verse pizza's en koekjes bakken.

Temperatuurregeling

De temperatuurfunctie bewaakt en regelt het warmtepeil. Hierdoor heeft de oven een zeer nauwkeurige en consistente temperatuur.

*Het totale energieverbruik verminderde met 20,8% en de kooktijd verminderde met 21,8% volgens interne testresultaten op basis van het IEC- 60350 testprotocol (kleine cakes, convectie 155 °C, vergeleken met het hele compartiment). De werkelijke besparingen zijn afhankelijk van het kookitem, het gebruik en andere factoren.



Infinite compacte ovens

De Infinite compacte ovens vullen de Infinite ovenlijn aan met ranke lijnen en een gedurfd bedieningspaneel. Er zijn modellen met stoom- en magnetronfunctie.

Stoomcombi

Met de Stoomcombi-oven heeft u ultieme flexibiliteit in de keuken. U kunt hem gebruiken als een normale oven, maar ook als Full Steam oven om gezonde, gestoomde gerechten te bereiden. Het is magisch multitasken.

Dual Fan

Vergeet verknoeiide maaltijden. Twee krachtige ventilatoren maken de gehele oven gelijkmatig warm in no-time.

Pro-Roasting stand

De Pro-Roasting stand verwarmt de oven automatisch tot 220 °C om het vlees dicht te schroeien. Vervolgens wordt het langzaam en zacht gekookt tot de temperatuur die u heeft ingesteld, zodat het vlees niet uitdroogt.

Temperatuurregeling

De temperatuurregeling-functie bewaakt en regelt het warmtepeil. Hierdoor heeft de oven een zeer nauwkeurige en consistente temperatuur.

Full Touch & grote draaiknop

Nu kunt u al uw voorkeuren met één druk op de knop bedienen en instellen. Wie wil nu geen handigheidjes in de keuken?

Wifi-connectiviteit en SmartThings

Bespaar tijd en doe veel meer met Wi-Fi connectiviteit. Met de SmartThings app* kunt u de oven altijd en overal heel eenvoudig in de gaten houden en bedienen. U kunt de oven voorverwarmen of uitzetten, de temperatuur en tijd in de gaten houden en aanpassen. De Cooking Guide geeft de optimale ovenstand aan voor elk gerecht en toont recepten welke door de oven te bereiden zijn.

Grote capaciteit van 50L

Maak meer en grotere gerechten met een oven met een inhoud van maar liefst 50 liter. Het biedt meer mogelijkheden om thuis te koken. U kunt meerdere gerechten op verschillende niveaus bereiden, zoals groenten, gebak, stoofschotels of pastagerechten. Ook kunt u grote gerechten bereiden, zoals een groot gebrad of kalkoen.

Energie-efficiëntie label A+

Biedt een uitzonderlijke energierendement van A+, zelfs met een zeer grote ovenruimte.

*Hiervoor heeft u de SmartThings App nodig. De SmartThings App is beschikbaar op toestellen met een Android of iOS besturingsstroom. Om gebruik te maken van de applicatie heeft u een internetverbinding nodig.



Warmhoudlades

Ontworpen als aanvulling op de ovens en compacte ovens. Een druk op de knop opent de lade met een inhoud van 25 liter om voedsel te ontdooien, warm te houden, de borden op te warmen en, voor de enthousiaste bakkers, deeg te laten rijzen.

Ontdooiing

Ontdooi diepvriesvoedsel gelijkmatig tot de meest verse toestand. Zo bent u altijd voorbereid, wat u ook gaat koken.

Warm houden

Houd voedsel op de optimale temperatuur zonder dat het overkookt, zodat uw gerecht vers en gebruiksklaar blijft.

Fermentatiefunctie

Probeer eens brood te bakken, of begin de dag met uw eigen yoghurt met deze gebruiksvriendelijke, innovatieve functies.

Borden verwarmen

Nu kunt u warme gerechten serveren op warme borden, zoals het hoort. Kies voor de stand 'heet' of 'mild heet', naargelang de situatie.

Push & Pull-deur

Om de deur gemakkelijk te openen duwt u ertegen, waarna hij soepel opent. Er is slechts een zachte duw nodig om de lade te sluiten.



Inspiratie voor mogelijke combinaties



Dual Cook Steam oven
NV75T9979CD



Combi-microgolfoven
NQ50T9539BD



Combi-stoomoven
NQ50T9939BD

Dual Cook oven
NV75T9579CD



Combi-stoomoven
NQ50T9939BD



Combi-microgolfoven
NQ50T9539BD

Warmhoudlade
NL20T9100WD



Infinite ovenlijn



Infinite Dual Cook Steam
NV75T9979CD



Infinite Dual Cook
NV75T9579CD



Infinite Dual Cook Steam
NV75T8979RK



Infinite Dual Cook
NV75T8579RK

Kleur	Graphite Grey		Onyx Black	
	Full Touch Screen & Draaiknop			
Bediening	Full Touch Screen & Draaiknop			
Wifi bediening (SmartThings)	✓			
Deurtype	Soft Close			
Ovencapaciteit	75L			
Energie-efficiëntie	A+			
Dual Cook	✓			
Dual Cook Steam	✓	-	✓	-
Oven functie	✓			
Temperatuur bereik	30-275°C			
Grill Functie	✓			
Grill Temperatuur bereik	100-300°C			
Full Steam functie	✓	-	✓	-
Steam assist	✓	-	✓	-
Stoom levels	40%, 60%, 80% & 100%	-	40%, 60%, 80% & 100%	-
Binnenverlichting	✓			
Pyrolyse reiniging	✓			
Kerntemperatuurmeter	✓			
Telescopische geleider	✓			
Aantal glaslagen deur	4 lagen			
Timer	✓			
Totaal vermogen	3650W			
Nismaten	560 x 579 x 549 mm			
Buitenmaten	595 x 596 x 570 mm			
Netto gewicht	51,2 kg	46,4 kg	50,3 kg	45,6kg
Adviesprijs*	€1.999	€1.599	€1.799	€1.399

* De effectieve verkoopprijs kan variëren t.o.v. de adviesprijs. Inclusief recupel en BTW.



Infinite compacte ovenlijn



Infinite Steam Combi
NQ50T9939BD



Infinite Combi
NQ50T9539BD



Infinite Steam Combi
NQ50T8939BK



Infinite Combi
NQ50T8539BK

Type	Stoom Combi	Combi Oven	Stoom Combi	Combi Oven
Kleur	Graphite Grey		Onyx Black	
Bediening	Full Touch Screen & Draaiknop		Touch Screen & Draaiknop	
Wifi bediening (SmartThings)			✓	
Ovencapaciteit	50L			
Energie-efficiëntie	A+	-	A+	A+
Ovenfunctie	✓			
Temperatuur bereik	40-250°C			
Warmhoudfunctie	✓			
Grillfunctie	✓			
Grill Temperatuur bereik	150-250°C			
Microwave functie	-	✓	-	✓
Mircowave vermogen	-	850 W	-	850 W
Stoomfunctie	✓	-	✓	-
Stoomlevels	40%, 60%, 80% & 100%	-	40%, 60%, 80% & 100%	-
Binnenverlichting	✓			
Aantal glaslagen deur	3 lagen			
Timer	✓			
Totaal vermogen	3200W			
Nismaten	555 x 445 x 548,8 mm			
Buitenmaten	595 x 454,2 x 570 mm			
Netto gewicht	36,1 kg	38,7 kg	36,1 kg	38,7 kg
Adviesprijs*	€1.499	€1.249	€1.399	€1.149

* De effectieve verkoopprijs kan variëren t.o.v. de adviesprijs. Inclusief recupel en BTW.



Bijpassende warmhoudlades



Infinite Warmhoudlade
NL20T9100WD

Infinite Warmhoudlade
NL20T8100WK

Design	Graphite Grey	Onyx Black
Grootte (mm)	600 x 150	
Inbouwafmetingen (mm)	560-568 x 550 x 150	
Deurtype	Push & Pull Door	
Telescopische geleider	✓	
Maximale belasting	25 kg	
Drukknop	Mechanische drukknop	
Temperatuurbereik	30~80°C	
Bordenwarmer	✓	
Warmhoudfunctie	✓	
Ontdooien	✓	
Totaal vermogen	420 W	
Veilig openen & sluiten	Anti-slip Mat	
Controlelamp	LED Status Lamp	
Afmetingen	595 x 535 x 140 mm	
Opmerking	Push-pull tolerantie: 21 mm	
	Spatie tussen warmhoudlade en compacte oven: 8 mm	
Adviesprijs*	€599	€549

* De effectieve verkoopprijs kan variëren t.o.v. de adviesprijs. Inclusief recupel en BTW.

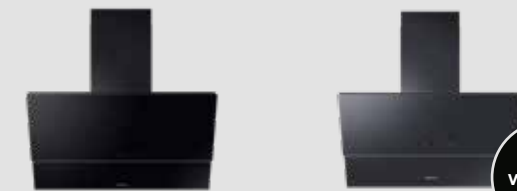
Bijpassende producten bij de Infinite lijn



Kookplaat met geïntegreerde afzuiging
NZ84T9747VK NZ84T9747UK

Installatie	Vlak of opbouw geïntegreerd	
Type	Recirculatie	Luchtafvoer
Energie-efficiëntie	A+	
Display	Led	
Bediening	Schuif & Direct Access	
Standen (incl boost)	10	
Totaal vermogen	7.4 kW	
Dubbele FlexZone	✓	
Luchtafvoer capaciteit Max	645m³/h	575m³/h
Geluidsniveau	74dB	73dB
Sudderstand	✓	
Autopandetectie	✓	
Veiligheidsstop	✓	
Wasbare filter	✓	
Koolstoffilter	✓	-
Afmetingen Flex Zones	225 x 435 mm	
Nismaten	807 x 494 mm	
Buitenmaten	830 x 510 mm	
Gewicht	16.5kg	
Adviesprijs*	€2.699	€2.499

* De effectieve verkoopprijs kan variëren t.o.v. de adviesprijs. Inclusief recupel en BTW.
** onder voorbehoud van voorraadwijzigingen



Dampkap
NK36N9804VB

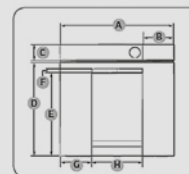
Dampkap
NK36T9804VD

vanaf
week 10
2021**

Type	Head Free	
Afwerking	Onyx Black	Graphite Grey
Breedte (cm)	90	
Bediening	Touch Control	
Energieklasse	A+	
Afvoertype	Afvoer of recirculatie	
Aantal standen	4 (3 + Booster)	
Max. vermogen afvoer (m³/u)	560	
Boostvermogen afvoer (m³/u)	737	
Max. vermogen recirculatie (m³/u)	418	
Boostvermogen recirculatie (m³/u)	488	
Max. geluidsniveau recirculatie (dBa)	74	
Boost geluidsniveau recirculatie (dBa)	77	
Max. geluidsniveau afvoer (dBa)	66	
Boost geluidsniveau afvoer (dBa)	72	
Verlichting	1 x LED Bar	
Aantal metalen vetfilters	2	
Aansluitwaarde	265	
Diameter afvoerkanaal	150 mm	
Verzadigingsaanduiding van filter	✓	
Timer	✓	
Booster	✓	
Koolstoffilter	✓	
Netto Gewicht	30 kg	
Netto afmetingen (BxDxH)	898 x min 1,050 mm ~ max 1,486 x 386 mm	
Adviesprijs*	€1.099	€1.199

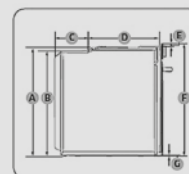
Inbouwtekeningen ovens

NV75T9979CD, NV75T8979RK

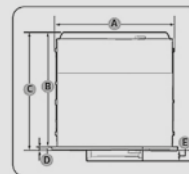


Oven (mm)

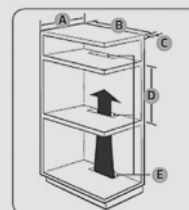
A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	570		



A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		

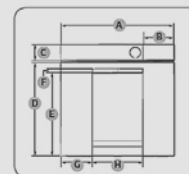


Gootsteenkast (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 maximum

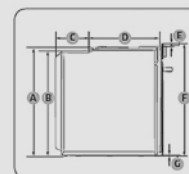
Opmerking: Het inbouwmeubel moet verluchttingsgaten hebben om warmte af te voeren en lucht te laten circuleren

NV75T9579CD, NV75T8579RK

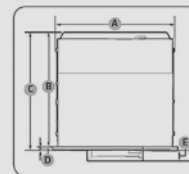


Oven (mm)

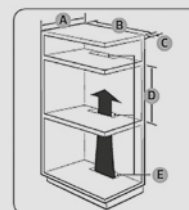
A	595	E	22
B	85	F	165
C	495,5	G	264
D	439		



A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



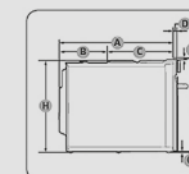
Gootsteenkast (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 maximum

Opmerking: Het inbouwmeubel moet verluchttingsgaten hebben om warmte af te voeren en lucht te laten circuleren

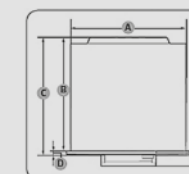
Inbouwtekeningen combi-ovens

NQ50T9939BD, NQ50T9539BD, NQ50T8939BK, NQ50T8939BK

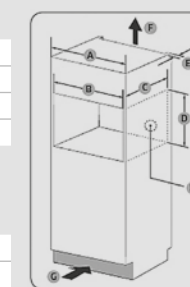


Compact oven (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

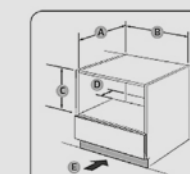


A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Inbouwmeubel (mm)

A	600
B	minimum 564 - 568
C	minimum 550
D	446 minimum / 450 maximum
E	minimum 50
F	200cm ²
G	200cm ²
H	Opening voor elektriciteits-aansluiting (Ø30)



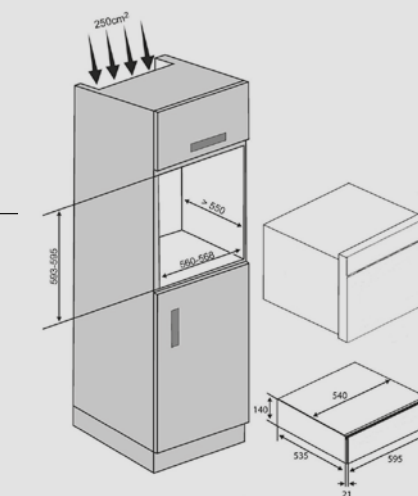
Gootsteenkast (mm)

A	minimum 550
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200cm ²

Opmerking: De minimum vereiste hoogte (C) is enkel voor de installatie van een oven

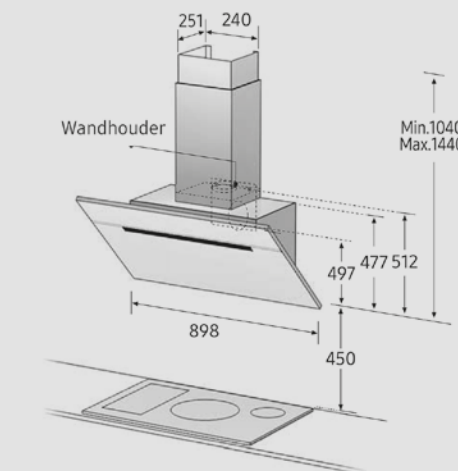
Warmhoudlades

NL20T9100WD, NL20T8100WK



Dampkap

NK36N9804VB, NK36T9804VD



SAMSUNG

Infinite Line