

Four encastrable

Manuel d'utilisation et d'installation

NV75R7676RB



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3	Nettoyage par pyrolyse	25
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :	3	Minuterie	26
Consignes de sécurité	3	Activation/désactivation du son	26
Précautions importantes relatives à la sécurité	3	Cuisiner intelligemment	27
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	6	Cuisson manuelle	27
Fonction d'économie d'énergie automatique	6	Cuisson automatique	33
Installation	7	Essais de plats	39
Accessoires fournis	7	Collection des recettes de cuisson automatique	40
Préparation avant l'installation du four	8	Entretien	43
Branchement électrique	8	Nettoyage	43
Montage dans un meuble	8	Détacher la porte	45
Avant de commencer	10	Remplacement	46
Paramétrage initial	10	Dépannage	46
Odeur du four neuf	11	Points à contrôler	46
Mécanisme de sécurité intelligent	11	Codes d'information	48
Accessoires	11	Caractéristiques techniques	49
Porte flexible	13	Annexe	50
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)	14	Fiche technique de l'appareil	50
Mode double cuisson	14		
Opérations	15		
Tableau de commande	15		
Paramètres communs	16		
Modes de cuisson	19		
Plages de réglage de la température en mode double cuisson	22		
Pour arrêter la cuisson	23		
Fonction spéciale	23		
Cuisson automatique	24		
Nettoyage vapeur	25		

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Consignes de sécurité

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

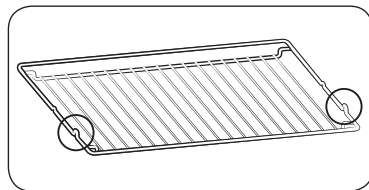
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une

réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas

fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer

de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèche-frite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

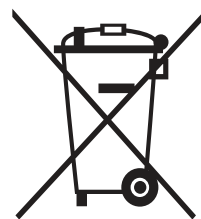
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Fonction d'économie d'énergie automatique

- Si l'utilisateur n'effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, il cesse de fonctionner et passe en état de veille.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

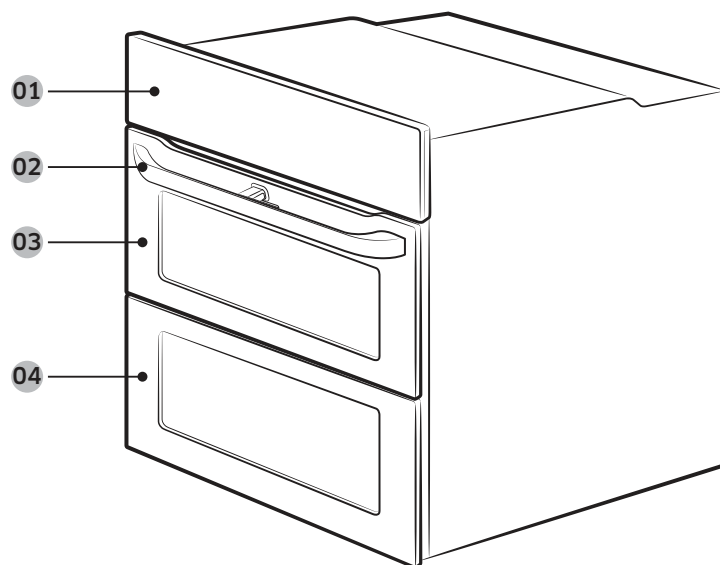
⚠ AVERTISSEMENT

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



- 01 Tableau de commande 02 Poignée de la porte 03 Porte supérieure
04 Porte principale

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Grille métallique



Grille métallique pour plateau *



Plaque à pâtisserie *



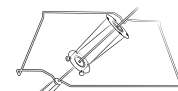
Plateau universel *



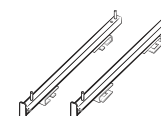
Plateau très profond *



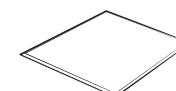
Tournebroche *



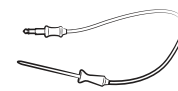
Tournebroche et brochette *



Rail télescopique *



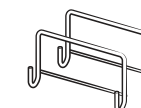
Plaque séparatrice



Sonde thermique *



2 vis (M4 L25)



Poignée d'installation

📖 REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Installation

Préparation avant l'installation du four

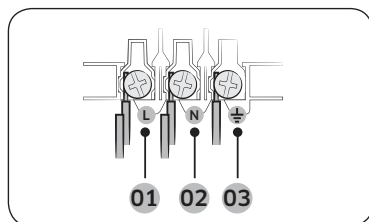


Tournevis cruciforme



Perceuse

Branchement électrique



- 01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm².

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.

Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.

La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé. Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

⚠ AVERTISSEMENT

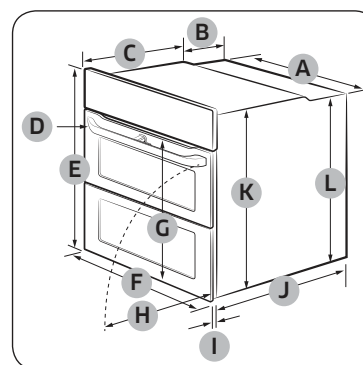
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.

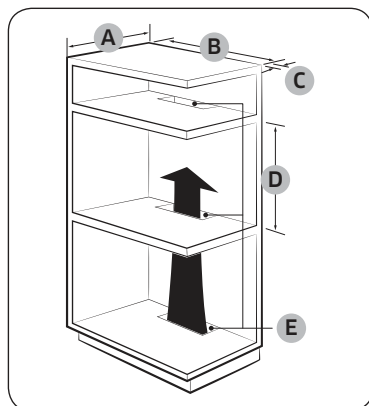
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

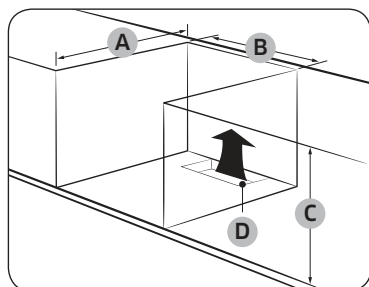


Meuble encastré (mm)

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

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (E) pour évacuer la chaleur et faire circuler l'air.



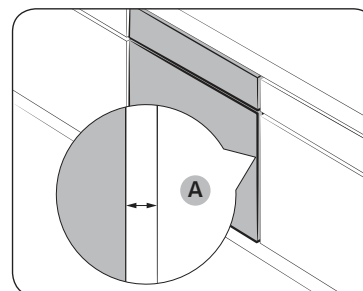
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

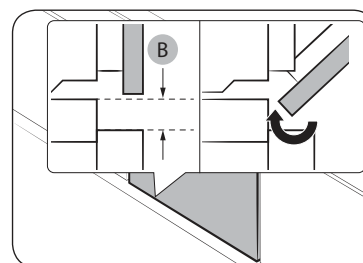
REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (D) pour évacuer la chaleur et faire circuler l'air.

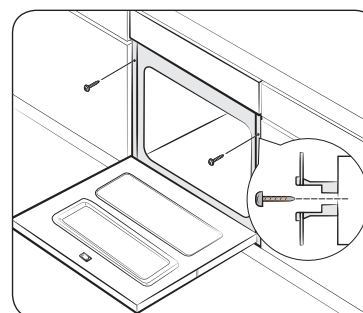
Montage du four



Assurez-vous de laisser un espace (A) d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 3 mm (B) de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Installation

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

📖 REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

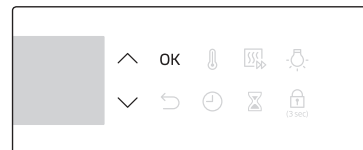
Avant de commencer

Paramétrage initial

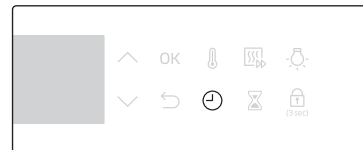
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



1. Utilisez les boutons **^** / **v** pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**. L'élément correspondant aux minutes clignote.



2. Utilisez les boutons **^** / **v** pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez enfoncé **⌚** pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

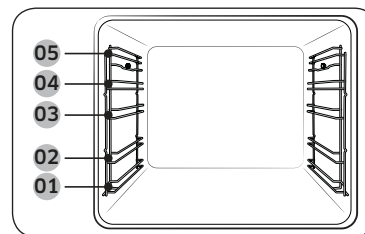
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4
- 05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.

Avant de commencer

Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez le tournebroche en mode Unique au niveau 4 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.
Tournebroche et brochette *	<p>Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.2. Placez les pommes de terre et les légumes pré-cuits autour de la viande.3. Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (La broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).4. Dévissez la poignée avant la cuisson.5. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.
Rails télescopiques *	<p>Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Étirez la plaque des rails hors du four.2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four.3. Fermez la porte du four.

Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que la poignée du tournebroche est fixée correctement.
- Faites attention lors de l'utilisation du tournebroche. Les fourches et les tiges sont pointues et coupantes. Veillez donc à ne pas vous blesser!
- Pour éviter les brûlures, utilisez des maniques pour retirer le tournebroche car il est très chaud.

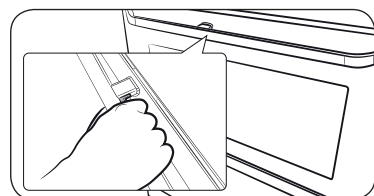
REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

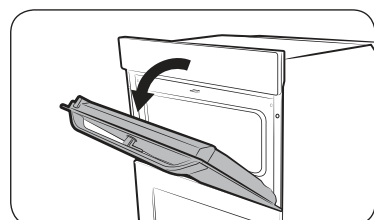
Porte flexible

Ce four est équipé d'une porte flexible unique en son genre : elle est installée sur des charnières au milieu donc il vous suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la capacité Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace supérieur du four beaucoup plus facilement et avec une bien meilleure efficacité énergétique.

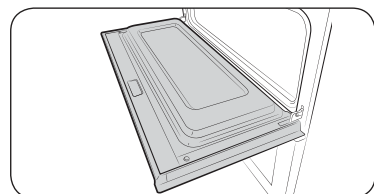
Comment utiliser la porte supérieure?



1. Appuyez complètement sur le levier de la poignée.

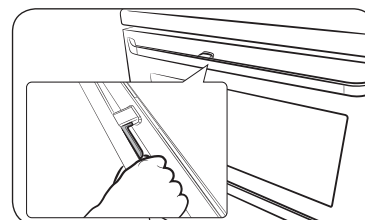


2. Tirez la poignée.

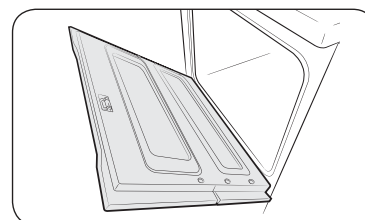


3. Cela permettra d'ouvrir uniquement la porte supérieure comme indiqué.

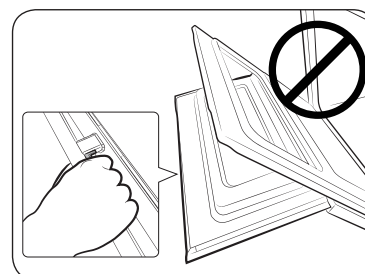
Comment utiliser la porte complète?



1. Saisissez la partie sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela permettra d'ouvrir la porte complète comme indiqué.



⚠ ATTENTION

Lors de l'ouverture de la porte complète, veillez à bien saisir la poignée par la partie sans levier. Si le levier est actionné à mi-course pour ouvrir la porte, la porte supérieure risque de s'ouvrir et de provoquer des blessures corporelles.

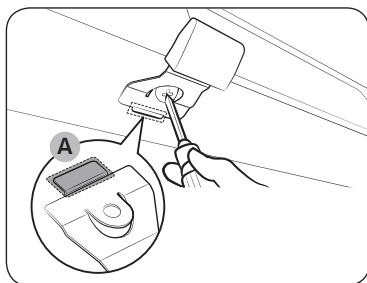
📖 REMARQUE

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas de force excessive dessus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

Avant de commencer

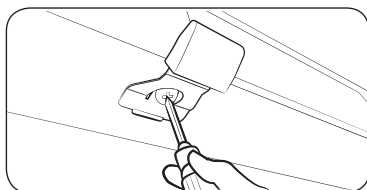
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



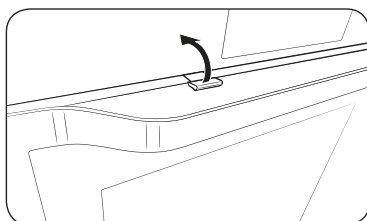
1. Insérez la partie fine (A) du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



- Desserrez et retirez la vis au niveau de la poignée de verrouillage.

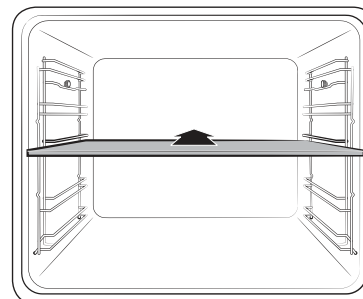
Verrouillage/Déverrouillage



- Pour ouvrir la porte, soulevez légèrement la poignée de verrouillage pour déverrouiller la porte. Ensuite, ouvrez la porte.
- Pour verrouiller la porte, fermez simplement la porte. Le verrouillage mécanique verrouille automatiquement la porte.

Mode double cuisson

Vous pouvez utiliser les zones supérieure et inférieure pour cuire deux recettes différentes, ou choisir simplement une seule zone pour la cuisson.



Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones. Le four détecte la plaque séparatrice et active la zone supérieure par défaut.

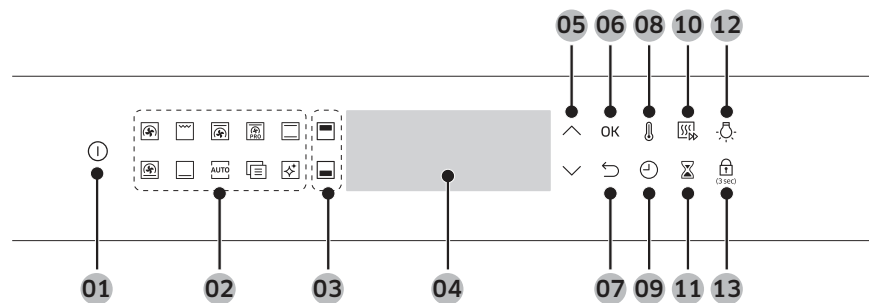
REMARQUE

La disponibilité du mode Double cuisson dépend de la recette. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01	Marche/Arrêt	Appuyez dessus pour allumer le four. Pour l'éteindre, maintenez appuyé ce bouton durant 1 seconde.
02	Panneau de fonctions	Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson ou la fonction souhaité(e).
03	Zone Supérieure/ Inférieure	Les voyants s'allument lorsque la plaque séparatrice est insérée. Vous pouvez choisir Supérieure ou Inférieure pour votre recette.
04	Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.
05	Haut/Bas	Utilisez ce bouton pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné.
06	OK	Permet de confirmer vos paramètres.
07	Précédent	Permet d'annuler les paramètres actuels et de revenir à l'écran principal.
08	Température	Permet de régler la température.
09	Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.

10	Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe rapidement le four à la température souhaitée. <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver l'option Préchauffage rapide. Désactivée pour les températures réglées en-dessous de 100 °C. La fonction Préchauffage rapide n'est disponible qu'avec les modes de cuisson et plages de températures applicables.
11	Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
12	Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four se met en marche. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.
13	Sécurité enfants	Afin de prévenir tout accident, la fonction Sécurité enfants désactive toutes les commandes à l'exception du bouton Marche/Arrêt. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer la fonction, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.



Opérations

Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la durée de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la durée de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

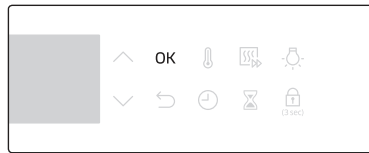
Température



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson. La température par défaut de chaque sélection apparaît.



2. Utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler la température.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

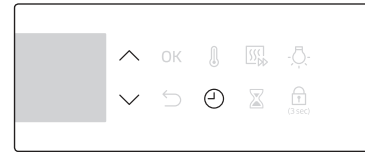
- Si vous ne procédez à aucun réglage pendant quelques secondes, le four démarre automatiquement la cuisson avec les paramètres par défaut.
- Pour modifier la température réglée, appuyez sur le bouton \updownarrow et suivez les étapes ci-dessus.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.
- Le four émet un signal sonore une fois le préchauffage terminé.



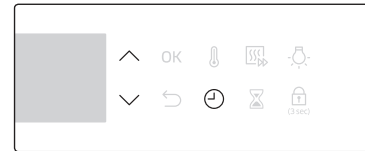
Durée de cuisson



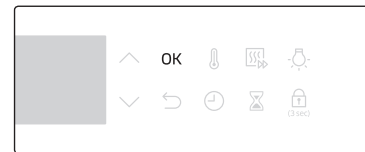
1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.



2. Appuyez sur \updownarrow et utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler le temps souhaité.



3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Appuyez sur \updownarrow et utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler une heure de fin. Reportez-vous à la section **Fin du départ différé** pour en savoir plus.



4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier le temps de cuisson réglé, appuyez sur le bouton \updownarrow et suivez les étapes ci-dessus.



Opérations


Pour effacer la durée de cuisson

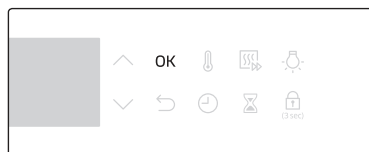
Vous pouvez effacer la durée de cuisson. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur  pour afficher le temps de cuisson restant.



2. Utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler le temps de cuisson sur « 00:00 ». Sinon, appuyez simplement sur .



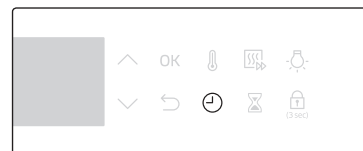
3. Appuyez sur **OK**.

REMARQUE

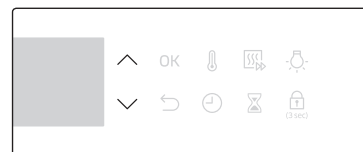
En mode Double cuisson, vous devez tout d'abord sélectionner la zone supérieure ou inférieure souhaitée pour effacer le temps de cuisson concerné.


Pour effacer l'heure de fin

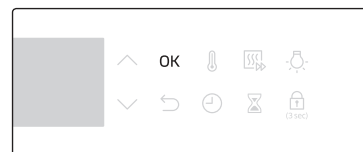
Vous pouvez effacer l'heure de fin. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez deux fois sur le bouton  pour afficher l'heure de fin réglée.



2. Utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Sinon, appuyez simplement sur .



3. Appuyez sur **OK**.

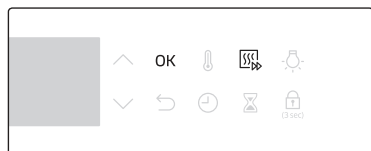
REMARQUE



En mode Double cuisson, vous devez tout d'abord sélectionner la zone supérieure ou inférieure souhaitée pour effacer l'heure de fin concernée.

Modes de cuisson



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.
2. Réglez le temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section **Paramètres communs**.



3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur  et réglez la température cible. Le voyant correspondant  apparaît à l'écran.
4. Une fois terminé, appuyez sur **OK**.

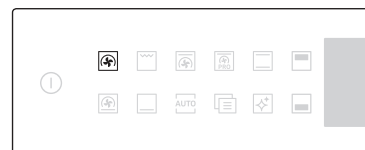



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore. Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

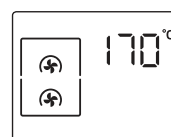
Modes de convection



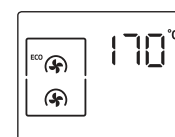
Appuyez sur  pour sélectionner le mode Cuisson par convection ou le mode Convection Éco.

REMARQUE

Vous pouvez sélectionner le mode convection éco en mode double cuisson.

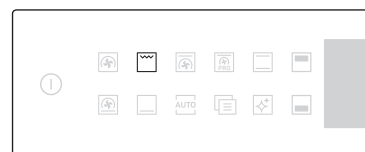


Cuisson par convection

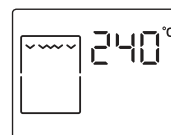


Convection Éco

Modes de cuisson au gril



Appuyez sur  pour sélectionner le mode Grand gril ou le mode Gril Éco.



Grand gril

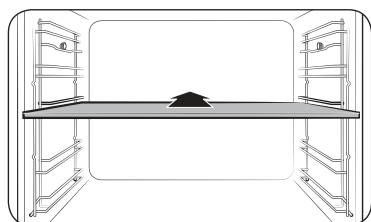


Gril Éco

Opérations

Mode double cuisson

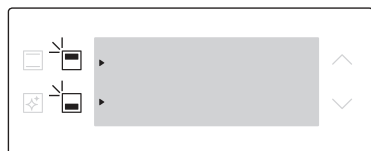
Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.



1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.
2. La zone supérieure est disponible avec les modes Gril, Cuisson par convection, Convection Éco et Chaleur par le haut + Convection. Pour la zone inférieure, les modes Cuisson par convection, Convection Éco, Chaleur par le bas + Convection et Chaleur par le bas peuvent être activés.

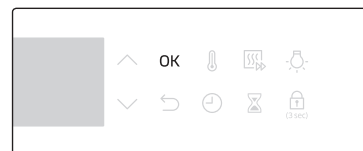
REMARQUE

Le mode Convection Éco ne peut pas être utilisé simultanément sur les deux zones en mode Double cuisson.



3. Appuyez sur pour sélectionner la zone supérieure, ou appuyez sur pour sélectionner la zone inférieure. Le voyant apparaît à côté de la zone sélectionnée.
4. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.
5. Réglez le temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section Paramètres communs pour obtenir des détails.

6. Une fois terminé, appuyez sur **OK**.



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible. Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

La disponibilité du mode Double cuisson dépend du mode de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Cuisiner intelligemment dans ce manuel.

Modes de cuisson

Les modes de cuisson marqués d'un astérisque (*) sont disponibles pour le préchauffage rapide et sont désactivés pour les températures réglées à moins de 100 °C.

Mode		Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
		Unique	Double		
			Supérieur	Inférieur	
	Cuisson par convection	* 30 à 275	40 à 250	40 à 250	170
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.				
	Convection Éco	30 à 275	40 à 250	40 à 250	170
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.			
		REMARQUE			
		<ul style="list-style-type: none"> Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1. En mode Double cuisson, le mode Convection Éco ne peut pas être réglé simultanément sur les zones inférieure et supérieure. 			
	Cuisson traditionnelle	* 30 à 275	-	-	200
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.			

Mode		Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
		Unique	Double		
			Supérieur	Inférieur	
	Chaleur par le haut + Convection	* 40 à 275	40 à 250	-	190
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).			
	Chaleur par le bas + Convection	* 40 à 275	-	40 à 250	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.			
	Chaleur par le bas	100 à 230	-	40 à 250	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.			
	Rôtissage Pro	80 à 200	-	-	160
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.			
	Grand grill	100 à 300	40 à 250	-	240
		Le grill à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).			
	Gril Éco	100 à 300	-	-	240
		Le grill à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.			

Opérations

Plages de réglage de la température en mode double cuisson

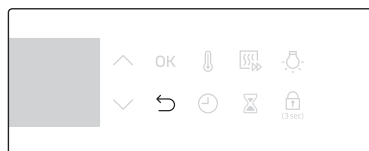
Vous pouvez utiliser simultanément les zones supérieure et inférieure pour des opérations de cuisson différentes.

En mode Double cuisson, la plage de températures d'une zone est affectée par les réglages de température de l'autre zone. Par exemple, la cuisson au gril dans la zone supérieure sera limitée par le fonctionnement de la zone inférieure en termes de températures de cuisson. Cependant, une zone limite ses réglages de température entre un minimum de 40 et un maximum de 250.

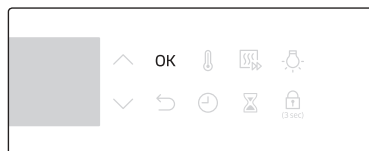
Si Supérieur est réglé sur (°C)	La zone inférieure est limitée à (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Si Inférieur est réglé sur (°C)	La zone supérieure est limitée à (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Pour arrêter la cuisson



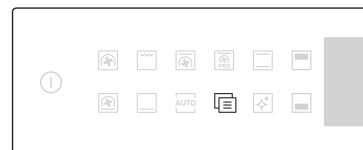
1. En cours de cuisson, appuyez sur .





2. Appuyez sur **OK** pour annuler la cuisson.

Fonction spéciale

Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires pour accroître votre expérience cuisine. Les fonctions spéciales ne sont pas disponibles en mode Double cuisson.



1. Appuyez sur  sur le panneau de fonctions.
2. Appuyez de nouveau sur  pour sélectionner une fonction.
3. Réglez le temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section **Paramètres communs**.



4. Le four active la fonction sélectionnée avec les paramètres par défaut ou les vôtres.

	Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Maintien au chaud	40 à 100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Réchauffage d'assiette	30 à 80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud

Opérations

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur **AUTO**.



2. Utilisez les boutons **^ / v** pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**. La plage de poids (taille de la portion) disponible vous est présentée.

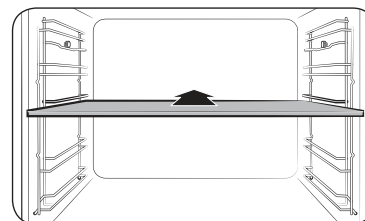


3. Utilisez les boutons **^ / v** pour régler la taille de la portion, puis appuyez sur **OK** pour commencer la cuisson.

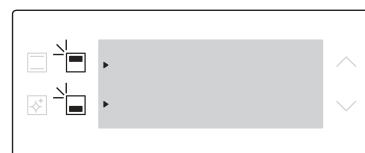
REMARQUE

- Certains des éléments dans les programmes Cuisson automatique incluent le préchauffage. Pour ces éléments, la progression du préchauffage est affichée. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur **Temps de cuisson** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisson automatique** dans ce manuel.

Mode double cuisson



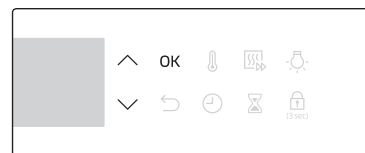
1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



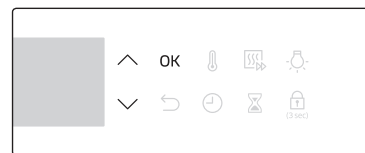
2. Appuyez sur **☐** pour sélectionner la zone supérieure, ou appuyez sur **☐** pour sélectionner la zone inférieure. Le voyant **▶** apparaît à côté de la zone sélectionnée.



3. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur **AUTO**.



4. Utilisez les boutons **^ / v** pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**. La plage de poids (taille de la portion) disponible vous est présentée.



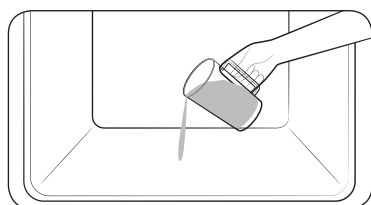
5. Utilisez les boutons **^ / v** pour régler la taille de la portion, puis appuyez sur **OK** pour commencer la cuisson.

REMARQUE

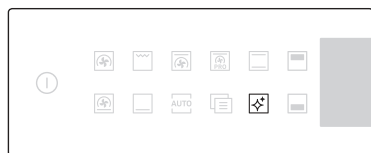
Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisson automatique** dans ce manuel.

Nettoyage vapeur

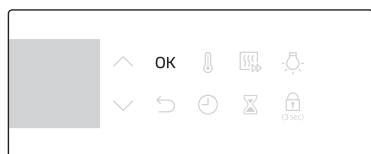
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.



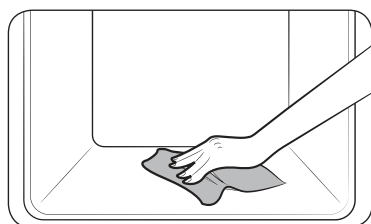
1. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Appuyez sur  sur le panneau de fonctions.



3. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage. La fonction de nettoyage vapeur dure 26 minutes.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

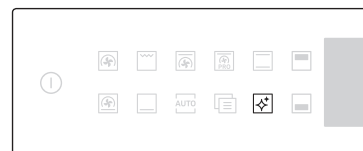
📖 REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.
- Il se peut que l'eau versée au fond du four ne se soit pas complètement évaporée ; ceci est tout à fait normal.

Nettoyage par pyrolyse

Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

1. Retirez tous les accessoires, y compris les grilles latérales, et enlevez les grosses impuretés à l'intérieur du four à la main. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.



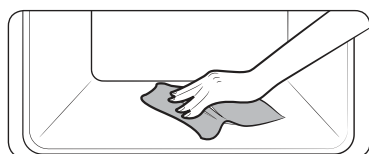
2. Appuyez deux fois sur  sur le panneau de fonctions.

Opérations



3. Sélectionnez un temps de nettoyage parmi les 3 niveaux proposés : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.

4. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.



5. Une fois terminé, patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

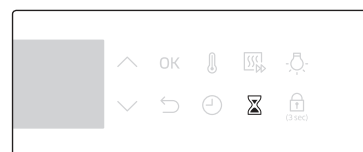
- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

📖 REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur .

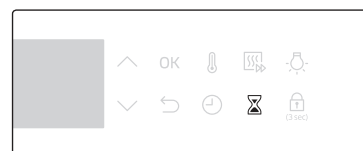



2. Utilisez les boutons **^** / **v** pour régler le temps souhaité, puis appuyez sur **OK**.

📖 REMARQUE

- Lorsque le temps est écoulé, le four émet un signal sonore, accompagné d'un message clignotant « 00:00 » sur l'affichage.
- Vous pouvez changer les paramètres de la minuterie à tout instant.

Activation/désactivation du son



- Pour désactiver le son, maintenez appuyé  durant 3 secondes.
- Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau ce bouton pendant 3 secondes.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.












Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	2		160 à 170	35 à 40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à kouglof.	3		175 à 185	50 à 60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190 à 200	50 à 60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160 à 180	40 à 50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		170 à 180	25 à 30
Scones	Plateau universel	3		180 à 190	30 à 35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		190 à 200	25 à 30
Meringues	Plateau universel	3		80 à 100	100 à 150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170 à 180	20 à 25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150 à 170	60 à 70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190 à 210	10 à 15

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180 à 200	20 à 25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	2		180 à 190	25 à 35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160 à 170	65 à 75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180 à 200	5 à 10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (Bœuf/Porc/Agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	50 à 70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	90 à 120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 210	50 à 60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	100 à 120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170 à 180	100 à 120

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Volaille (Poulet/Canard/Dinde)					
Poulet entier 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		200	65 à 80 *
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 220	25 à 35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 210	20 à 30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180 à 200	120 à 150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220 à 230	15 à 20
Pommes de terre au four (coupées en deux) 0,5 kg	Plateau universel	3		190 à 200	40 à 50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 220	20 à 30
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180 à 200	30 à 40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand grill. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270 à 300	2 à 4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4 à 8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		240 à 250	15 à 20
Hamburgers *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250 à 270	13 à 18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250 à 270	15 à 20
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		260 à 270	10 à 15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 240	30 à 35
Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 240	25 à 30

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200 à 220	15 à 25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180 à 200	45 à 50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220 à 225	20 à 25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220 à 230	25 à 30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190 à 200	10 à 15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190 à 200	10 à 15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190 à 200	15 à 25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180 à 200	20 à 35

Cuisiner intelligemment

Rôtissage Pro

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	4 à 5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	2 à 3





Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôti et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.





- En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.

N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffe	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieur	Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	4		160 à 170	40 à 45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190 à 210	13 à 18
2	Supérieur	Légumes grillés 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220 à 230	13 à 18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		160 à 170	70 à 80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230 à 240	13 à 18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre 1,0 à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		180 à 190	45 à 50

N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
4	Supérieur	Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230 à 250	30 à 35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		190 à 200	30 à 35
5	Supérieur	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210 à 230	15 à 20
	Inférieur	Pâte feuilletée aux pommes	Plateau universel	1		170 à 180	25 à 30

Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Supérieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gratin de pommes de terre	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	4		160 à 170	40 à 50
Scones	Plateau universel	4		180 à 190	30 à 35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	4		180 à 190	25 à 35
Poulet, pilon *	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230 à 250	30 à 35

* Ne faites pas préchauffer le four.

Cuisiner intelligemment

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Cake hollandais	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	1		170 à 180	50 à 60
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à kouglof.	1		160 à 170	60 à 70
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		160 à 170	70 à 80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190 à 210	13 à 18

Convection ÉCO

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique, plat à four 24 cm	2	160 à 180	60 à 80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190 à 200	70 à 80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160 à 180	20 à 30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180 à 200	25 à 35
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190 à 210	25 à 35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200 à 220	30 à 40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200 à 220	30 à 45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180 à 200	65 à 75
Légumes grillés 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200 à 220	25 à 35

Double cuisson : mode de convection éco

Vous pouvez également utiliser le mode convection éco sur la zone supérieure ou inférieure pour faire des économies d'énergie.

Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Supérieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	4	180 à 200	30 à 45
Frites au four surgelées	Plateau universel	4	200 à 210	25 à 35
Pommes de terre en morceaux surgelées	Plateau universel	4	200 à 210	25 à 35
Rôti de surlonge de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	4 4	170 à 180	60 à 80

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à kouglof.	1	170 à 180	60 à 70
Cake hollandais	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	1	170 à 180	50 à 60
Pommes de terre en robe des champs	Plateau universel	1	190 à 200	70 à 90
Pizza surgelée	Grille métallique	1	200 à 210	25 à 30

Cuisson automatique

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 40 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction. Les programmes de cuisson automatique 1 à 19, 38 et 39 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Ensuite, appuyez sur **Temps de cuisson** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 2	Gratin de légumes	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 3	Pâtes cuites	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 4	Lasagnes	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 5	Ratatouille	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
		Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
A 6	Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 7	Croissants	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
		Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
A 8	Pâte feuilletée aux pommes	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 9	Pâte pour flan aux fruits	0,4 à 0,5	Grille métallique	3
		Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
A 11	Pain blanc	0,6 à 0,7	Grille métallique	3
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 12	Pain aux céréales	0,8 à 0,9	Grille métallique	3
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 13	Petits pains	0,3 à 0,5	Plateau universel	3
		Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 14	Crumble aux fruits	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
		Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22 à 24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 15	Scones	0,5 à 0,6	Plateau universel	3
		Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
A 16	Biscuit de Savoie	0,5 à 0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 17	Gâteau marbré	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 18	Cake hollandais	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 19	Brownies	0,7 à 0,8	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat allant au four de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 20	Rôti de surlonge de bœuf	0,8 à 1,3	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
A 21	Rôti de bœuf mijoté	0,8 à 1,3	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
A 22	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4 à 0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
A 23	Gigot d'agneau sur l'os	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
A 24	Rôti de porc avec couenne	0,8 à 1,3	Grille métallique	3
			Plateau universel	2
		Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
A 25	Travers de porc	0,8 à 1,3	Grille métallique	3
			Plateau universel	3
		Placez le travers de porc sur la grille.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 26	Poulet entier	1,0 à 1,5	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.				
A 27	Poulet, Escalopes	0,5 à 1,0	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.				
A 28	Pilon de poulet	0,5 à 1,0	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.				
A 29	Canard, Magret	0,3 à 0,8	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Placez les magrets de canard avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique. Le premier réglage est destiné à obtenir une cuisson à point, le second un niveau de cuisson à point-bien cuit.				
A 30	Filet de truite, cuit	0,3 à 0,8	Plateau universel	4
			Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.	
A 31	Truite	0,3 à 0,8	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.				

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 32	Sole	0,3 à 0,8	Plateau universel	3
			Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.	
A 33	Steak/filet de saumon	0,3 à 0,8	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.				
A 34	Légumes grillés	0,3 à 0,8	Plateau universel	4
			Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau universel.	
A 35	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,5 à 1,0	Plateau universel	3
			Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.	
A 36	Frites au four surgelées	0,3 à 0,8	Plateau universel	3
			Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau universel.	
A 37	Pommes de terre en morceaux surgelées	0,3 à 0,8	Plateau universel	3
			Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau universel.	
A 38	Pizza surgelée	0,3 à 0,8	Grille métallique	3
			Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.	

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 39	Pizza maison	0,8 à 1,3	Plateau universel	2
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
A 40	Levage de la pâte	0,3 à 0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte à pizza et à gâteau, le second à celle de la pâte à pain.		

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou inférieure seule et utilisez les deux zones supérieure et inférieure simultanément.

Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.

Les programmes de double cuisson automatique intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.

Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur **Temps de cuisson** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 2	Lasagnes	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 3	Pilon de poulet	0,5 à 1,0	Grille métallique	4
			Plateau universel	4
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.				

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 4	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,5 à 1,0	Plateau universel	4
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
A 5	Frites au four surgelées	0,3 à 0,8	Plateau universel	4
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau universel.		

2. Inférieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille métallique	1
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 2	Pâte feuilletée aux pommes	0,3 à 0,4	Plateau universel	1
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	1
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 4	Pizza surgelée	0,3 à 0,8	Grille métallique	1
		Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.		
A 5	Pizza maison	0,8 à 1,3	Plateau universel	1
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour les zones inférieure et supérieure du four et les utiliser simultanément.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez la zone supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre zone peuvent fonctionner pour garantir des performances optimales. La zone non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23 à 28
		3		155	25 à 35
		1+3		155	30 à 35
Sablés	Plateau universel + plateau universel	1+3		140	30 à 35
Génoise	Grille métallique + Moule à fond amovible (À revêtement noir, ø 26 cm)	2		160	30 à 35
		2		160	35 à 40
		1+4		155	40 à 45
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 Moules à gâteau à fond amovible * (À revêtement noir, ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70 à 80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (À revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160	80 à 90

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand grill.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (maxi)	1 à 2
Hamburgers * (x12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		300 (maxi)	1 ^{er} 15 à 18 2 ^{ème} 5 à 8

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		200	65 à 80 *

* Retournez à mi-cuisson.

Cuisiner intelligemment

Collection des recettes de cuisson automatique

Gratin de pommes de terre

Ingrédients 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym

Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22 à 24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

Ingrédients 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carottes, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym

Instructions Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22 à 24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Lasagnes

Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à café de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic

Instructions Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage.
Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

Ingrédients

- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu)
- **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain

Instructions Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.
Beurrez le moule (24 à 26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés).
Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.
Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Cuisiner intelligemment

Quiche Lorraine

- Ingrédients**
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf
 - **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre

Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumble aux fruits

- Ingrédients**
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre
 - **Fruits** : 600 g de fruits mixés

Instructions Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

Pizza maison

- Ingrédients**
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau chaude, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel
 - **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Rôti de surlonge de bœuf

- Ingrédients** 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfourez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

- Ingrédients** 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Instructions** Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Travers de porc

- Ingrédients** 2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Instructions** Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

Entretien

Nettoyage

Pour un entretien plus facile, nettoyez régulièrement le four.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyeur doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyeur spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyeur spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyeur doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.

De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

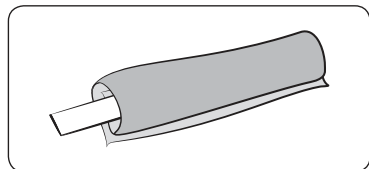
Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

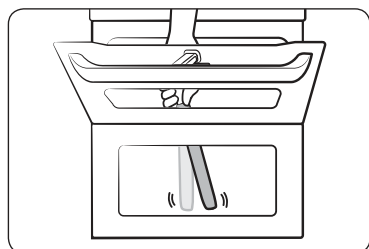
- Retirez tous les accessoires du four.
- Nettoyez l'intérieur du four.
- Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Entretien

Porte



1. Nouer le tissu mouillé sur le bâton.

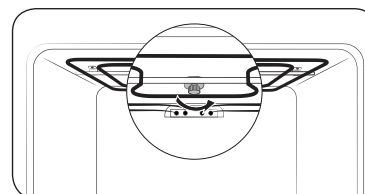


2. Passez la serviette en dessous de la porte.
3. Nettoyez la porte.
4. Appliquez du produit nettoyant sur le tissu et nettoyez une nouvelle fois.
5. Essuyez l'humidité et les bulles avec le tissu sec.

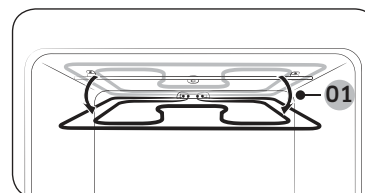
⚠ ATTENTION

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)

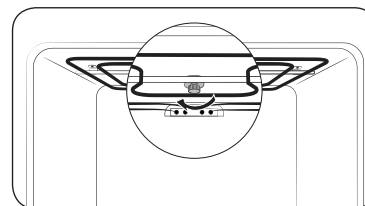


1. Déposez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens anti-horaire tout en tenant l'élément chauffant du gril en place. L'élément chauffant du gril n'est pas une pièce amovible. Ne tirez pas sur l'élément chauffant du gril pour le retirer.



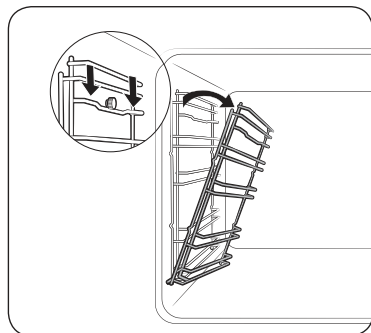
01 Environ 12°

2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

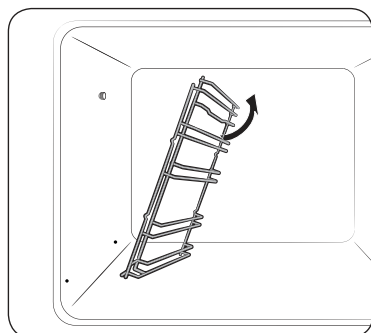


3. Une fois cela fait, réinstallez l'élément chauffant du gril et tournez l'écrou circulaire dans le sens horaire.

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale de gauche puis abaissez d'environ 45°.



2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

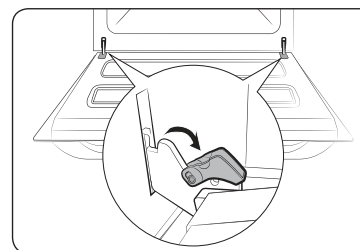
REMARQUE

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

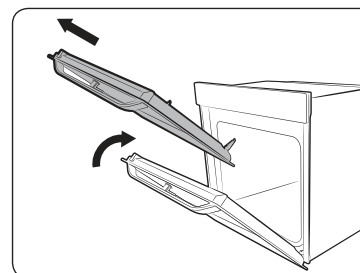
Détacher la porte

AVERTISSEMENT

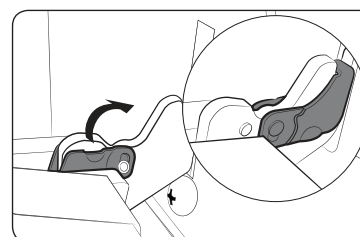
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.

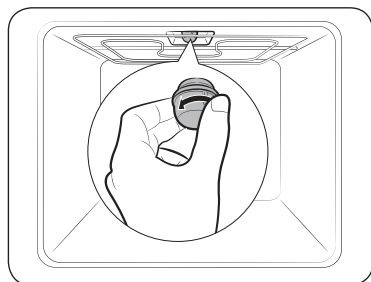


3. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Entretien

Remplacement

Ampoules

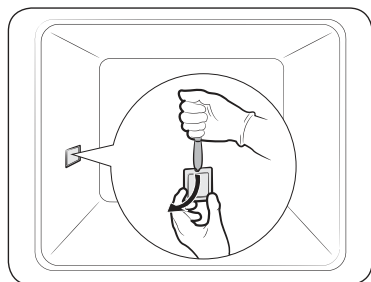


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25 à 40 W / 220 à 240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il y a des corps étrangers entre les boutons. • Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur. • Si la fonction de verrouillage est réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il est débranché de la prise d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la cuisson continue dure longtemps. • Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. • Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé. • Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. • Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement. • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. • Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé. 	<ul style="list-style-type: none"> Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	<ul style="list-style-type: none"> S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si l'ampoule s'allume puis s'éteint. Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four. Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	<ul style="list-style-type: none"> Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre. Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	<ul style="list-style-type: none"> Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est ouverte. Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées. Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez. Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors du fonctionnement initial. S'il y a des aliments sur l'élément chauffant. 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver. Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû à une trop haute température 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode double cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la plaque séparatrice n'est pas correctement installée. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le mode unique ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la plaque séparatrice est insérée dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le ventilateur de la partie intérieure, qui n'est pas utilisé en mode double cuisson, fonctionne (ou la température de la partie intérieure est chaude).	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir les meilleurs résultats et performances de cuisson, le ventilateur et l'élément chauffant de la partie intérieure qui ne sont pas utilisés peuvent fonctionner. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte.	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	
C-21		
C-22		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM.	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire.	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire.	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique.	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none"> • En-dessous de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures 	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Dimensions (l x H x P)	Extérieures	595 x 595 x 570 mm
Capacité		75 litres
Poids	Net	47,2 kg
Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75R7676RB
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 cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})	1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})	0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	75 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	47,2 kg

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, ainsi qu'aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

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.

Notes

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054G-00