

MARQUE: SAMSUNG

REFERENCE: NV75J7570RS

QUEL FOUR.COM

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75J7570RS

QUEL FOUR.COM



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	4
Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :	4
Consignes de sécurité	5
Précautions importantes relatives à la sécurité	5
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9
Fonction d'économie d'énergie automatique	9
Installation	10
Accessoires fournis	10
Branchement électrique	12
Montage dans un meuble	13
Avant de commencer	16
Paramétrage initial	16
Odeur du four neuf	17
Mécanisme de sécurité intelligent	17
Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)	17
Accessoires	18
Mode Double cuisson	20
Opérations	21
Tableau de commande	21
Paramètres communs	22
Modes de cuisson (à l'exception du Gril)	28
Modes de cuisson (Gril)	31
Plages de réglage de la température en mode Double cuisson	33
Pour arrêter la cuisson	35
Fonction spéciale	36
Cuisson automatique	37
Nettoyage	39
Minuterie	42
Activation/désactivation du son	42

Cuisiner intelligemment	43
Cuisson manuelle	43
Programmes de cuisson automatique	50
Essais de plats	58
Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes	60
Entretien	64
Nettoyage	64
Remplacement	70
Dépannage	71
Points à contrôler	71
Codes d'information	74
Annexe	76
Fiche technique de l'appareil	76

QUEL FOUR.COM

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.

Veillez 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 ce 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.

QUEL FOUR.COM

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) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

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 au mur conformément aux normes en vigueur.

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

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

Consignes de sécurité

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

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, 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 de fonctions de nettoyage automatique, 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.

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

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

L'appareil et ses parties accessibles chauffent 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.

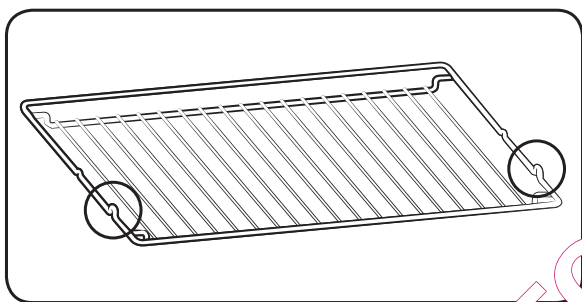
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se 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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces externes peuvent devenir très chaudes.

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

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



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).

Consignes de sécurité

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'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.

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 ronds (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 de 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 lèchefrite.

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.

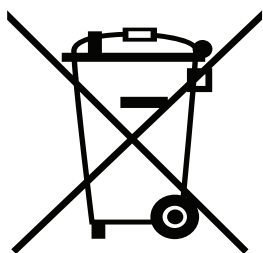
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

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.

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

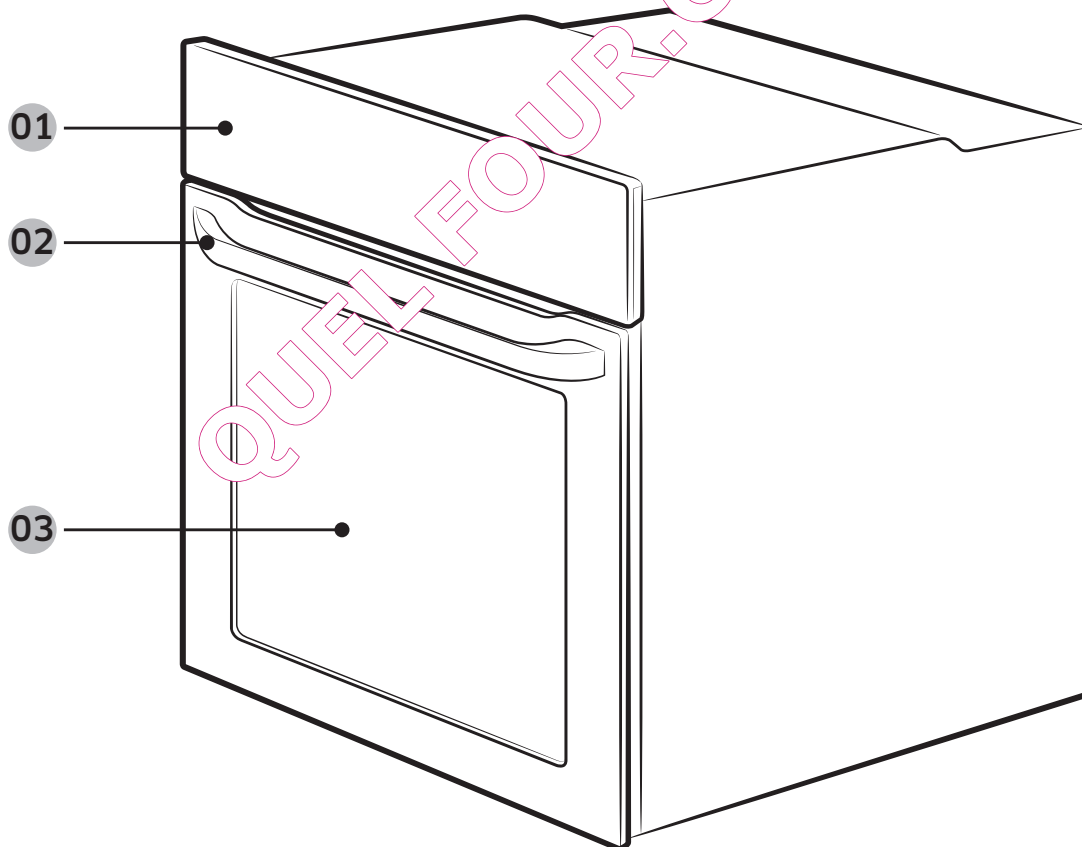
⚠ AVERTISSEMENT

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 constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur local.

Coup d'œil sur le four



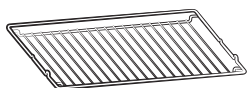
01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Porte

Accessoires

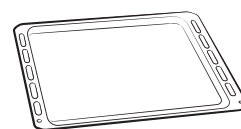
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



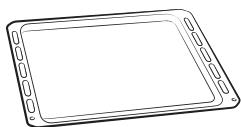
Grille métallique



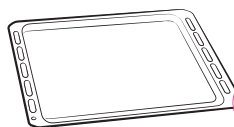
Grille métallique pour plateau *



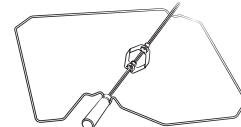
Plaque à pâtisserie *



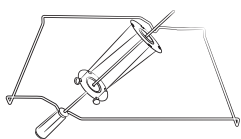
Plateau universel *



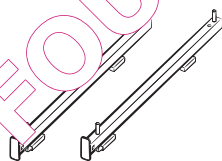
Plateau très profond *



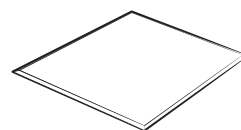
Tournebroche *



Tournebroche et brochette *



Rail télescopique *



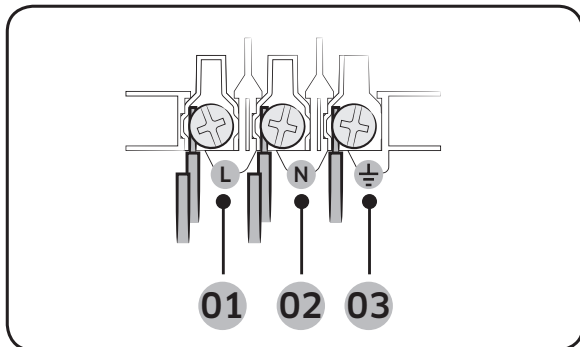
Plaque séparatrice

REMARQUE

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

Installation

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, 1,5~2,5 mm² mini.

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

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

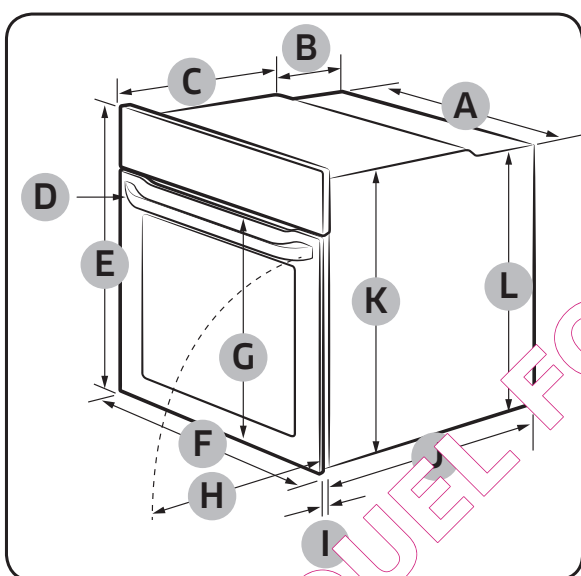
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température de 90 °C et le bois adjacent doit supporter 75 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.

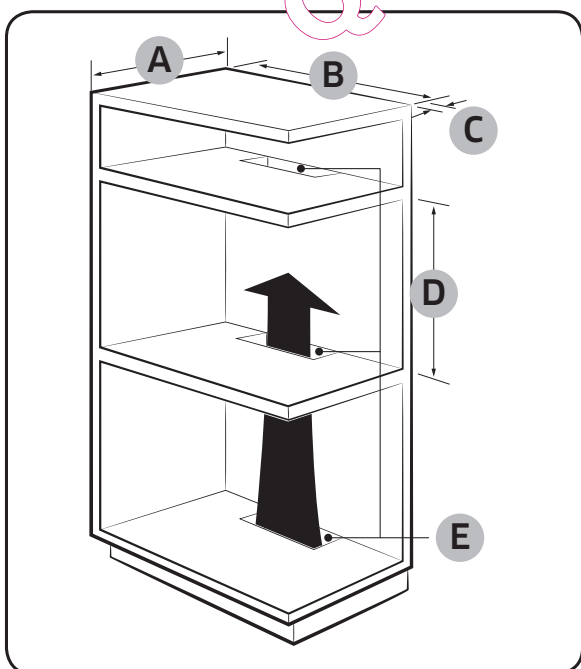
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

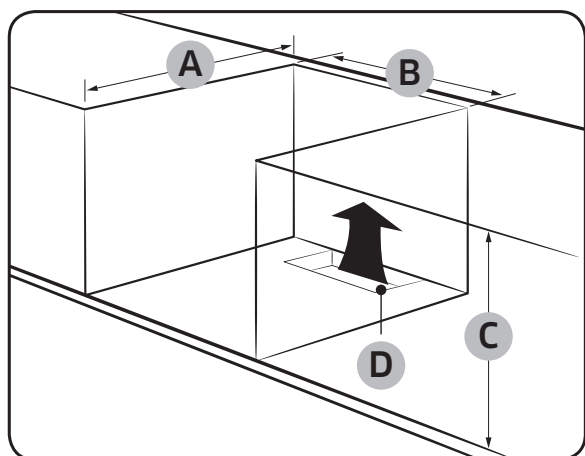
A	600	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550



Meuble encastré (mm)

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

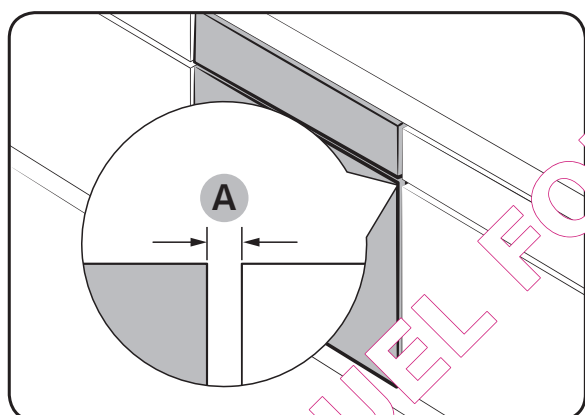
Installation



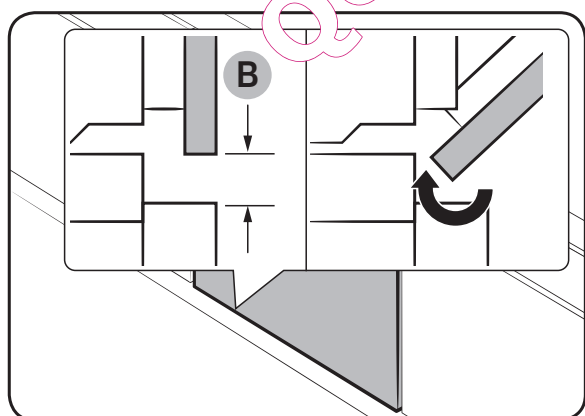
Meuble sous évier (mm)

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

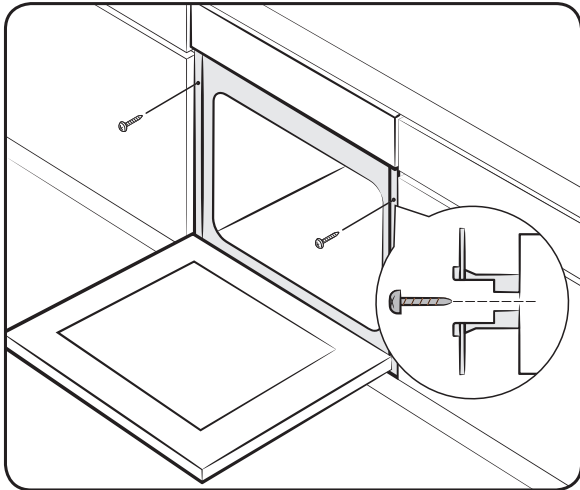
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice **(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.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériel 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.

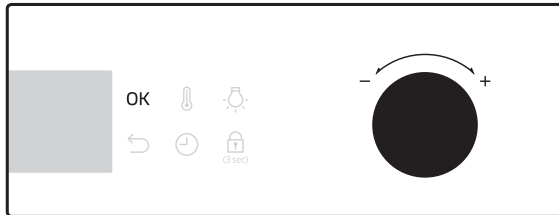
📄 REMARQUE

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

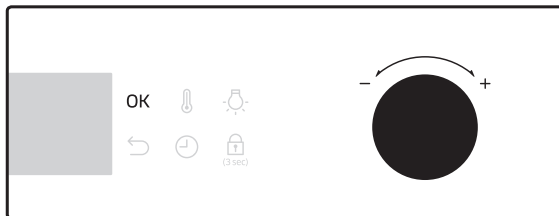
Avant de commencer

Paramétrage initial

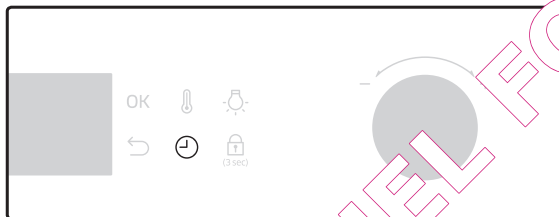
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.




1. Lorsque l'élément Heure clignote, tournez le cadran des valeurs (le cadran côté droit) pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour passer sur l'élément Minute.



2. Lorsque l'élément Minute clignote, tournez le cadran des valeurs pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez enfoncé le bouton  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.

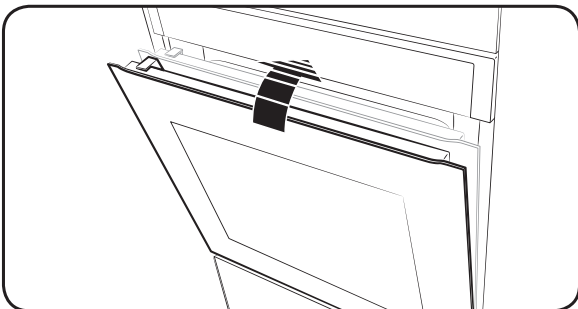
Mécanisme de sécurité intelligent

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.

Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)

Le four encastrable Samsung se caractérise par une fermeture en douceur de la porte, qui se ferme doucement, en sécurité et en silence.

Lorsque vous fermez la porte, les charnières spécialement conçues saisissent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit d'un toucher parfait pour plus de confort, permettant à la porte d'être fermée en silence et doucement. (Cette caractéristique est disponible selon le modèle du four.)

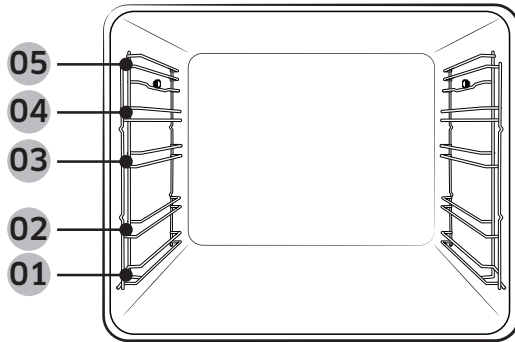


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés, puis se ferme complètement après environ 5 secondes.

Avant de commencer

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 2 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles 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.
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.

<p>Tournebroche *</p>	<p>Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez seulement 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.</p>
<p>Tournebroche et brochette *</p>	<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 précuits 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 serrées 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.
<p> Rails télescopiques *</p>	<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.
<p>Plaque séparatrice</p>	<p>La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux compartiments. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson.</p>

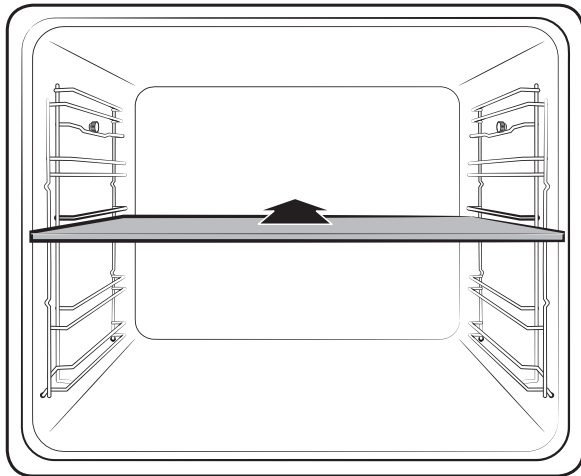
REMARQUE

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

Avant de commencer

Mode Double cuisson

Vous pouvez utiliser les compartiments supérieur et inférieur pour cuire deux recettes différentes, ou choisir simplement un seul compartiment pour la cuisson.



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

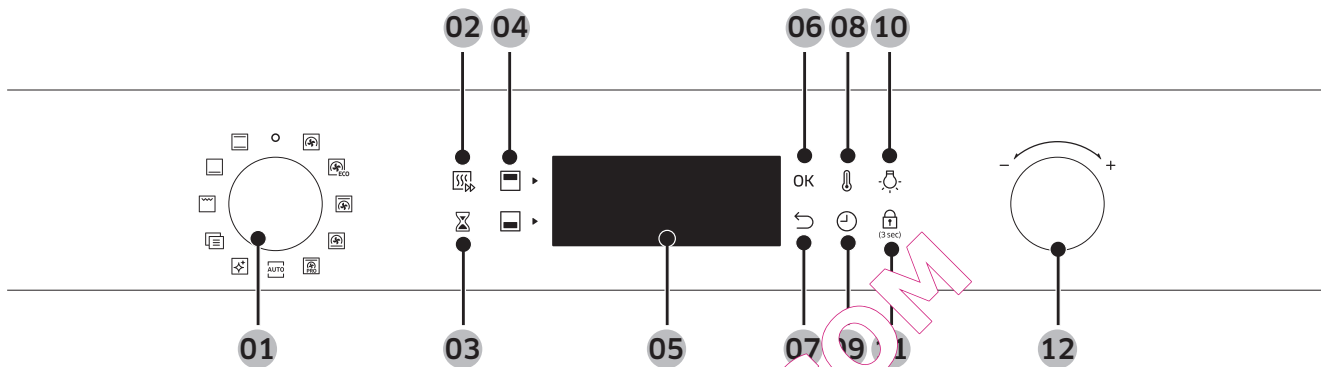
REMARQUE

La disponibilité du mode Double cuisson dépend de la recette. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section du Guide de cuisson 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 Sélecteur de mode	Tournez-le pour sélectionner un mode de cuisson ou la fonction.
02 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. Disponible uniquement avec le mode Unique. Désactivée pour les températures réglées en-dessous de 100 °C.
03 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
04 Compartiment supérieur/inférieur	Ces voyants s'allument lorsque la plaque séparatrice est insérée. Vous pouvez choisir Supérieure ou Inférieure pour votre recette.
05 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.
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 Temps de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
10 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 fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.
11 Sécurité enfants	Afin de prévenir tout accident, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Maintenez appuyé durant 3 secondes pour activer, ou maintenez appuyé durant 3 secondes à nouveau pour désactiver le verrouillage du tableau de commande.

Opérations

12 Cadran de valeur	Utilisez le cadran de valeur pour : <ul style="list-style-type: none">• Régler le temps de cuisson ou la température.• Choisir un élément secondaire des menus principaux. Nettoyage, Cuisson automatique, Fonctions spéciales ou Gril.• Choisissez une quantité pour les programmes Cuisson automatique.
----------------------------	---

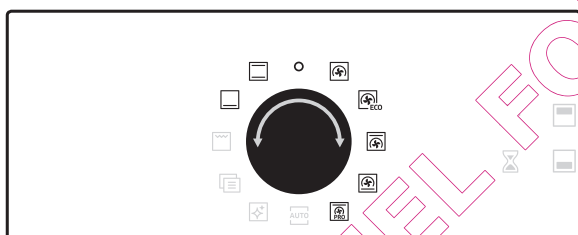
REMARQUE

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

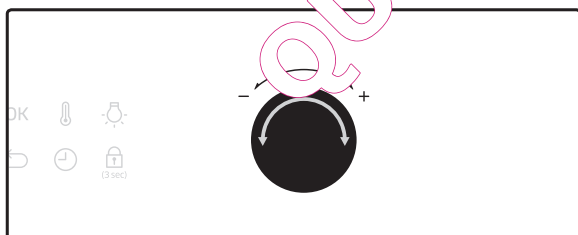
Paramètres communs

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.

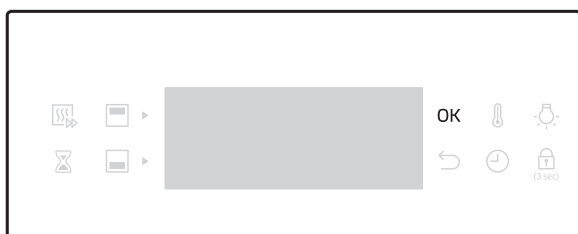
Température



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction. La température par défaut de chaque sélection apparaît.




2. Tournez le cadran de valeur pour régler la température souhaitée.

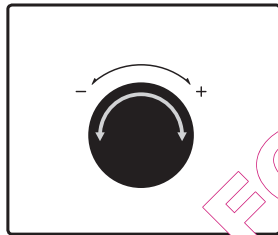
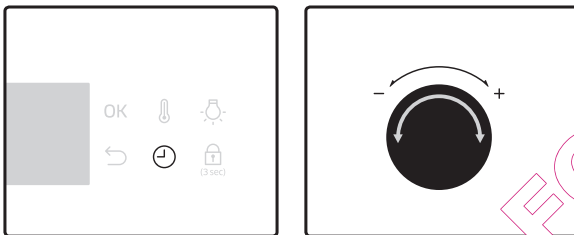
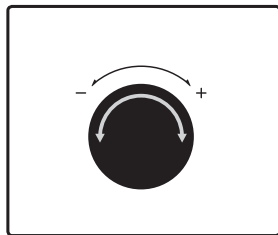
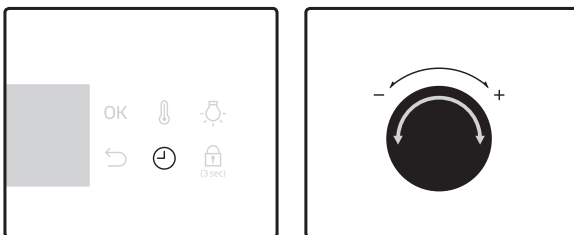
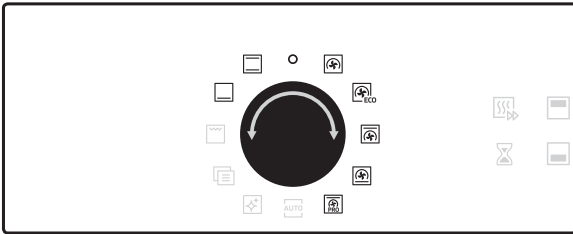


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

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  et suivez les étapes ci-dessus.

Temps de cuisson



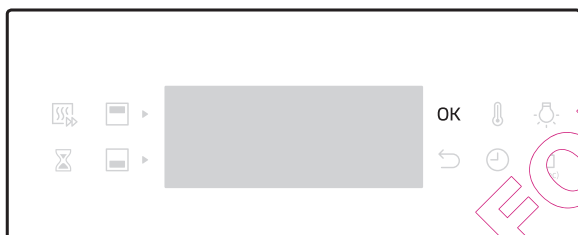
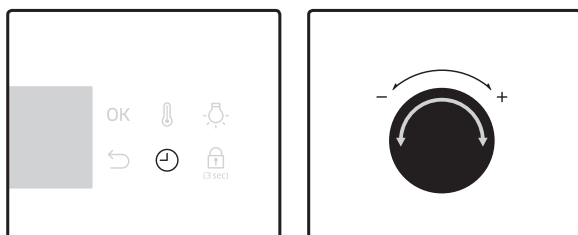
1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.
2. Appuyez sur le bouton \ominus , puis tournez le cadran de valeur pour régler la durée souhaitée jusqu'à 23 heures 59 minutes.
3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Appuyez sur le bouton \oplus , puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point de fin. Reportez-vous à **Fin du départ différé** pour plus d'informations.
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 \oplus et suivez les étapes ci-dessus.


Opérations

Heure de fin de cuisson



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.
2. Appuyez deux fois sur le bouton , puis utilisez le cadran de valeurs pour régler l'heure de fin que vous souhaitez.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin 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 l'heure de fin, appuyez deux fois sur le bouton  et suivez les étapes ci-dessus.

Fin du départ différé

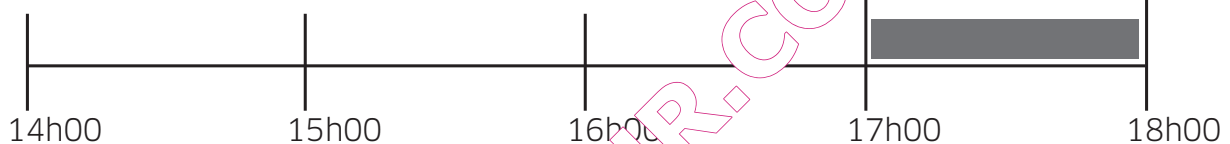
La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Étude de cas : Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 17h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure Prêt à : sur 17h00. Le four démarre la cuisson à 16h00 et la termine à 17h00 comme vous l'avez spécifié.

Cas 1

Heure actuelle : 14h00 Durée de cuisson réglée : 1 heure Heure de Fin de départ différé réglée : 18h00

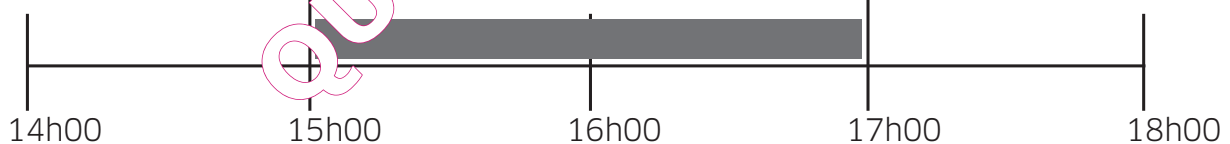
Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



Cas 2

Heure actuelle : 14h00 Durée de cuisson réglée : 2 heures Heure de Fin de départ différé réglée : 17h00

Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



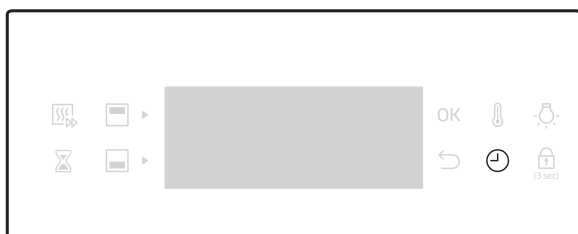
⚠ ATTENTION


- Fin du départ différé n'est pas disponible en mode Double cuisson.
- Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

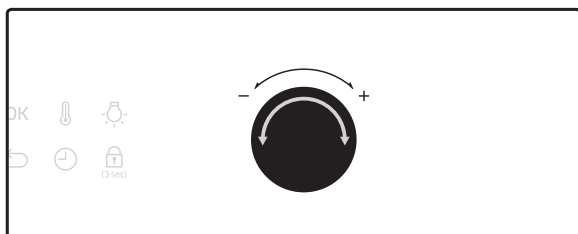
Opérations


Pour effacer la durée de cuisson

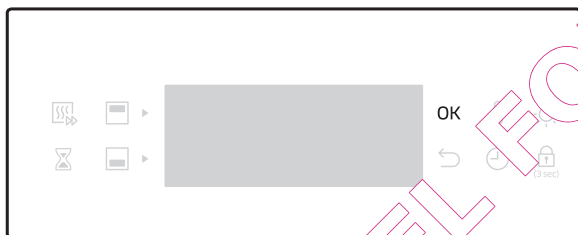
Vous pouvez effacer la durée de cuisson. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur le bouton  pour afficher la durée de cuisson par défaut.



2. Tournez le cadran de valeur pour régler la durée de cuisson sur « 00:00 ». Comme alternative, appuyez simplement sur .



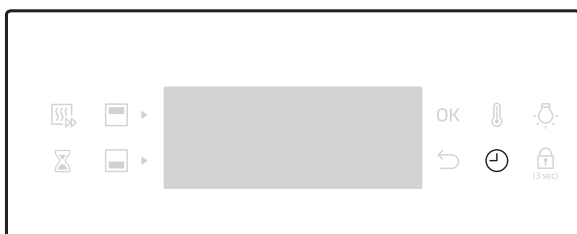
3. Appuyez sur **OK**.

REMARQUE

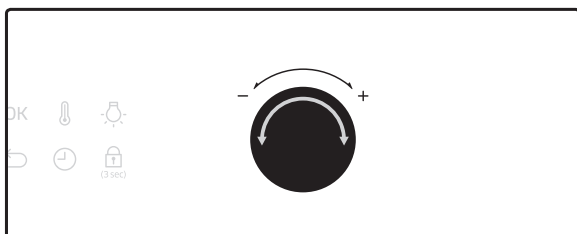
En mode Double cuisson, vous devez tout d'abord sélectionner le compartiment supérieur ou inférieur souhaité pour effacer la durée de cuisson concernée.

Pour effacer l'heure de fin

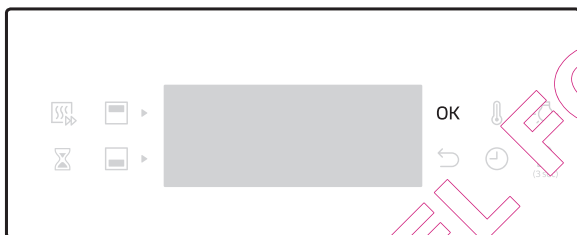
Vous pouvez effacer l'heure de fin. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



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



2. Tournez le cadran de valeurs pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Comme alternatif, appuyez simplement sur .



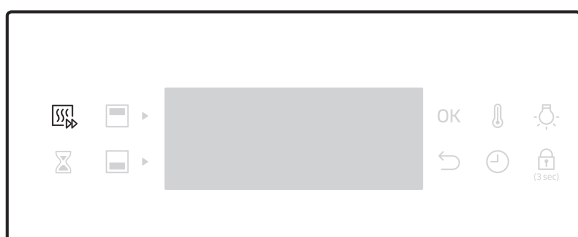
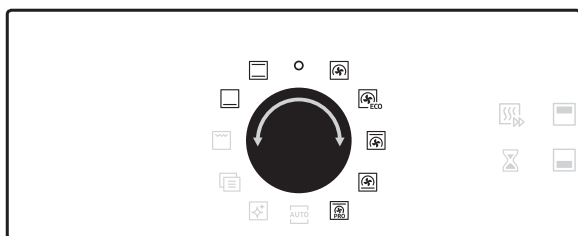
3. Appuyez sur **OK**.

REMARQUE


En mode Double cuisson, vous devez tout d'abord sélectionner le compartiment supérieur ou inférieur souhaité pour effacer l'heure de fin concernée.

Opérations

Modes de cuisson (à l'exception du Gril)



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour les détails.

3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton , et réglez la température cible.

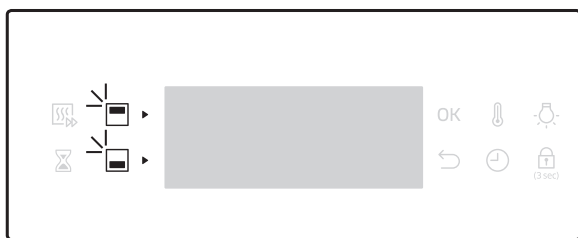
Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible. Il est recommandé d'insérer les aliments dans le four lorsque le préchauffage est terminé. Cela vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.



REMARQUE

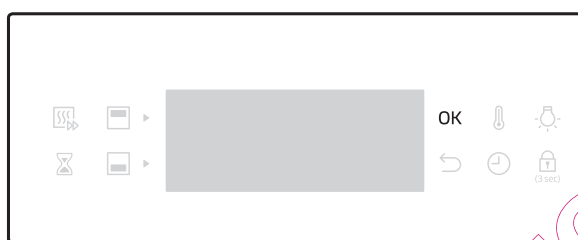
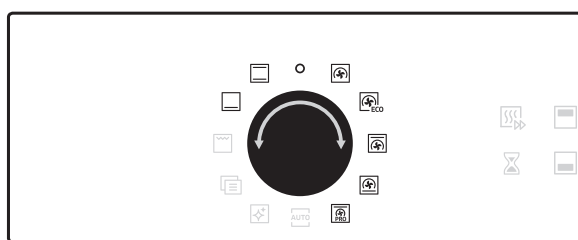
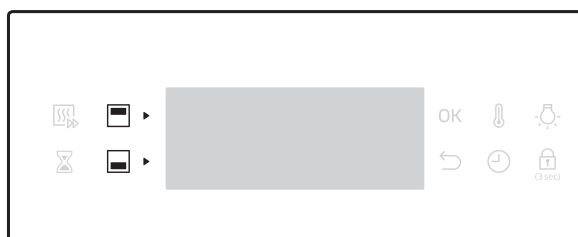
Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.



Mode Double cuisson

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



1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux compartiments. Le four détecte la plaque séparatrice, et par défaut, il active le compartiment supérieur avec les boutons / allumés.



2. Appuyez sur  pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur  pour sélectionner le compartiment inférieur.

3. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner un mode de cuisson.

4. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour les détails.


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

Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible. Il est recommandé d'insérer les aliments dans le four lorsque le préchauffage est terminé. Cela vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.








REMARQUE

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

Modes de cuisson (à l'exception du Gril)

Mode	Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
	Unique	Double		
		Supérieur	Inférieur	
 Cuisson par convection	30-275	40-250	40-250	170
L'élément chauffant arrière génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage simultanés sur différents niveaux.				

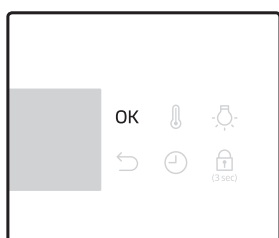
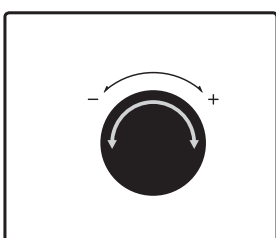
Opérations

Mode		Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
		Unique	Double		
			Supérieur	Inférieur	
	Cuisson traditionnelle	30-275	-	-	200
		La chaleur est générée à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson et le rôtissage standard de la plupart des types de plats.			
	Chaleur par le haut + convection	40-275	40-250	-	190
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage des aliments avec un dessus croustillant (la viande ou les lasagnes par exemple)			
	Chaleur par le bas + Convection	40-275	-	40-250	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.			
	Chaleur par le bas	100-275	-	40-250	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson pour faire brunir le fond d'une quiche ou d'une pizza.			
	Rôtissage Pro	30-200	-	-	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 que la viande est saisie, elle cuit à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.			
	Convection Éco	30-275	-	-	170
		La Convection Éco utilise le système chauffant optimisé pour économiser de l'énergie durant la cuisson. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.			
		<p> REMARQUE</p> <p>Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1</p>			

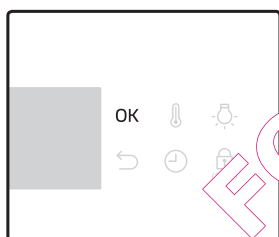
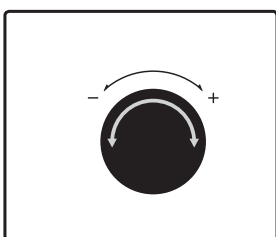
Modes de cuisson (Gril)



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



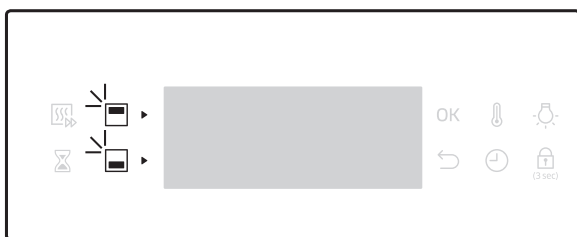
2. Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner un **Grand gril (G 1)** ou **Gril Éco (G 2)**, puis appuyez sur **OK**.



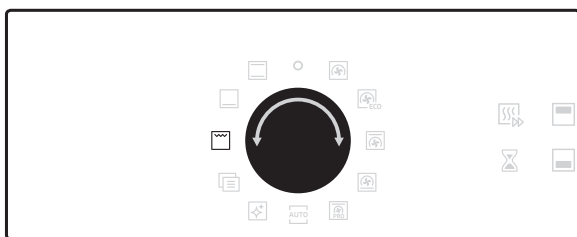
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.


Mode Double cuisson

Griller en utilisant le mode Double cuisson est utile pour les petites quantités afin d'économiser de l'énergie. Par défaut, seule l'option Grand gril est disponible dans le compartiment supérieur, car le four utilise les éléments chauffants supérieurs.

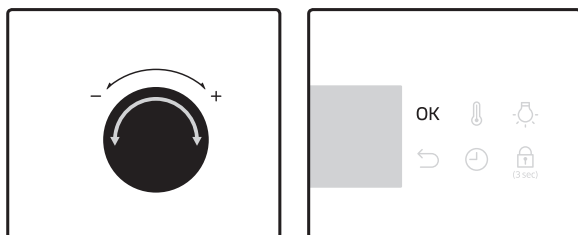


1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner . Par défaut, seule l'option **Grand gril (G 1)** est sélectionnée automatiquement.

Opérations



- Utilisez le cadran de valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.

Modes de cuisson (Gril)

Mode		Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
		Unique	Double		
			Supérieur	Inférieur	
G 1	Grand gril	100-300	40-250	-	240
		Le grand gril émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).			
G 2	Gril Éco	100-300	-	-	240
		Le gril éco émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant moins de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.			

Plages de réglage de la température en mode Double cuisson

Vous pouvez utiliser simultanément les compartiments supérieur et inférieur pour des opérations de cuisson différentes.

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

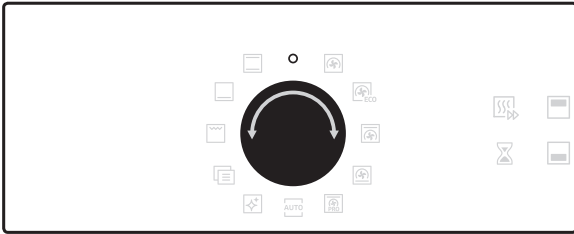
Si Supérieur est réglé sur (°C)	Le compartiment inférieur est limité à (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Opérations

Si Inférieur est réglé sur (°C)	Le compartiment supérieur est limité 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	150	250
250	170	250

QUEL FOUR.COM

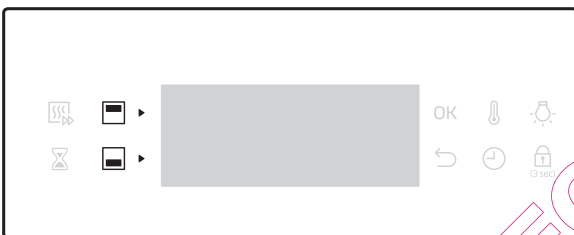
Pour arrêter la cuisson





Lorsque la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode sur « **○** ». Le four s'éteint après quelques secondes. Ceci est dû au fait que, pour éviter d'accepter des commandes incorrectes de la part des utilisateurs, le four attend quelques secondes afin qu'ils puissent corriger leur sélection.


Pour arrêter la cuisson dans un compartiment seul

Suivez ces instructions pour arrêter la cuisson en mode Double cuisson.



1. Appuyez sur  pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur  pour sélectionner le compartiment inférieur.

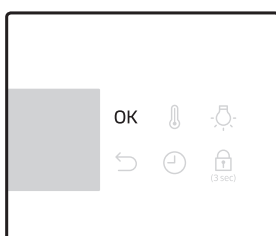
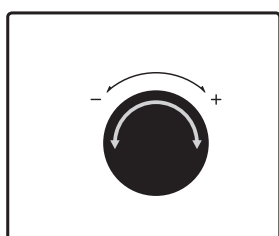
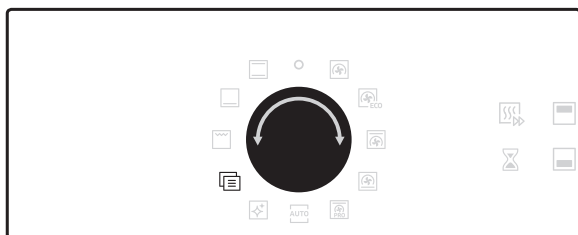



2. Appuyez sur , puis sur **OK**. Le four arrête la cuisson dans le compartiment sélectionné.

Opérations

Fonction spéciale

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

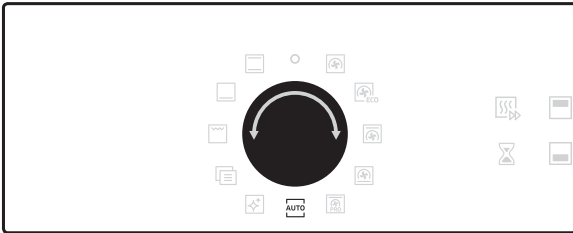


1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .
2. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**. La température par défaut apparaît.
Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour les détails.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.

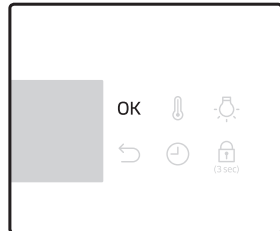
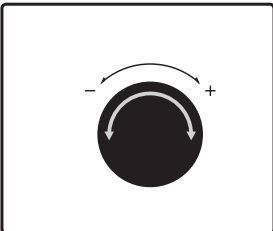
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Maintien au chaud	40-100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Réchauffage d'assiette	30-80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au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

Cuisson automatique

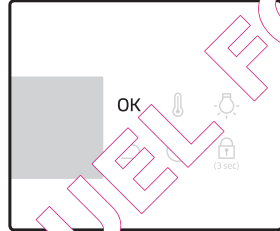
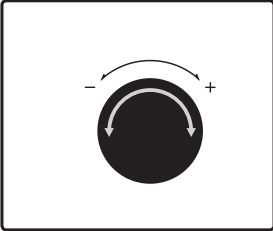
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .

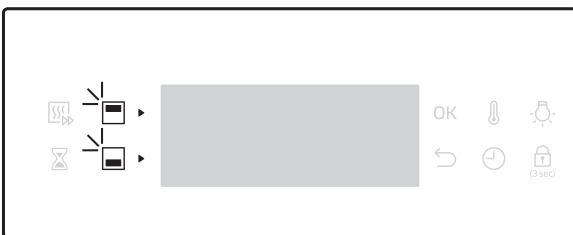


2. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**.

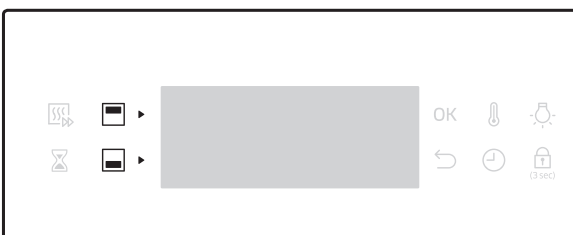




3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une quantité. La plage de poids dépend du programme.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

Mode Double cuisson

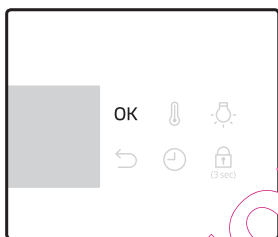
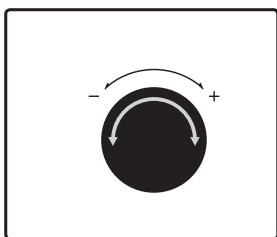
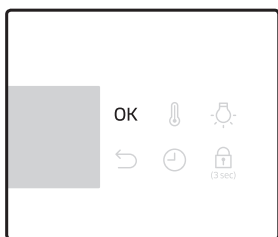
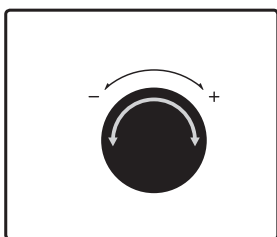
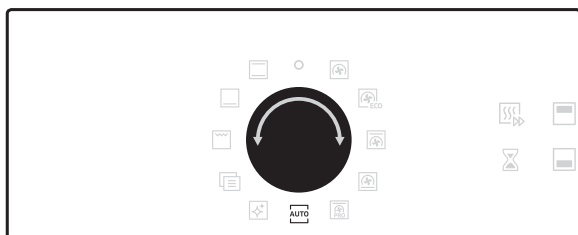


1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson. Le compartiment supérieur est actif par défaut.



2. Appuyez sur  pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur  pour sélectionner le compartiment inférieur.

Opérations



3. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner **AUTO**.
4. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un programme pour le compartiment supérieur et appuyez sur **OK**.
5. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une quantité. La plage de poids dépend du programme. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

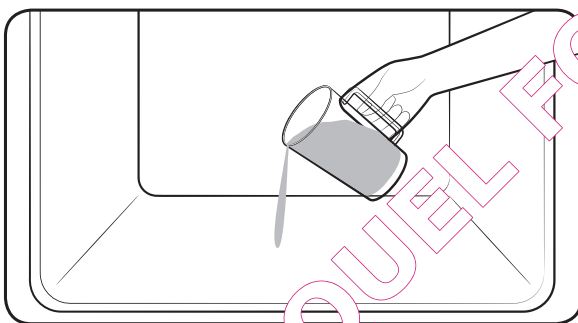
Nettoyage

Deux modes de nettoyage automatique sont mis à votre disposition. Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

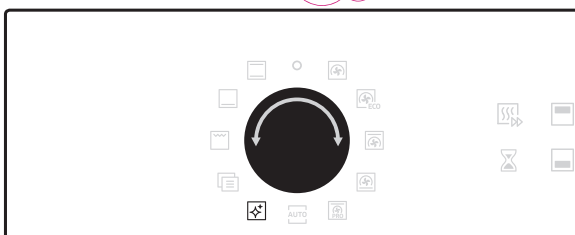
Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage à la vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Nettoyage par pyrolyse	La pyrolyse est une technologie imperméable avancée qui permet le nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

Nettoyage à la vapeur

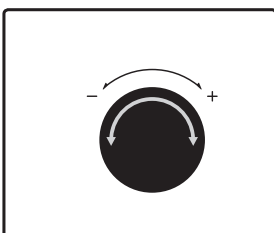
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



1. Versez 400 ml ($\frac{3}{4}$ pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.

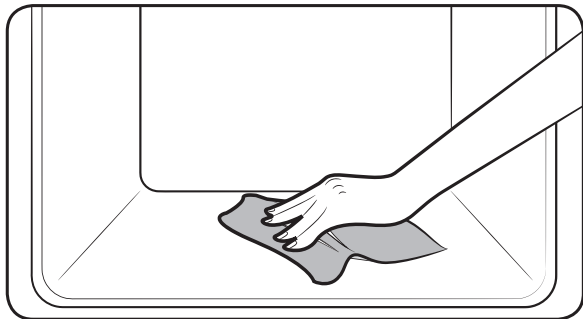


2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner Nettoyage vapeur (C 1), puis appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.

Opérations



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

▲ AVERTISSEMENT

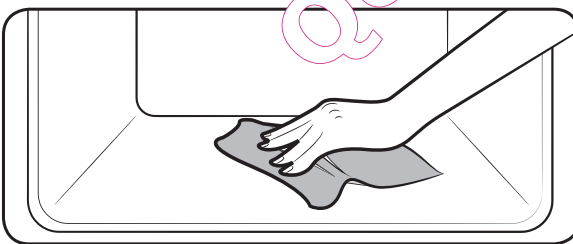
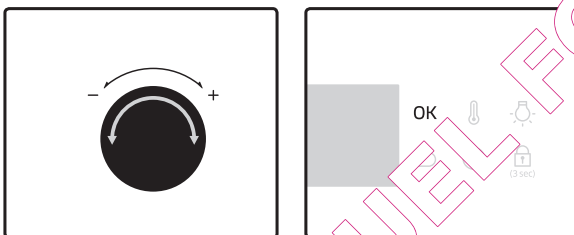
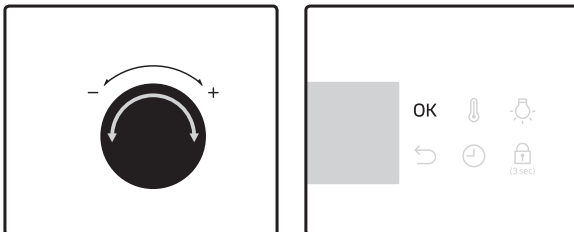
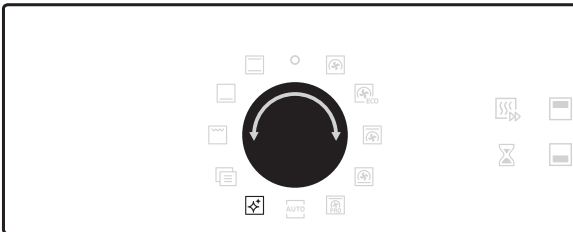
- N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'air à l'intérieur du four est très chaud et elle peut causer des brûlures.

📄 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 automatique 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.

Nettoyage par pyrolyse

La pyrolyse est une technologie imperméable avancée qui permet le 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 rainures 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. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner [flame with circular arrow].
3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner Nettoyage par pyrolyse (C₁), puis appuyez sur **OK**.
4. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une durée de nettoyage à partir de 3 niveaux : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
6. 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.

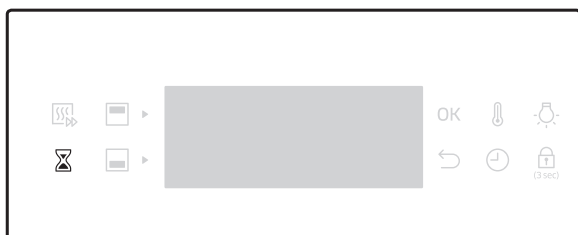
📄 REMARQUE

- 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.

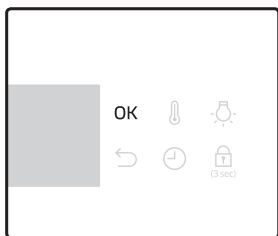
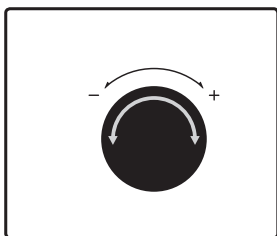
Opérations

Minuterie

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



1. Appuyez sur .

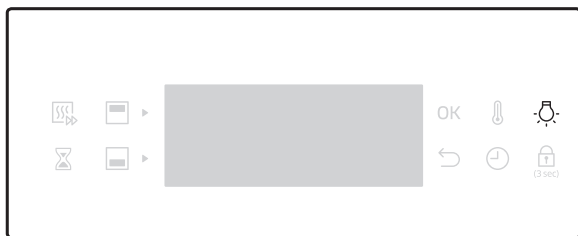


2. Tournez le bouton de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**.

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.
- Lorsque le mode Double cuisson est activé, vous pouvez configurer une minuterie différente pour les compartiments supérieur et inférieur individuellement.

Activation/désactivation du son



- Pour désactiver le son, maintenez appuyé Éclairage du four durant 3 secondes.
- Pour réactiver le son, maintenez appuyé Éclairage du four à nouveau durant 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.

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.

📄 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.




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 25-26 cm	2		160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	2		180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

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		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	70-80*
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Plateau universel	3		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Cuisiner intelligemment

Faire griller

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

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

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ 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		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

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	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70-90	2-3

Cuisiner intelligemment

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)
Meringues, 0,2 à 0,3 kg	Plateau universel	2	90-100	100-140
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	20-30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	65-75
Légumes grillés 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir 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°	Partie du four	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieur	Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inférieur	Pizza maison 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel			190-210	13-18
2	Supérieur	Légumes grillés 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220-230	13-18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230-240	13-18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Supérieur	Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230-250	30-35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Supérieur	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210-230	15-20
	Inférieur	Pâte feuilletée aux pommes	Plateau universel	1		170-180	25-30

Cuisiner intelligemment

Programmes de cuisson automatique

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	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	0,8-1,2	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.		
A 3	Pâtes cuites	1,2-1,5	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	1,0-1,5	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	1,2-1,5	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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 6	Tarte aux pommes	1,2-1,4	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	0,3-0,4	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, insérez le plateau.		
A 8	Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,4	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, insérez le plateau.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	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 10	Pain blanc	0,6-0,7	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 11	Pain aux céréales	0,8-0,9	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 12	Petits pains	0,3-0,5	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, insérez le plateau.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 13	Crumble aux fruits	0,8-1,2	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 14	Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
		Placez les scones (5-6 cm de diamètre) sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 15	Biscuit de Savoie	0,5-0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte 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 16	Gâteau marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et placez-la dans un Gugelhupf 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 17	Cake hollandais	0,7-0,8	Grille métallique	2
		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 moule au centre de la grille.		
A 18	Pâte pour flan aux fruits	0,4-0,5	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 19	Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
		Préparez la pâte 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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 20	Rôti de surlonge de bœuf	0,9-1,1	Grille métallique +	2
		1,1-1,3	Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.		
A 21	Rôti de bœuf mijoté	0,9-1,1	Grille métallique +	2
		1,1-1,3	Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.		
A 22	Côtelettes d'agneau	0,4-0,6	Grille métallique +	4
		0,6-0,8	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	1,0-1,5	Grille métallique +	3
		1,5-2,0	Plateau universel	1
		Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
A 24	Rôti de porc avec couenne	0,8-1,0	Grille métallique +	3
		1,0-1,2	Plateau universel	1
		Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
A 25	Travers de porc	0,8-1,0	Grille métallique +	3
		1,0-1,2	Plateau universel	1
		Placez le travers de porc sur la grille métallique.		
A 26	Poulet, entier	0,9-1,1	Grille métallique +	2
		1,1-1,3	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	0,4-0,6	Grille métallique +	4
		0,6-0,8	Plateau universel	1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 28	Poulet, pilons	0,6-0,8	Grille métallique +	4
		0,8-1,0	Plateau universel	1
		Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et disposez-les sur le plateau.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 29	Magret de canard	0,3-0,4	Grille métallique +	4
		0,4-0,5	Plateau universel	1
		Placez les magrets de canard avec le côté grasse 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	0,3-0,5	Plateau universel	4
		0,5-0,7		
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.		
A 31	Truite	0,3-0,5	Grille métallique +	4
		0,5-0,7	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.		
A 32	Sole	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Coupez la surface à l'aide d'un couteau.		
A 33	Filet de saumon	0,4-0,6	Grille métallique +	4
		0,6-0,8	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	0,4-0,6	Plateau universel	4
		0,6-0,8		
		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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 35	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,6-0,8	Plateau universel	3
		0,8-1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, 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	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
A 37	Pommes de terre en morceaux surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.		
A 38	Pizza surgelée	0,3-0,5	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
		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 39	Pizza maison	0,8-1,0	Plateau universel	2
		1,0-1,2		
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 40	Pâte à levure de fermentation	0,5-0,6	Grille métallique	2
		0,7-0,8		
		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.		

Cuisiner intelligemment

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 uniquement la cavité supérieure ou la cavité inférieure et utilisez les cavités supérieure ou 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.

▲ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Supérieur				
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	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	Lasagnes	1,0-1,5	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 3	Poulet, pilons	0,6-0,8	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,8-1,0		1
		Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
A 4	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,6-0,8	Plateau universel	3
		0,8-1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, 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	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Inférieur				
A 1	Tarte aux pommes	1,2-1,4	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 2	Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,4	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, insérez le plateau.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	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 4	Pizza surgelée	0,3-0,6	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.				
A 5	Pizza maison	0,8-1,0	Plateau universel	2
		1,0-1,2		
Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.				

Cuisiner intelligemment

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		160-180	25-35
		2		160-180	25-35
		1+1		150-170	30-40
Sablés	Plateau universel + plateau universel	1+4		140-160	20-30
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 20 cm)	2		160-180	30-40
		2		150-170	30-40
		1+4		150-170	45-55
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *(revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale		160-180	70-80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160-180	80-90

* 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, sur deux grilles.


2. Faire griller

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (max)	1-2
Hamburgers* (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		300 (max)	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)	2 1		200-210	65-70

Cuisiner intelligemment

Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes

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, poivre, 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 (22-24 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. Disposez 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 chaque : de sel et d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques branches de thym

Instructions Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Disposez les rondelles en plusieurs couches dans un plat à gratin (22-24 cm) et versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, et versez le tout sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Ensuite, 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 feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à café de chaque : de feuilles de persil séché, d'origan et 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**
- **Pâte** : 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** : 500 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 (24-26 cm) 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**
- **Pâte** : 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 l'œuf 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, 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 poudre de cannelle
 - **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 et de thym (chaque)

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. Enfournez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

Ingrédients 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 2 à 3 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. Faites-les tourner pour l'enrober 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

⚠ 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 nettoyant 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 nettoyant spécial four traité au sel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyant 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.

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

📄 REMARQUE

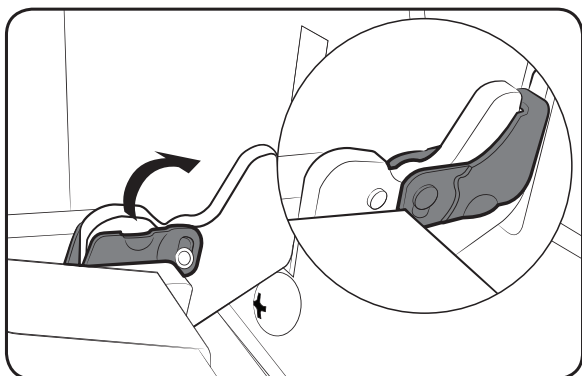
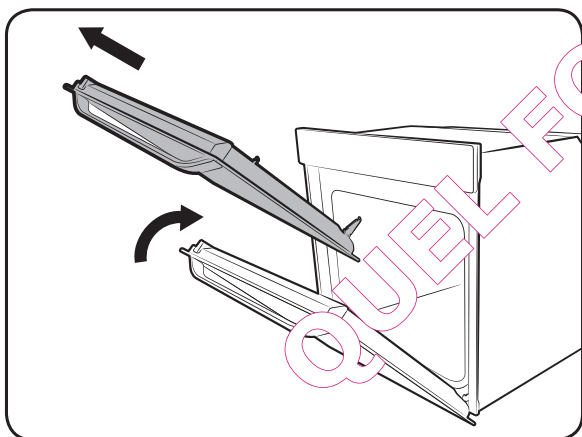
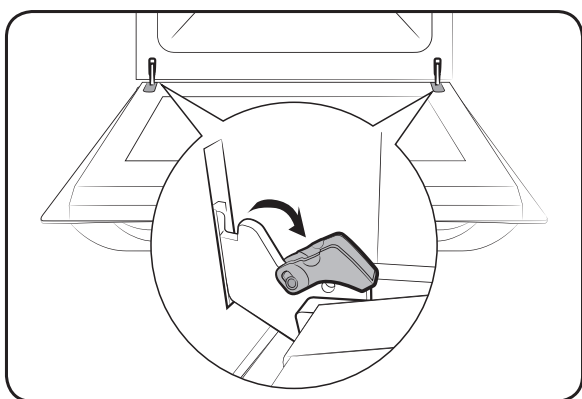
Les pièces catalytiques sont couvertes sur un seul des 3 cotés, selon le modèle.

Porte

Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.

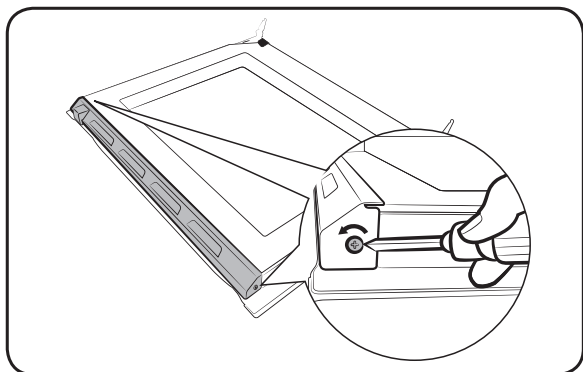


1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.
4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

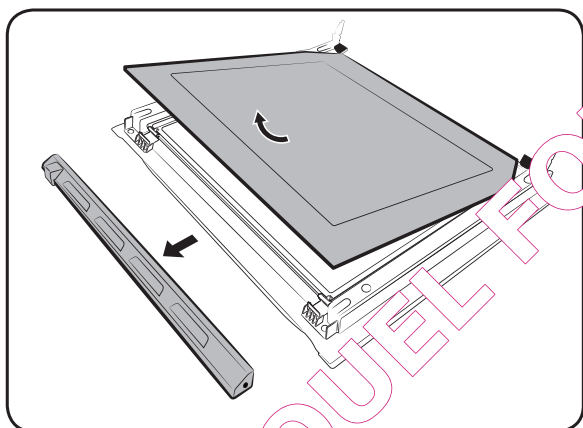
Entretien

Vitre de la porte

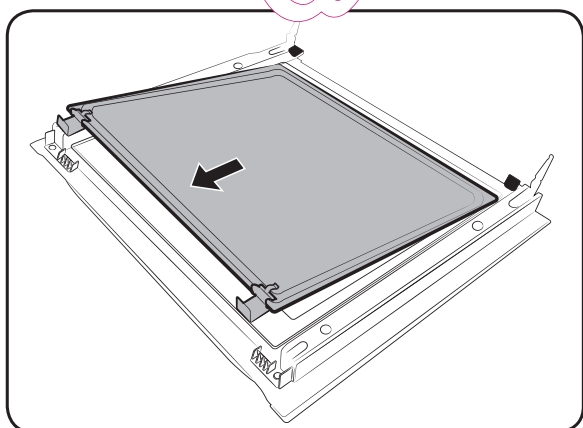
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



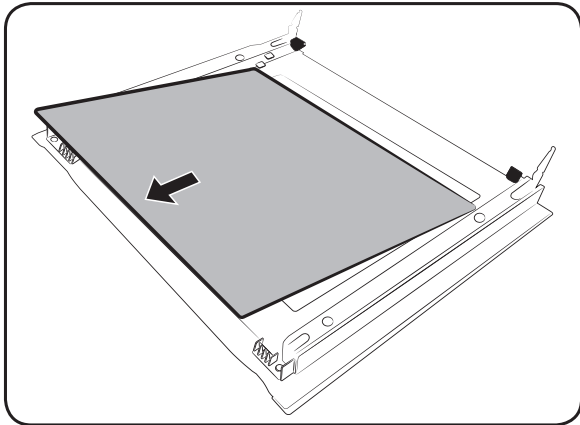
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche inférieur.



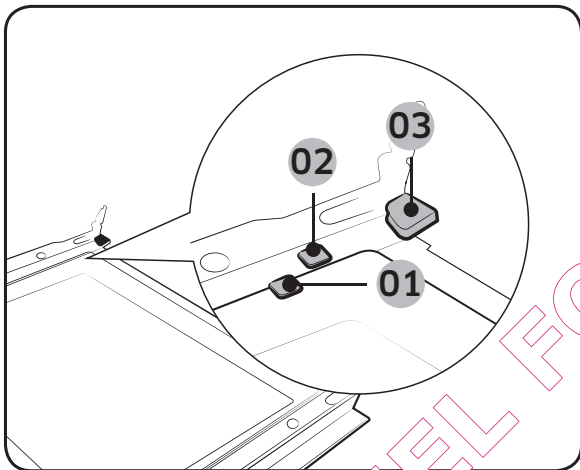
2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche.
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.



4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.

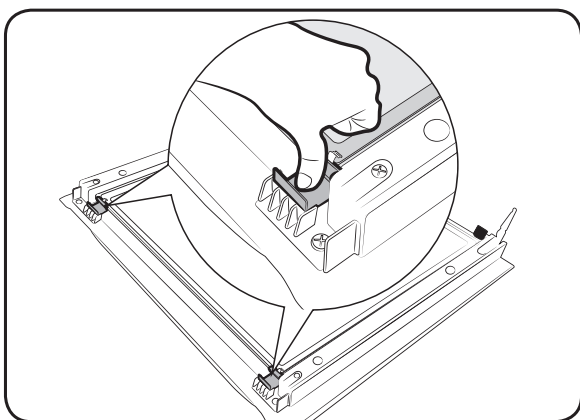


5. Retirez la troisième vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



- 01 Fixation de soutien 1
- 02 Fixation de soutien 2
- 03 Fixation de soutien 3

7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la vitre juxtaposée 3 sous la fixation de soutien 1, la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2 et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien 3 dans cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des vitres juxtaposées est insérée vers l'intérieur.



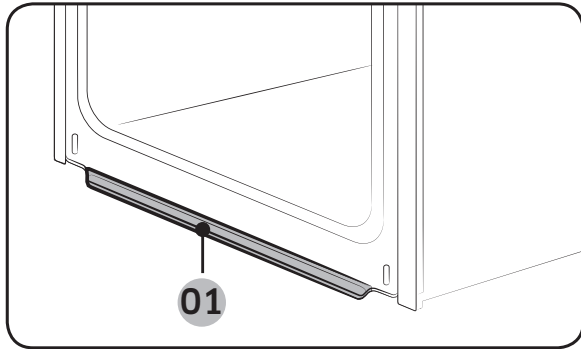
8. Après avoir inséré la vitre juxtaposée 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 à -2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les revêtements.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Entretien

Collecteur d'eau



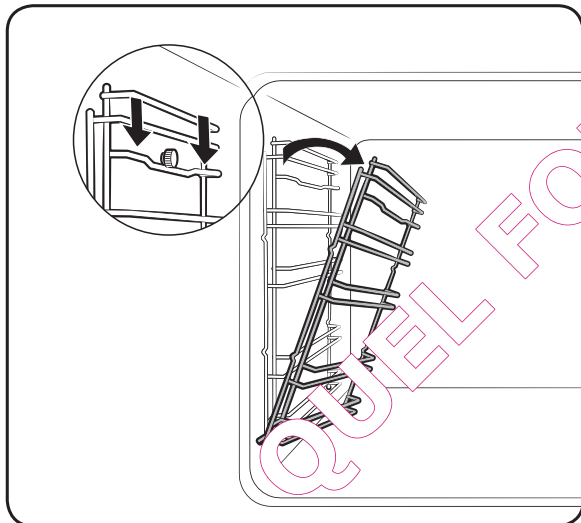
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

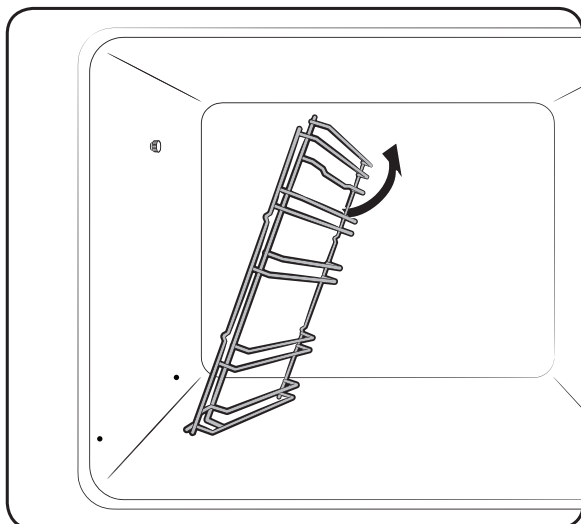
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung.

Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



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

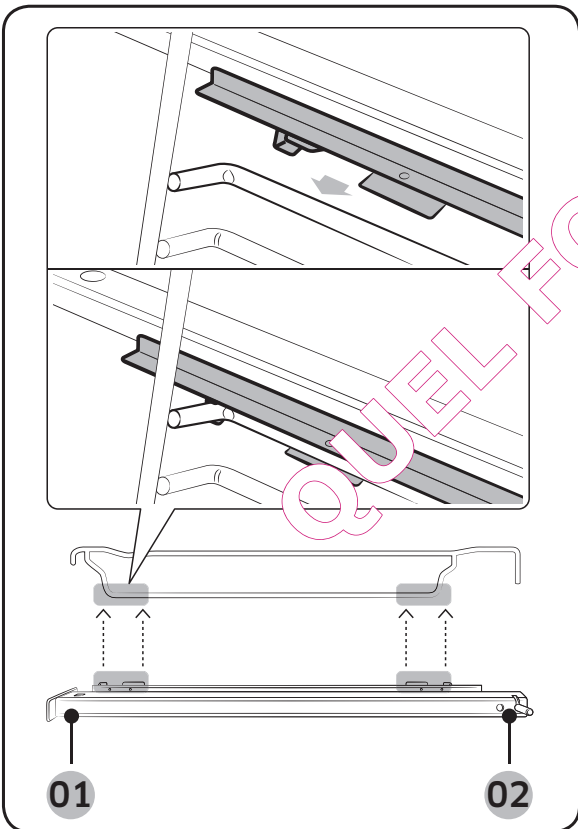
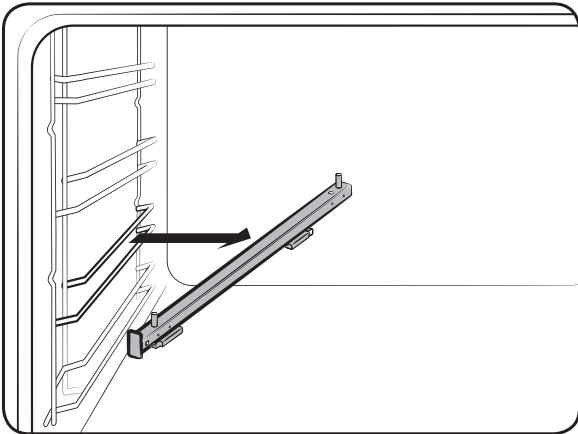


2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

📖 REMARQUE

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

Rails télescopiques (modèles applicables uniquement)



- 01 Avant
- 02 Arrière

1. Sur la glissière latérale de gauche, appuyez légèrement sur le côté supérieur du rail pour la retirer dans le sens de la flèche.
2. Répétez l'étape ci-dessus sur la glissière latérale de droite pour retirer le rail de droite.
3. Nettoyez les rails télescopiques de gauche et de droite avec de l'eau savonneuse et un chiffon.
4. Une fois que le nettoyage a terminé, réinsérez les deux rails télescopiques en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les fixations avant et arrière du rail sont adaptées à la glissière latérale.

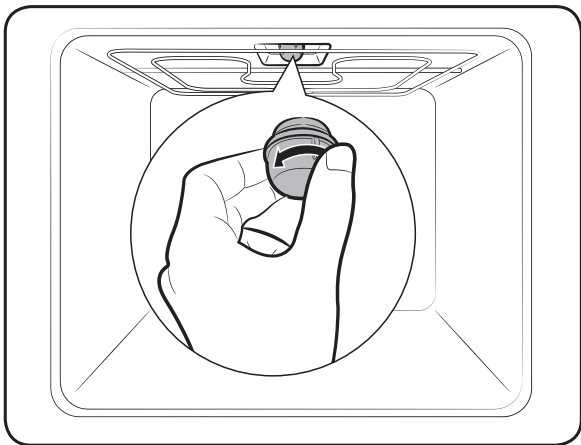
REMARQUE

Il est conseillé d'insérer le rail télescopique dans le niveau 2 sur la glissière latérale.

Entretien

Remplacement

Ampoules



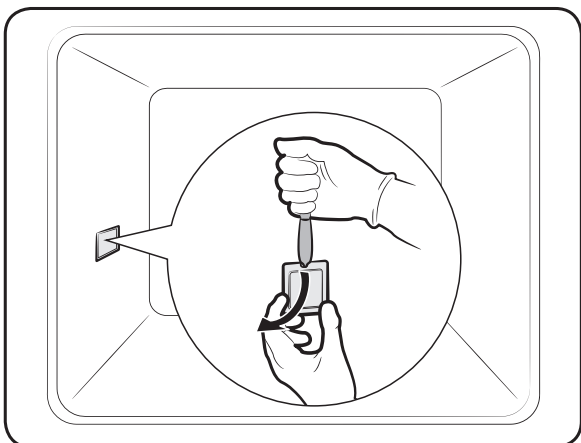
1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistantes à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de réparation 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• Touchez le modèle : 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 que fait 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.
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 du produit	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'ampoule intérieure 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. Il y a de la vapeur dans une fente de la porte. Il reste de l'eau dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> • Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas en fonction des aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four refroidir, puis essuyez avec un torchon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> • La luminosité change en fonction des changements de puissance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a donc pas d'inquiétude à avoir.
La cuisson est finie, mais le ventilateur fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la porte est ouverte • Si les commandes du four ne sont pas réglées correctement • 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 recommencez. • Reportez-vous au chapitre relatif au fonctionnement du four et réinitialisez le four. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si cela se produit à plusieurs reprises, appelez un électricien.

Problème	Cause	Action
De la fumée sort pendant l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> Pendant l'utilisation initiale S'il y a des aliments sur le système de chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut sortir du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et si vous utilisez le four 2 ou 3 fois encore, ce problème devrait disparaître. Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments se trouvant sur le système de chauffe.
Une odeur de brûlé ou de plastique ressort lors de l'utilisation du four.	<ul style="list-style-type: none"> Si vous utilisez des plats en plastique ou autres qui ne résistent pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des plats en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas les aliments correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte pendant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas trop souvent la porte, sauf si vous faites cuire des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez trop souvent la porte, la température intérieure sera inférieure et cela peut affecter les résultats de votre cuisson.
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures. 	<ul style="list-style-type: none"> Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Il y a une odeur de brûlé pendant le nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées ; cette odeur peut donc être due aux résidus qui brûlent. 	<ul style="list-style-type: none"> Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
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 recommencez.
Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée 	<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.

Dépannage

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas, vous pouvez voir un code d'information apparaître sur l'affichage. Reportez-vous au tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	
C-21		
C-22		
C-F1		
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre la carte de circuit imprimé (CCI) et la sous-CCI	
C-F2	Ne se produit que lorsqu'un problème de communication persiste entre IC tacteur et Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-d0	Problème lié à un 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 sur/autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
-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 persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.

Code	Signification	Action
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à une température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none">• Moins 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.

QUEL FOUR.COM

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75J7570RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	95,4
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})	0,99 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})	0,83 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 à la norme EN 60350-1 et 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.

