

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3		
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :	3		
Consignes de sécurité	3		
Précautions importantes relatives à la sécurité	3		
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	6		
Fonction d'économie d'énergie automatique	6		
Installation	6		
Accessoires fournis	6		
Branchement électrique	7		
Montage dans un meuble	8		
Avant de commencer	10		
Paramétrage initial	10		
Odeur du four neuf	10		
Mécanisme de sécurité intelligent	10		
Fermeture en douceur de la porte	11		
Accessoires	11		
Verrouillage mécanique	12		
Opérations	13		
Tableau de commande	13		
Paramètres communs	14		
Modes de cuisson (sauf le gril)	17		
Modes de cuisson (Gril)	18		
Pour arrêter la cuisson	20		
Fonction spéciale	20		
Vapeur naturelle	21		
		Cuisson auto	22
		Nettoyage	22
		Minuterie	24
		Son On/Off	24
		Activation/désactivation du Wi-Fi	24
		Cuisiner intelligemment	25
		Cuisson manuelle	25
		Programmes Cuisson auto	28
		Essais de plats	30
		Collection des recettes de cuisson automatique	31
		Entretien	34
		Nettoyage	34
		Remplacement	37
		Dépannage	38
		Points à contrôler	38
		Codes d'information	40
		Caractéristiques techniques	41
		Annexe	41
		Fiche technique de l'appareil	41
		Annonce de logiciel de source libre (open source)	42

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG. Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil. Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. Pour les appareils utilisant le processus de nettoyage par pyrolyse, certains animaux (en particulier les oiseaux) peuvent être sensibles aux fumées et aux variations de température locale causées par le processus de nettoyage par pyrolyse. Pendant ce processus, l'appareil doit donc être déplacé dans un endroit approprié bien ventilé.

Aérez la pièce pendant et après le processus de nettoyage par pyrolyse.

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

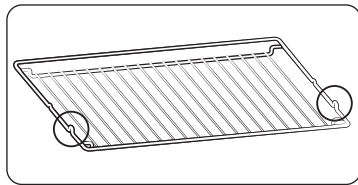
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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

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

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

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



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

⚠ ATTENTION

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

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

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

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.

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

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

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

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

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

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

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

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

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

Consignes de sécurité

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable. Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

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

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

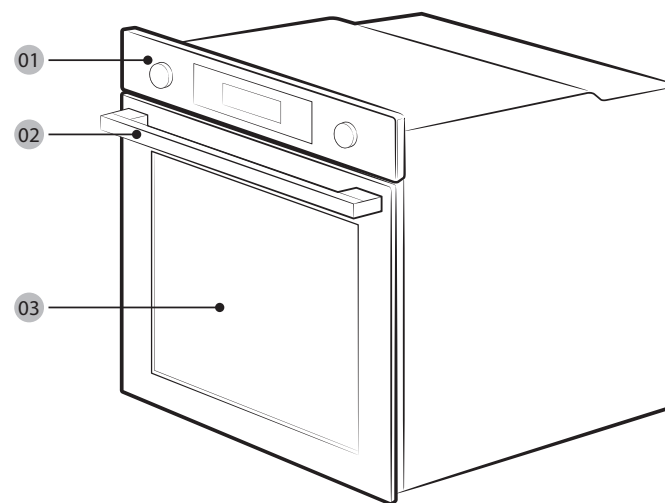
Ce produit est dédié aux produits encastrables.

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

Accessoires fournis

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

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Porte

Accessoires

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



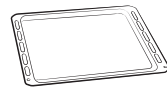
Grille métallique



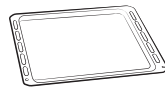
Grille métallique pour plateau *



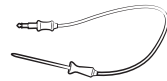
Plaque à pâtisserie *



Plateau universel *



Plateau très profond *



Sonde thermique *



Plateau vapeur *

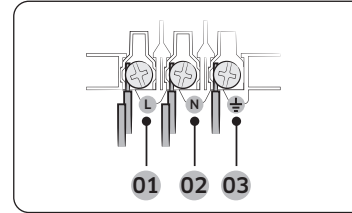


2 vis (M4 L25)

REMARQUE

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

Branchement électrique



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

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

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

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

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

La borne (PE) 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

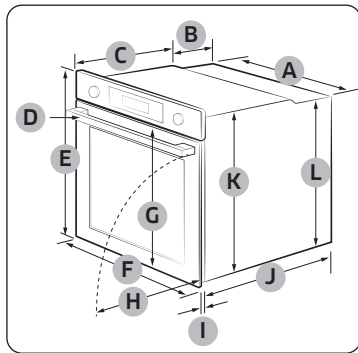
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Installation

Montage dans un meuble

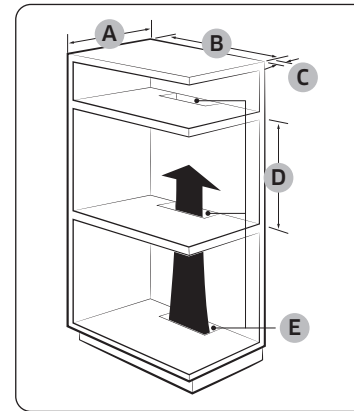
Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four. Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

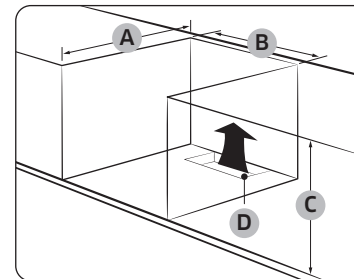


Meuble encastré (mm)

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

REMARQUE

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

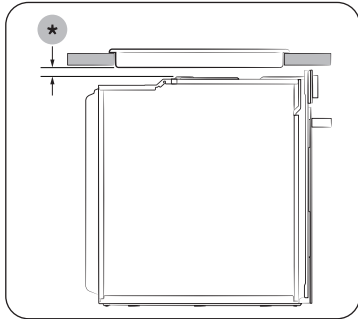


Meuble sous évier (mm)

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

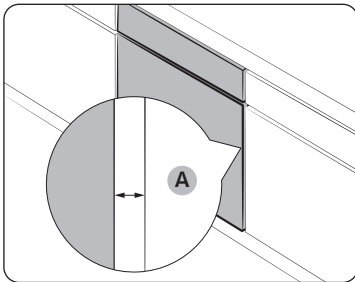
REMARQUE

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

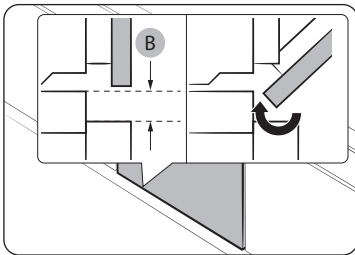


Installation avec une table de cuisson
 Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

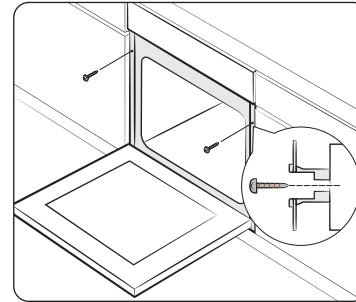
Montage du four



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

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

Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, l'heure par défaut de « 12:00 » apparaît sur l'écran où la partie de l'heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.




1. Lorsque la partie de l'heure clignote, tournez la molette de sélection de la valeur (cadran de droite) pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour passer à la partie des minutes.



2. Lorsque la partie des minutes clignote, tournez la molette de sélection de la valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



- Pour modifier l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez le bouton  enfoncé pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

Odeur du four neuf

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

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

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.
- Il est également important de s'assurer que vous utilisez le four dans un environnement de cuisine bien ventilé.

Mécanisme de sécurité intelligent

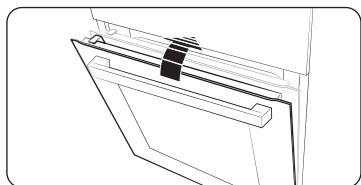
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four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

Fermeture en douceur de la porte (modèles applicables uniquement)

Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.

Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.

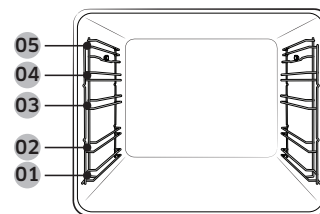
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)



La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

Accessoires

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



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

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

Avant de commencer

Utilisation de base

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

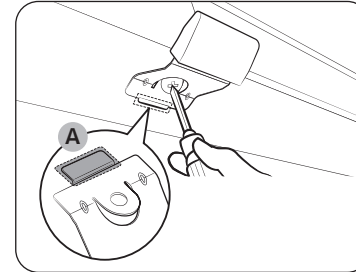
Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du 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.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : <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.
Plateau vapeur *	Utilisez le plateau vapeur uniquement en mode Vapeur naturelle. Placez le plateau au centre du compartiment inférieur et remplissez-le d'eau propre. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau.

REMARQUE

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

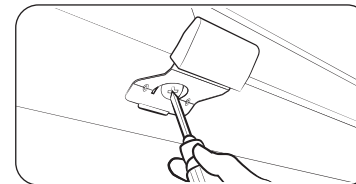
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



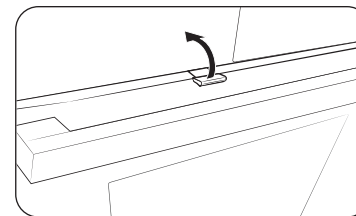
1. Insérez la partie fine **(A)** du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



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

Verrouillage/Déverrouillage

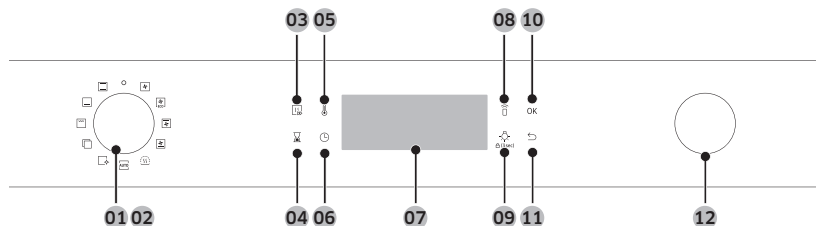


- Pour ouvrir la porte, soulevez légèrement la poignée de verrouillage pour déverrouiller la porte. Ensuite, ouvrez la porte.
- Pour verrouiller la porte, fermez simplement la porte. Le verrouillage mécanique verrouille automatiquement la porte.

Opérations

Tableau de commande

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



01 Marche/Arrêt	Tournez à gauche/droite pour allumer/éteindre le four.
02 Sélecteur de mode	Tournez vers la gauche/droite pour sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.
03 Préchauffage rapide	La fonction Préchauffage rapide permet de chauffer rapidement le four à une température donnée. <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur on ou off pour activer ou désactiver l'option de préchauffage rapide. • Disponible uniquement en mode Unique. (Convection, Classique, Chaleur supérieure + Convection, Chaleur inférieure + Convection) • Désactivé pour les températures définies à moins de 100 °C.
04 Minuterie	Permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05 Température	Permet de régler la température.
06 Durée de cuisson	Utilisez pour régler la durée de cuisson.
07 Écran	Affiche les informations nécessaires sur un mode sélectionné ou les réglages actuels.
08 Commande intelligente	Appuyez 3 secondes pour activer/désactiver la fonction de Smart Control.

09 Éclairage du four (Sécurité enfants)	Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four commence. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser de l'énergie. Sécurité enfants : Pour éviter les accidents, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer, ou maintenez-le enfoncé à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau de commande.
10 OK	Appuyez pour confirmer vos réglages.
11 Précédent	Annuler les réglages actuels et revenir aux paramètres par défaut.
12 Value Dial (Molette de sélection de la valeur)	Utilisez la molette de sélection de la valeur pour : <ul style="list-style-type: none"> • Régler la durée de cuisson ou la température. • Choisir un sous-élément des menus de niveau supérieur : Nettoyage, Cuisson automatique, Fonction spéciale ou Gril. • Choisir une portion pour Programmes Cuisson auto.

REMARQUE

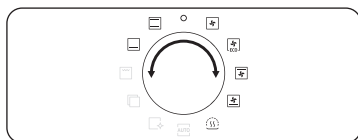
Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

Opérations

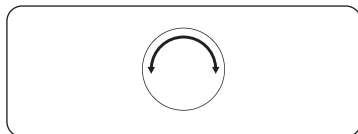
Paramètres communs

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

Température



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction. La température par défaut de chaque sélection apparaît.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température souhaitée.

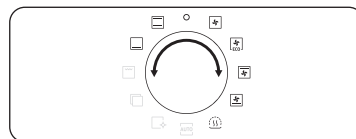


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

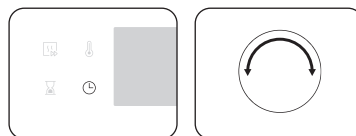
REMARQUE

- Si vous n'effectuez aucun autre réglage dans les secondes qui suivent, le four commence automatiquement la cuisson avec les réglages par défaut.
- Pour modifier la durée de cuisson définie, appuyez sur le bouton et suivez les étapes ci-dessus.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.

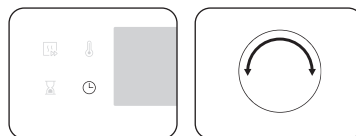
Durée de cuisson



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur le bouton puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure souhaitée jusqu'à 23 heures 59 minutes.



3. En option, vous pouvez retarder l'heure de fin de votre cuisson jusqu'à un moment souhaité. Appuyez sur le bouton et utilisez la molette de sélection de la valeur pour définir un moment final. Voir **Heure de fin** pour de plus amples 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 devrez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier la durée de cuisson définie, appuyez sur le bouton et suivez les étapes ci-dessus.

Heure de fin de cuisson



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur deux fois, puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin souhaitée.



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 devrez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur deux fois et suivez les étapes ci-dessus.

Heure de fin

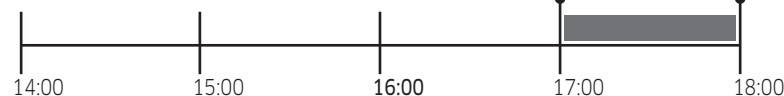
La fonction Heure de fin est conçue pour rendre la cuisson plus pratique.

Exemple 1

Supposons que vous sélectionniez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four termine sa cuisson à 18h00. Pour définir l'heure de fin, modifiez l'heure de début à 18h00. Le four commencera à la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 comme vous l'avez définie.

Heure actuelle : 14h00 Définir la durée de cuisson : 1 heure Définir l'heure de fin : 18h00

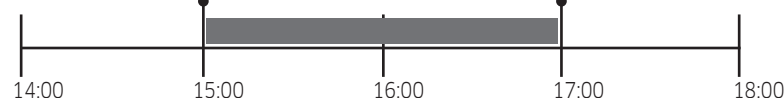
Le four commencera la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 automatiquement.



Exemple 2

Heure actuelle : 14h00 Définir la durée de cuisson : 2 heures Définir l'heure de fin : 17h00

Le four commencera la cuisson à 15h00 et la terminera à 17h00 automatiquement.



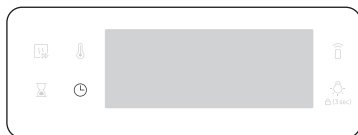
ATTENTION


Ne gardez pas les aliments cuits trop longtemps dans le four. La nourriture peut se gâter.

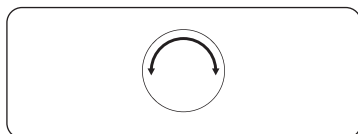
Opérations


Pour définir la durée de cuisson

Vous pouvez définir la durée de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.



1. Pendant que le four fonctionne, appuyez sur le bouton  pour afficher la durée de cuisson par défaut.



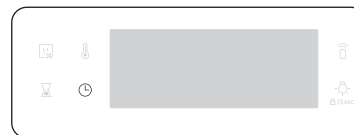
2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée de cuisson sur « 0:00 ». Vous pouvez également appuyer sur .




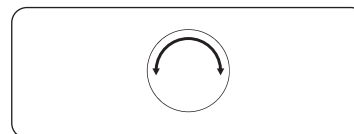
3. Appuyez sur **OK**.


Pour effacer l'heure de fin

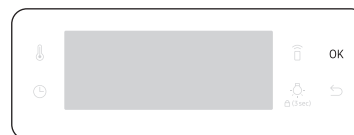
Vous pouvez définir la fin de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.



1. Pendant que le four fonctionne, appuyez deux fois sur  pour afficher l'heure de fin de cuisson programmée.





2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Vous pouvez également appuyer sur .



3. Appuyez sur **OK**.

Modes de cuisson (sauf le gril)



1. Tournez la molette de sélection du 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 obtenir des détails.
3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton  et réglez la température cible. L'indicateur correspondant  apparaît sur l'écran.



Le four commence le préchauffage avec l'icône  jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.






Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore. Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide Cuisiner intelligemment.

REMARQUE


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

Modes de cuisson (sauf le gril)

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

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
 Convection	* 30-250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
 Classique	* 30-250	180
	La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.	
 Chaleur supérieure + Convection	* 40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).	
 Chaleur inférieure + Convection	* 40-250	200
	L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.	
 Chaleur inférieure	100-230	150
	L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.	

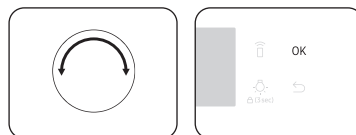
Opérations

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
 Convection Éco	30-250	160
	Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.	
REMARQUE Le mode de chauffage Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.		

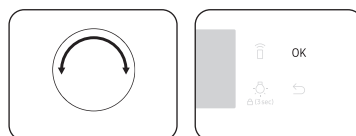
Modes de cuisson (Gril)



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



2. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un **Grand grill (G 1)** ou un **Gril Éco (G 2)** ou un **Gril ventilation (G 3)**, puis appuyez sur **OK**.



3. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.

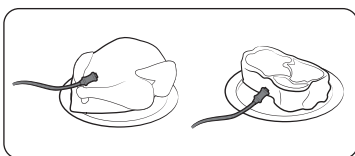
Modes de cuisson (Gril)

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
G 1 Grand grill	100-270	220
	Le grill à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
G 2 Gril Éco	100-270	220
	Le grill à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.	
G 3 Gril ventilation	100-250	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au grill la viande ou le poisson.	

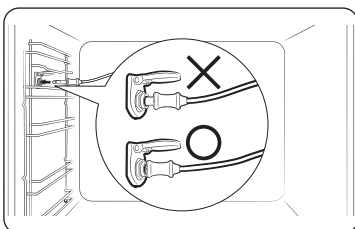
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

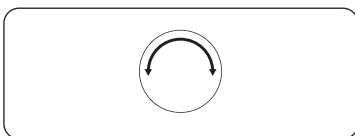
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.




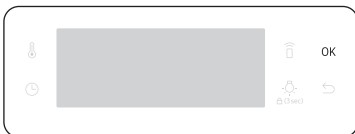
1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson et une température.
2. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Assurez-vous que le voyant Sonde thermique insérée est allumé lorsque le connecteur de la sonde est branché.



4. Appuyez à nouveau sur le bouton  et tournez la molette de sélection de la valeur (molette de droite) pour régler la température interne de la viande.



5. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson. Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

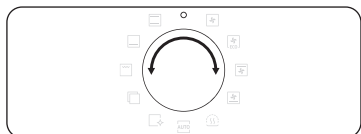
- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

📖 REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le voyant du mode actuel clignote. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Opérations

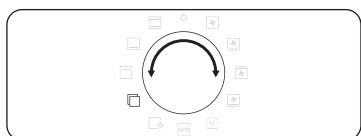
Pour arrêter la cuisson



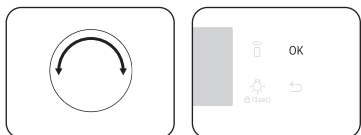
Pendant que la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode sur « **O** ». Le four s'éteint en quelques secondes. En effet, pour éviter d'accepter des commandes incorrectes de la part des utilisateurs, le four attend quelques secondes pour qu'ils puissent corriger leur sélection.

Fonction spéciale

Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires qui vont accroître votre expérience de cuisine.

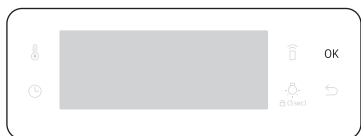


1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**. La température par défaut apparaît.

3. Réglez la température de cuisson si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.



4. Appuyez sur **OK** pour lancer la fonction.

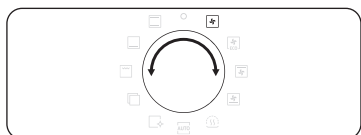
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Conserver au chaud	40-100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Plat chaud	30-80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
F 3	Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Vapeur naturelle (modèles applicables uniquement)

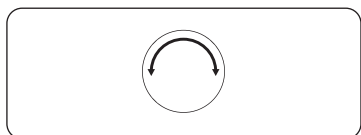
Avec Vapeur naturelle, vous pouvez cuire un pain croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.



1. Insérez le plateau vapeur au fond du compartiment.
2. Ne remplissez le plateau avec 250 ml d'eau que lorsque le four est froid.



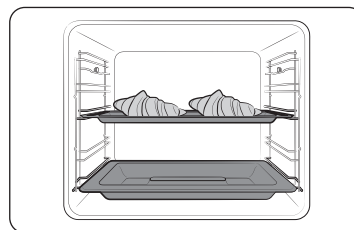
3. Réglez le mode **Convection** et sélectionnez **Vapeur naturelle** .



4. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température.



5. Appuyez sur **OK** pour lancer le préchauffage.



6. Placez les aliments dans le four sur n'importe quelle grille et commencez la cuisson.

REMARQUE

- Ne remplissez pas l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Lorsque le four refroidit complètement après avoir utilisé la fonction Vapeur naturelle, utilisez un chiffon humide pour essuyer le fond du compartiment.
- Pour éliminer le tartre qui se forme après une utilisation prolongée du four, utilisez un chiffon doux avec un détergent spécial.

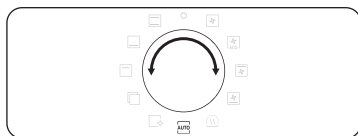
La **Vapeur naturelle** fonctionne uniquement avec le mode **Convection** .

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Croissants, 4-6 pièces	Plateau universel	3	190	20-25
Feuilleté aux pommes	Plateau universel	3	190	20-25
Pâtisserie danoise	Plateau universel	3	190	20-30
Petit pain	Plateau universel	3	180	20-30
Pain blanc	Grille métallique	2	180	30-40

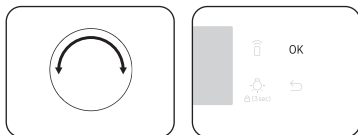
Opérations

Cuisson auto

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 la molette de sélection mode pour sélectionner **AUTO**.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**.



3. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

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

Nettoyage

Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.

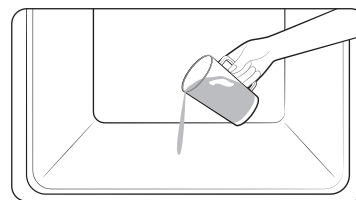
	Fonction	Consignes
C 1	Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Pyrolyse *	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. 1 h 50 min (réglage par défaut) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

REMARQUE

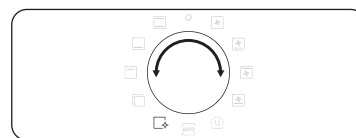
La fonction accompagnée d'un astérisque (*) est disponible uniquement pour les modèles applicables.

Nettoyage vapeur

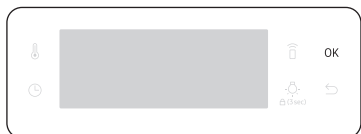
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.



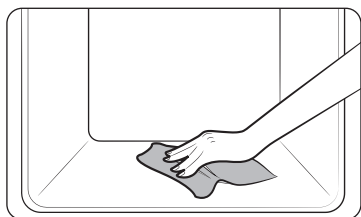
1. Versez 400 ml ($\frac{3}{4}$ de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 1**, puis appuyez sur **OK**. La fonction de nettoyage vapeur dure 26 minutes.



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

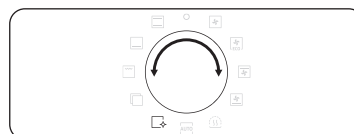
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela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


Pyrolyse

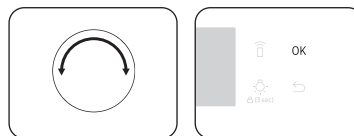
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

📖 REMARQUE

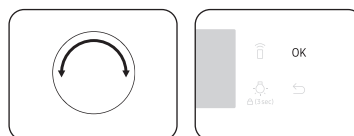
La fonction Pyrolyse est disponible uniquement pour les modèles applicables.



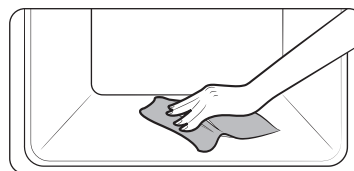
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage et entraîner un incendie.
2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 2**, puis appuyez sur **OK**.



4. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner une durée de nettoyage parmi 3 niveaux : 1 h 50 min (réglage par défaut), 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.

Opérations

⚠ ATTENTION

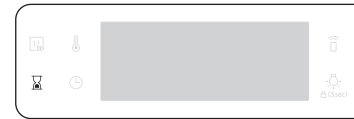
- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

📖 REMARQUE

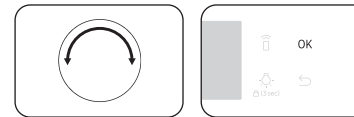
- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires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

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur .




2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**. Vous pouvez régler l'heure sur un maximum de 23 heures et 59 minutes.

📖 REMARQUE

- Lorsque le temps s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le message « 0:00 » clignote sur l'écran.
- Vous pouvez modifier les réglages de la minuterie à tout moment.


Son On/Off



1. Pour couper le son, appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, le chiffre **1** clignote.
2. Sélectionnez **1** et appuyez sur **OK** et tournez la molette de sélection de la valeur pour définir Activé et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver le son, répétez les étapes **1** et **2**, réglez sur Désactivé et appuyez sur **OK**.

Activation/désactivation du Wi-Fi



1. Pour activer le Wi-Fi, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, le chiffre **1** clignote.
2. Sélectionnez **2** et appuyez sur **OK** et tournez la molette de sélection de la valeur pour définir Activé et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver le Wi-fi, répétez les étapes **1** et **2**, définissez Off et appuyez sur **OK**.

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.

📖 REMARQUE

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













Conseils concernant les accessoires

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

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeable.
- 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)
Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Cake marbré	Grille métallique, moule à kouglof	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumbles aux fruits	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	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

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Quiche	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	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		205	80-100
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
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	Grille métallique + Plateau universel	3 1		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		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.




Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 5 à 10 minutes en mode Grand grill. Retournez à mi-cuisson.

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

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

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée	Grille métallique	3		200-220	15-25
Frites surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30

Rôtissage Professionnel

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	80-100	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.

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumbles aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	40-60
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	50-70
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	15-25
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	20-30
Quartiers de pommes de terre surgelés, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	20-30
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	50-70
Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	20-30

Programmes Cuisson auto

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 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'instructions.

Les programmes de cuisson auto 1 à 8, 18 et 19 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Ensuite, appuyez sur **Durée de cuisson** pour lancer la Cuisson auto.

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 de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, 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 de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 4	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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 5	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 6	Sponge cake	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 7	Cake marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 8	Quatre-quarts	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 9	Filet de bœuf rôti	0,9-1,1	Grille métallique +	2
		1,1-1,3	Plateau universel	1
Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.				
A 10	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	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.				

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 11	Poulet, entier	0,9-1,1	Grille métallique + Plateau universel	2
		1,1-1,3		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 12	Poulet, blancs	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.				
A 13	Truite	0,3-0,5	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,5-0,7		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 14	Filet de saumon	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.				
A 15	Légumes rôtis	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.				
A 16	Pommes de terre 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.				

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 17	Frites surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.				
A 18	Pizza surgelée	0,3-0,6	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
Placez la pizza surgelée sur la grille métallique. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage correspond à une pizza italienne fine, le second à une pizza épaisse.				
A 19	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 et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez le plateau.				
A 20	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 destiné à la pâte à pizza et à gâteau, le second à la pâte à pain.				

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 Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel + Plateau universel	1+4		140	28-33
Génoise	Grille métallique + Moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 Moules à gâteau à fond amovible* (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1, placés en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 Moules à gâteau à fond amovible** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Augmentez la durée de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).

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

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


2. Faire griller

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		270 (max)	1-2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		270 (max)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

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

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		205	80-100

* Retournez à mi-cuisson.

Collection des recettes de cuisson automatique

Gratin de pommes de terre

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

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

Gratin de légumes

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

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

Cuisiner intelligemment

Lasagne

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

Instructions Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.

Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

Ingrédients

- **Pâtisseries** : 275 g de farine, $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu)
- **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ 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.

Quiche Lorraine

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

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

Crumbles aux fruits

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

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

Pizza maison

- Ingrédients**
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 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.

Filet de bœuf rôti

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

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

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

- Ingrédients** 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Cuisiner intelligemment

Côtes de porc

Ingrédients 2 côtelettes de côtes 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 nettoyants 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 traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, de la porte, de la poignée et de l'écran, 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.

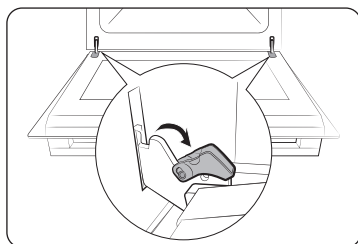
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

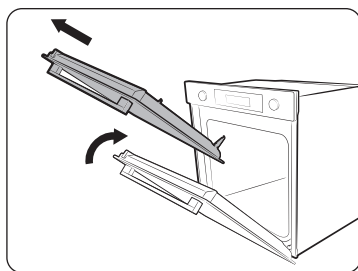
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

▲ AVERTISSEMENT

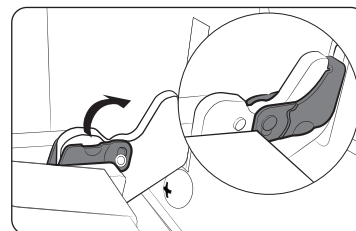
La porte du four est lourde.



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



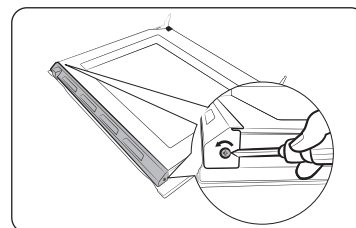
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



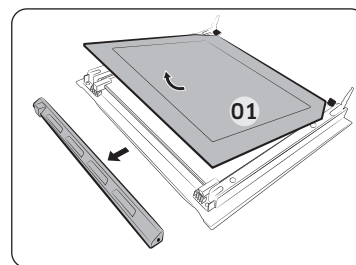
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les 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 ci-après.

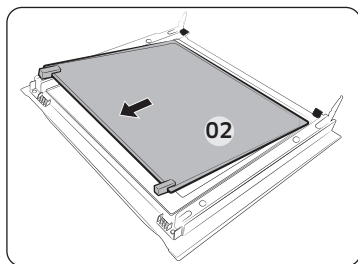


1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.

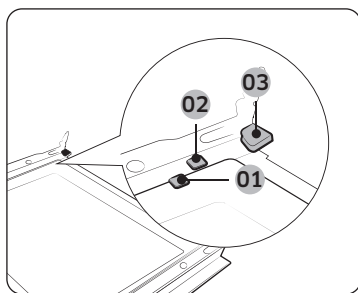


2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.

Entretien

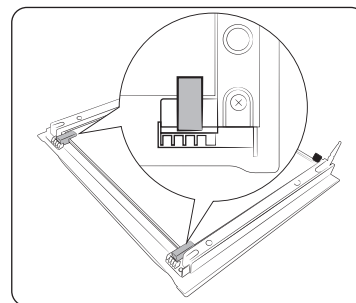


4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Insérez la couche 2 entre les clips de fixation 1 et 2, et la couche 1 dans le clip de fixation 3, en respectant bien cet ordre.

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

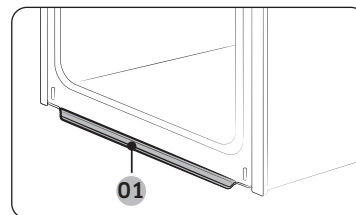


7. Vérifiez que les caoutchoucs de vitre sont correctement positionnés et fixez les couches vitrées.
8. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Collecteur d'eau



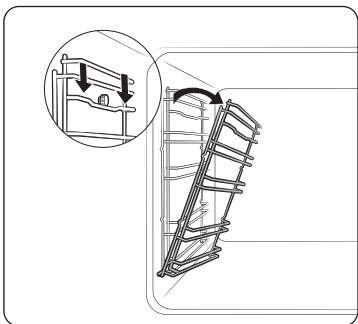
01 Collecteur d'eau

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.

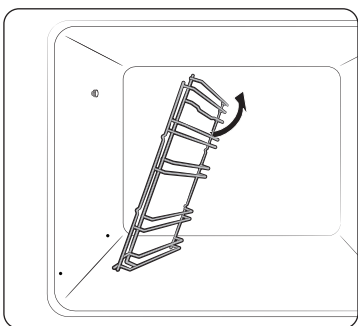
⚠ AVERTISSEMENT

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

Rails latéraux (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure du rail latéral de gauche, puis abaissez d'environ 45°.



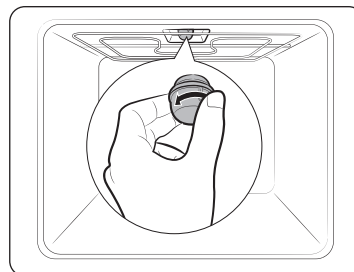
2. Tirez et retirez la ligne inférieure du rail latéral de gauche.
3. Retirez le rail latéral de droite en procédant de la même façon.
4. Nettoyez les deux rails latéraux.
5. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les rails latéraux.

REMARQUE

Le four fonctionne même si les rails latéraux et les grilles ne sont pas installés.

Remplacement

Ampoules



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

AVERTISSEMENT

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

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 dépannage Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• 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.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		

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

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû à une température trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
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 correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/ l'écriture EEPROM	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Code	Signification	Action
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none"> • En-dessous de 100 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures 	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

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

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3500 à 3850 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		76 litres

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identification du modèle	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})	81,6	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+	
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	1,05 kWh/cycle	
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	0,71 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	
Volume par cavité (V)	76 L	
Type de four	Encastrable	
Masse de l'appareil (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1, EN 50564, aux règlements de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) n° 66/2014, et au règlement (CE) n° 1275/2008.

Annexe

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min
Connexion Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min
Mode stand- by	Consommation d'énergie	1,0 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 min

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni.

L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Connexion Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source).

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.



Notes

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01414A-01