

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B79*7*** / NV7B6**9***

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	7		
Accessoires fournis	7		
Branchement électrique	8		
Montage dans un meuble	8		
Avant de commencer	11		
Tableau de commande	11		
Paramétrage initial	12		
Odeur du four neuf	13		
Mécanisme de sécurité intelligent	13		
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse)	13		
Assemblage du récipient à vapeur	14		
Accessoires	14		
Porte flexible	16		
Réservoir d'eau	17		
Verrouillage mécanique	17		
Caméra et Porte automatique	18		
Opérations	18		
Modes du four	18		
Modes vapeur	21		
Modes double cuisson	23		
Friture à l'air	24		
2 Français			
Air sous vide			26
Cuisson avec la sonde thermique			28
Fonction spéciale			29
Cuisson saine			31
Cuisson auto			31
Minuterie			32
Nettoyage			34
Paramètres			36
Verrouiller			37
Cuisiner intelligemment			38
Cuisson manuelle			38
Programmes Cuisson auto			46
Fonction spéciale			57
Essais de plats			58
Collection des recettes de cuisson auto			60
Entretien			62
Nettoyage			62
Ouverture manuelle de la porte			65
Remplacement			66
Dépannage			67
Points à contrôler			67
Codes d'information			69
Caractéristiques techniques			70
Annexe			71
Fiche technique de l'appareil			71
Annnonce de logiciel de source libre (open source)			72

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.

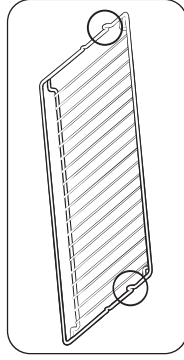
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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.

Consignes de sécurité

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'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.

Consignes de sécurité

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

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

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

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

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

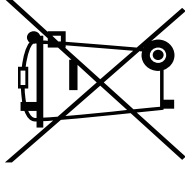
AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

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

AVERTISSEMENT : si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à portée de la porte. (Modèle à porte automatique (sans poignée) uniquement)

AVERTISSEMENT : Si vous fermez ou ouvrez la porte pendant que l'appareil fonctionne, veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques. Si vous touchez la porte à mains nues, vous risquez de vous brûler car la surface de la porte est chaude. (Modèle à porte automatique (sans poignée) uniquement)

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.

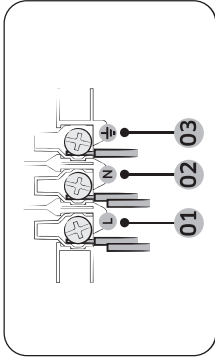
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, les batteries, etc.), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.
Toutefois, si le modèle est équipé d'une caméra, le voyant LED supérieur est toujours allumé lorsque la caméra est en service (la caméra s'arrête si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage).

Installation

Branchement électrique



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

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

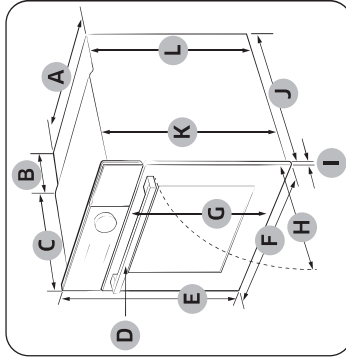
Montage dans un meuble

Si vous installez le four dans un meuble encastrable, les surfaces en plastique et les parties adhésives du meuble doivent être résistantes aux températures, conformément à la norme EN 60335. 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

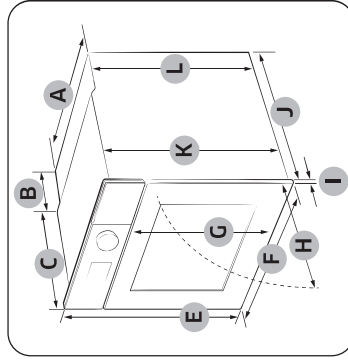
1. Modèle avec porte à poignée



Four (mm)

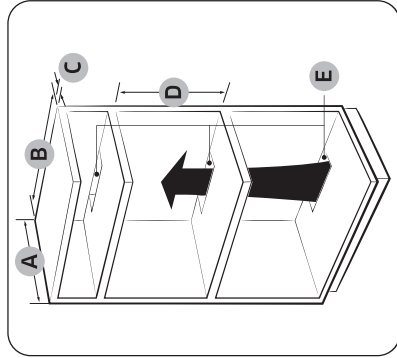
A	G	560	503
B	H	166	481
C	I	383	21
D	J	45	549
E	K	596	579
F	L	595	559

2. Modèle avec porte sans poignée



Four (mm)

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

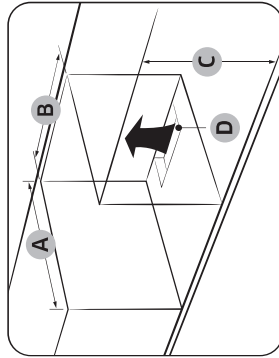


Meuble encastré (mm)

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.

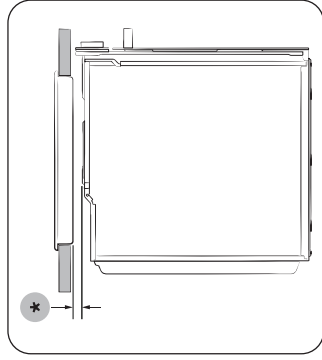


Meuble sous évier (mm)

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.
- La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.



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 (*).

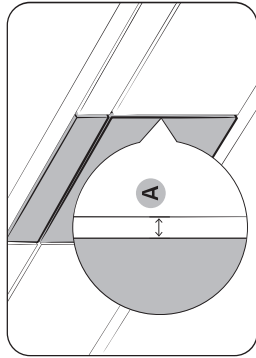
Installation



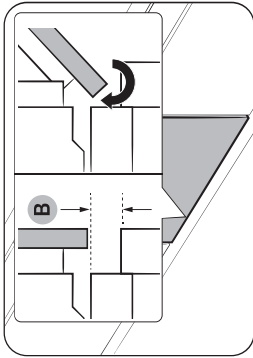


Installation

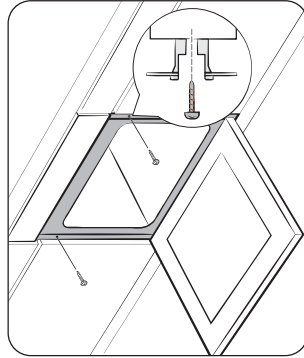
Montage du four



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

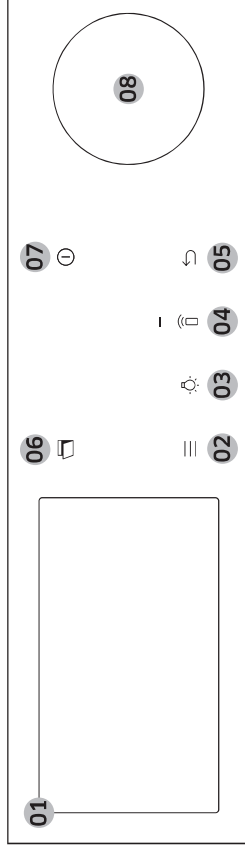
L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.



Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran (non tactile), un bouton de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour en apprendre davantage sur le tableau de commande du four.



01 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four. Si le modèle est équipé d'une caméra, le voyant LED supérieur est toujours allumé lorsque la caméra est en service.
04 Commande intelligente	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente. REMARQUE Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Ouverture de porte *	Appuyez pour ouvrir la porte automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez vos propres mains pour fermer la porte. ATTENTION <ul style="list-style-type: none"> Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque le produit est en fonctionnement. Assurez-vous que la porte est complètement fermée.

07 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran. REMARQUE Seul le bouton Marche/Arrêt peut arrêter le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte.
08 Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément souligné.

(*) modèles applicables uniquement.

Avant de commencer



Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue s'affiche avec le logo Samsung. Suivez les instructions affichées à l'écran pour terminer le réglage initial. Vous pouvez modifier le réglage initial ultérieurement en accédant à l'écran Réglages.

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Commencer la configuration**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Définissez la langue.
 - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
 - a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. À l'aide de votre smartphone, scannez le QR code sur l'écran et suivez les instructions affichées sur votre téléphone pour terminer la connexion.
 - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour passer à l'étape suivante.
 - c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, appuyez sur **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Définissez les heures et les minutes. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



REMARQUE


Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer le réglage.
 - Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour sauter cette étape.



Réglage permettant de toujours laisser l'écran allumé

L'écran s'éteint automatiquement après un certain temps. Si vous souhaitez régler l'écran pour qu'il reste toujours allumé, suivez les instructions ci-dessous.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Dans l'écran Réglages, sélectionnez **Écran**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sur l'écran Écran, sélectionnez **Délai**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Permanent**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
- Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.
- Le réglage « **Permanent** » est disponible uniquement lorsque l'économiseur d'écran est activé.

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 Convection à 200 °C ou Classique 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

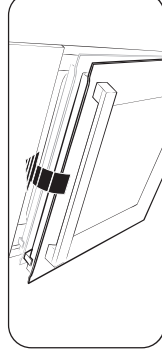
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four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

Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) (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.)



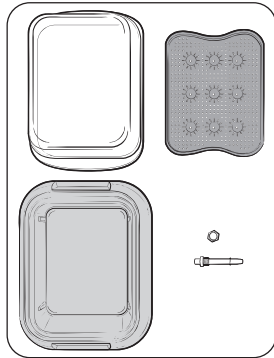
La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

Avant de commencer

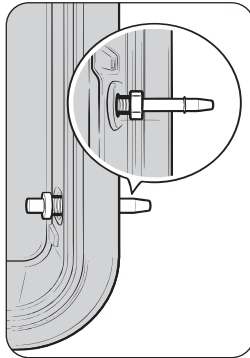
Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

1. Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces pour le récipient à vapeur.

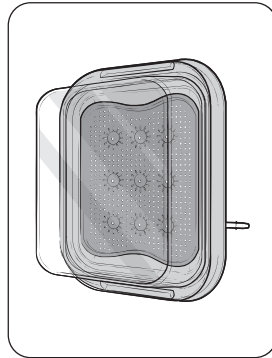
- Les pièces comprennent un couvercle en verre, une casserole en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole en métal, puis serrez l'écrou fourni.



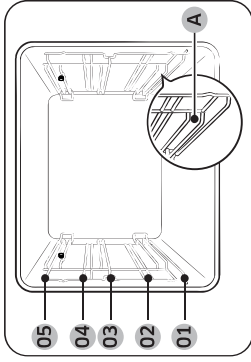
3. Placez le plateau vapeur dans la casserole en métal, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.



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.

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Le **niveau du récipient à vapeur (A)** concerne uniquement le récipient à vapeur. Ne posez pas le récipient à vapeur sur un autre niveau, et ne posez pas d'autres accessoires sur le **niveau du récipient à vapeur (A)**. Le **niveau du récipient à vapeur (A)** est fourni pour les modèles applicables uniquement.
- 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.



- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4
- 05 Niveau 5
- (A) Niveau du récipient à vapeur

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.
Plateau pour friture à l'air *	Utilisez le plateau de friture à l'air uniquement en mode Friture à l'air. 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.
Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation du compartiment en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.

Rails télescopiques *

Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :

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.

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.

Récipient à vapeur *

Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont uniquement destinés à la fonction de cuisson vapeur complète. Utilisez le récipient à vapeur uniquement au niveau du récipient à vapeur et veillez à l'insérer complètement dans le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière.

Le récipient à vapeur est composé de 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau vapeur et buse à vapeur.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser le couvercle en verre pour le gril, la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et veillez à ne pas le faire tomber.
- Les changements soudains de température peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.



REMARQUE

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

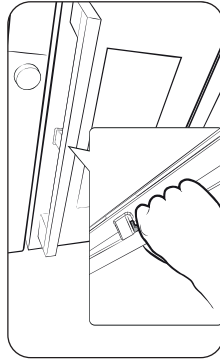
Avant de commencer

Porte flexible (modèles applicables uniquement)

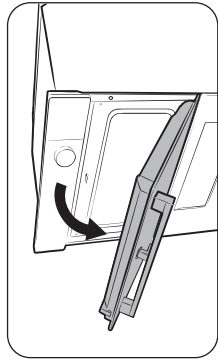
Ce four est doté d'une porte flexible unique qui est articulée au milieu, de sorte qu'il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une meilleure efficacité énergétique.

Comment utiliser la porte supérieure

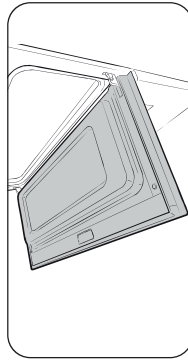
1. Appuyez à fond sur le levier de la poignée.



2. Tirez la poignée.

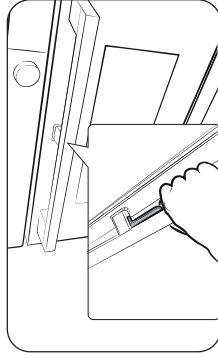


3. Cela s'ouvrira que la porte supérieure, comme indiqué.

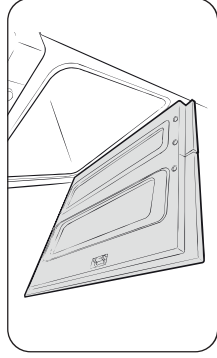


Comment utiliser la porte entière

1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.

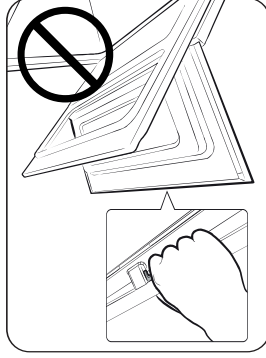


2. Cela ouvrira la porte entière, comme indiqué.



⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte entière, veillez à tenir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez sur le levier pendant l'ouverture de la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir et provoquer des blessures.

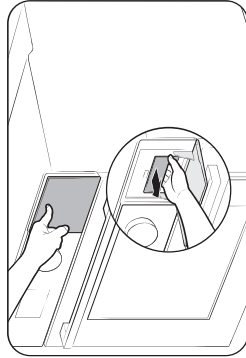


📖 REMARQUE

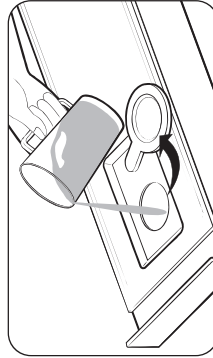
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas une force excessive sur celle-ci.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



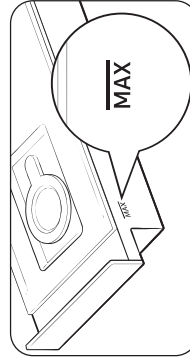
1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le bouchon, et réinsérez le réservoir.

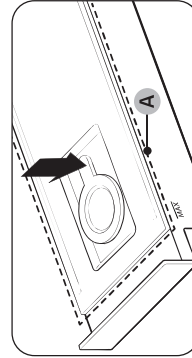
REMARQUE

Insérez le réservoir d'eau à l'extrémité jusqu'à ce qu'il se verrouille.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maximale.

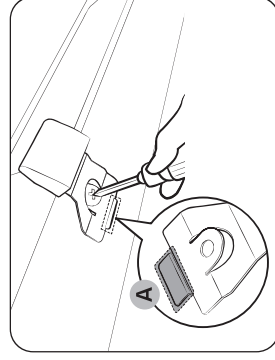


REMARQUE

Assurez-vous que le boîtier supérieur (A) du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

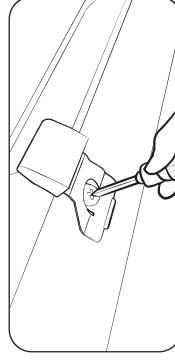
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



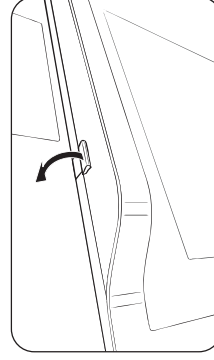
1. Insérez la partie fine (A) du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



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

Verrouillage/Déverrouillage

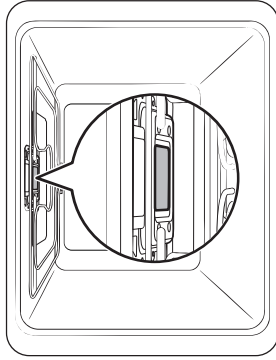


- Pour ouvrir la porte, soulevez légèrement la poignée de verrouillage pour déverrouiller la porte. Ensuite, ouvrez la porte.
- Pour verrouiller la porte, fermez simplement la porte. Le verrouillage mécanique verrouille automatiquement la porte.

Avant de commencer

Caméra et Porte automatique (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



⚠ ATTENTION

N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de la caméra qui comporte les fonctions de la caméra.

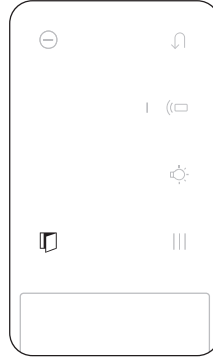
- Il pourrait être endommagé car il est en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

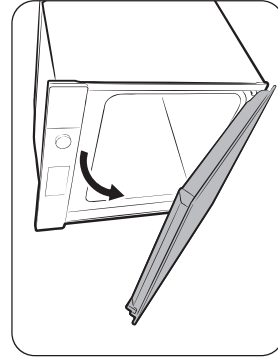
Nettoyez le couvercle transparent de la caméra une fois le produit refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

Porte automatique



1. Appuyez sur le bouton Porte automatique.



2. La porte s'ouvrira automatiquement.

⚠ ATTENTION

si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à portée de la porte.

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Descriptions des modes du four** ».)

- Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».



3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
 - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.

- Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.

6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.

- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

- Les modes Grand grill et Gril éco ne prennent pas en charge l'option **Conserver au chaud**.



REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.

- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)



8. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

- Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
- Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.















REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVER**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Opérations

Descriptions des modes du four

Mode	Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
	Unique	Double		
	Supérieur	Inférieur	Double	
 Convection	30-275	40-250	40-250	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	30-275	-	-	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.				
 Convection Éco	30-275	-	-	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 chauffe par convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.				
 Grand gril	100-300	40-250	-	220
Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				
 Gril Éco	100-300	-	-	220
Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
 Gril ventilation	100-275	-	-	180
Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.				

Mode	Plage de température (°C)			Température suggérée (°C)
	Unique	Double		
	Supérieur	Inférieur	Double	
 Chaleur supérieure + Convection	40-275	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	40-275	-	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	-	40-250	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.				
 Cuisson professionnelle	80-200	-	-	160
Le Cuisson professionnelle lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.				
 Air sous vide	50-95	-	-	60
Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson.				
 Friture à l'air	-	150-250	-	220
Le mode Friture à l'air utilise de l'air chaud pour rendre les aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux.				

Modes vapeur

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant d'utiliser les modes vapeur.

1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « Description des modes vapeur ».)



- Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, passez à l'étape 5. (Les étapes 2-4 ne s'appliquent pas à la **Cuisson vapeur**.)
- Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) ».

REMARQUE

Cuisson vapeur est disponible sur les modèles applicables uniquement.

3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



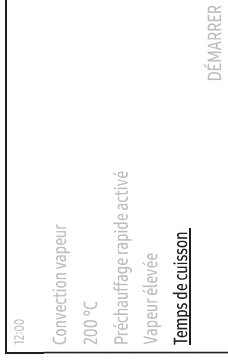
4. Réglez l'option Préchauffage rapide.

- Le réglage par défaut est « Désactivé ».



5. Réglez le niveau de vapeur.

- Le réglage par défaut est « Moyen ».



6. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.

- Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.

7. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.**, pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.

Opérations



- Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.

 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)







- Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la température pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVER**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Description des modes vapeur

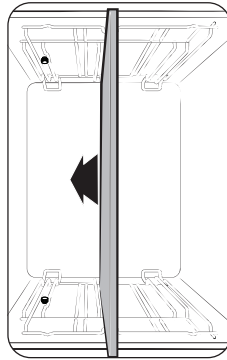
Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
 Cuisson vapeur *	-	-	X	X
La vapeur chaude du générateur de vapeur est injectée par la buse de vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.				
 Convection vapeur	120-275	160	0	0
La chaleur générée par le chauffage par convection et les ventilateurs est soutenue en permanence par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être réglée sur Faible, Moyenne ou Forte. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries feuilletées, des gâteaux à la levure, du pain et des pizzas, ainsi qu'au rôtissage de la viande et du poisson.				
 Chaleur vapeur par le haut + Convection	120-275	180	0	0
La chaleur générée par le chauffage supérieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.				
 Chaleur vapeur par le bas + Convection	120-275	200	0	0
La chaleur générée par le chauffage par le bas et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.				

REMARQUE

- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.

Modes double cuisson

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

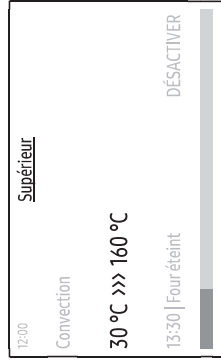


1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.
 - Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.

2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



3. Définissez les réglages de cuisson souhaités et démarrez la cuisson.
 - Pour connaître les instructions, consultez la section « **Modes du four** » ou « **Modes vapeur** ».
 - Pour les modes et options disponibles, consultez la section « **Modes disponibles dans chaque zone** ».



REMARQUE

- Une fois que vous avez commencé à cuisiner dans l'une des zones, vous pouvez commencer à cuisiner dans l'autre zone. Sélectionnez l'indicateur de zone en haut au milieu de l'écran, appuyez sur le **Bouton de réglage**, puis répétez les étapes 2 à 3 pour cuire dans l'autre zone.
- Il peut y avoir des restrictions dans les modes ou plages de température que vous pouvez sélectionner lorsque vous essayez de démarrer la cuisson dans les deux zones simultanément.

Opérations

Modes disponibles dans chaque zone

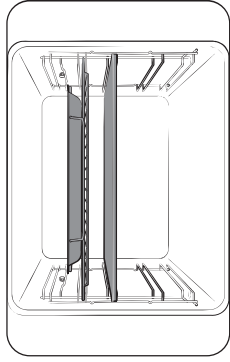
Zone	Mode disponible	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Supérieur	Convection	40-250	160	X	X
	Grand gril	40-250	220	X	X
	Chaleur supérieure + Convection	40-250	180	X	X
	Friture à l'air	150-250	220	X	X
Inférieur	Convection	40-250	160	X	X
	Chaleur inférieure + Convection	40-250	200	X	X
	Chaleur inférieure	40-250	150	X	X
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
	Convection vapeur	120-250	160	X	X
	Chaleur vapeur par le bas + Convection	120-250	200	X	X

REMARQUE

- Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Description des modes vapeur** » pour obtenir une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Friture à l'air (modèles applicables uniquement)

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Nous avons recommandé de placer une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, retournez les aliments pendant le processus.



1. Insérez le séparateur et placez le plateau avec la grille métallique sur la position 4 de la grille.

2. Sélectionnez le mode **Friture à l'air** à l'aide du **Bouton de réglage**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 220 °C.
4. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **DÉSACTIVER** et sortez les aliments.

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la plaque.
- Friture à l'air** est conçue pour une double grille supérieure de four. Insérez le séparateur et placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui rend les aliments plus croustillants.

▲ AVERTISSEMENT

- Si quelque chose est en cours dans la zone inférieure, **Friture à l'air** n'est pas disponible dans la zone supérieure.
- Lorsque **Friture à l'air** est en cours dans la zone supérieure, la zone inférieure n'est pas disponible du tout.

Nous vous recommandons de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

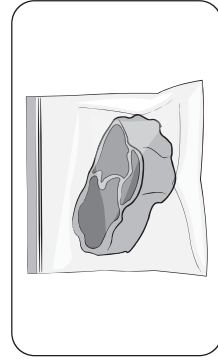
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pommes de terre				
Frites surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Tater tots surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Pommes de terre rissolées surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Quartiers de pommes de terre surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Frites maison	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	20-25
Quartiers de pommes de terre maison	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Surgelés				
Nuggets de poulet surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20
Ailes de poulet surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	25-30
Rondelles d'oignon surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	15-20

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Lamelles de poulet surgelées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	210-220	20-25
Churros surgelés	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	190-200	10-15
Poulet				
Pilons frais	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	30-35
Ailes fraîches	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	25-30
Poitrines, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	25-30
Légumes				
Asperges, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Aubergine, coupée en tranches et panée	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Rondelles d'oignon, panées	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20
Cubes de courge	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	20-25
Fleuriettes de choux-fleurs	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	190-200	15-20
Mélange de légumes	Grille métallique + Plateau pour friture à l'air	4	200-210	15-20

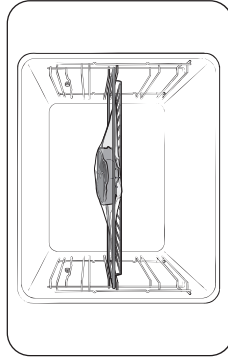
Opérations

Air sous vide (modèles applicables uniquement)

Le mode **Air sous vide** utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.



1. Mettez les aliments dans un sac sous vide propre et fermez-le. Ensuite, placez les aliments dans la position 3 de la grille du four.



2. Sélectionnez le mode **Air sous vide**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 60 °C. (Vous pouvez modifier la température de 1 °C)
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** et réglez la température de cuisson.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- N'utilisez que des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les proprement et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour transporter et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut raccourcir la temps de cuisson.

Conseils

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- La viande et le poisson offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Si les aliments ne sont pas servis immédiatement après leur cuisson, mettez-les dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à moins de 5 °C pour conserver le parfum et la texture des aliments.
- Exceptionnellement, il est recommandé de consommer le poulet immédiatement après sa cuisson.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Bœuf					
Steak, 4 cm d'épaisseur	Saignant	Grille métallique	3	54	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Moyen	Grille métallique	3	60	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Bien cuit	Grille métallique	3	68	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	6-8
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	68	6-8

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Fruits					
Pommes, en tranches	-	Grille métallique	3	80	2-3
Ananas, en tranches	-	Grille métallique	3	85	1-2
Poire, en tranches	-	Grille métallique	3	83	2-3
Autres					
Œufs de poule	Poché	Grille métallique	3	63	2-3
Œufs de poule	Cuit dur	Grille métallique	3	71	2-3

* Faites cuire les œufs de poule sans les mettre sous vide.

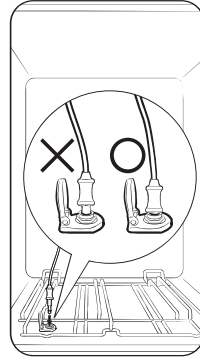
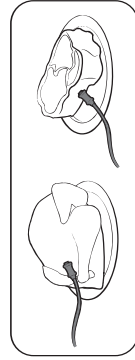
Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Porc					
Côtelette, désossée	Tendre	Grille métallique	3	60	3-4
Côtelette, désossée	Ferme	Grille métallique	3	71	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	4-6
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	72	4-6
Porc effiloché	Bien cuit	Grille métallique	3	74	18-24
Volaille					
Poulet, blancs	Tendre	Grille métallique	3	66	3-4
Poulet, blancs	Ferme	Grille métallique	3	72	3-4
Canard, magret	Tendre	Grille métallique	3	63	3-4
Poisson					
Steak de saumon	Tendre	Grille métallique	3	52	2-3
Steak de saumon	Bien cuit	Grille métallique	3	63	2-3
Filet de morue	Tendre	Grille métallique	3	55	2-3
Légumes					
Asperges	-	Grille métallique	3	85	2-3
Pommes de terre, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Patate douce, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Carottes, en rondelles	-	Grille métallique	3	90	2-3
Courge, en cubes	-	Grille métallique	3	90	2-3

Opérations

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 température de cuisson si la sonde thermique est insérée.
1. 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.



2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur la paroi du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, le message « **Sonde thermique insérée.** » s'affiche.

 - Si la sonde thermique est insérée, **Sonder température** s'affiche au lieu de **Temps de cuisson.**

3. Sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.



4. Définissez les réglages de cuisson souhaités.

 - Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Description des modes vapeur** » pour connaître les modes avec lesquels vous pouvez utiliser la sonde thermique.
 - Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la section « **Modes du four** » ou aux étapes 1 à 4 de la section « **Modes vapeur** ».

5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

- Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT

- 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.

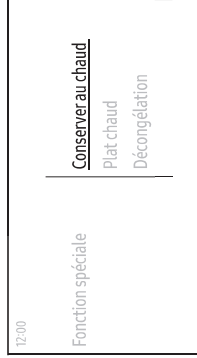
📖 REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le message « **La sonde thermique ne peut être utilisée avec le mode sélectionné.** » s'affiche. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Fonction spéciale



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonction spéciale**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque fonction, consultez la section « **Description de la Fonction spéciale** ».



4. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.



5. Sélectionnez le **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaitée, ou sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.
 - **Sonder température** ne s'applique qu'à la **Cuisson lente**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
 - Cette étape ne s'applique pas à la **Cuisson lente**.



7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

- Si vous sélectionnez **Cuisson lente**, le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

Opérations

Opérations

Description de la Fonction spéciale

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Conservé au chaud	40-100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Plat chaud	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
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.
Levée de pâte	30-50	35	Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.
Cuisson Pizza	160-250	200	Ce mode est adapté à la pizza. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.
Cuisson lente	70-120	80	Ce mode utilise une basse température pour obtenir une texture tendre. Il convient pour rôtir le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir.

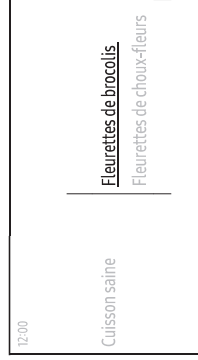
Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Séchage	40-90	60	Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, des légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson saine**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Cuisson saine » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 56.

4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

- Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.

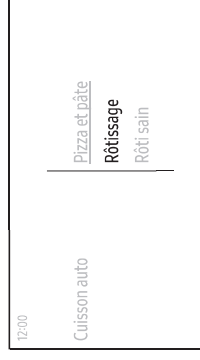
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Cuisson auto

Le four propose 128 ou 148 (pour le modèle avec Cuisson vapeur) programmes de Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La température de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.

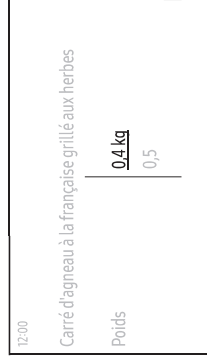


1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez la sous-catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
5. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Programmes Cuisson auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 46.
6. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Opérations



- Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
 - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
- Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
- Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
- Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Minuterie

Ajouter une nouvelle

- Appuyez sur le bouton sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- À l'écran **Minuterie**, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
- Réglez l'heure.

Modifier la Minuterie existante

- Appuyez sur le bouton sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Dans l'écran **Minuterie**, sélectionnez la minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Changez l'heure.

Supprimer la

- Appuyez sur le bouton sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- À l'écran **Minuterie**, sélectionnez , puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Utiliser la

- Appuyez sur le bouton sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Démarrer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.



REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « Temps écoulé. » s'affiche en émettant un signal sonore. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour rejeter le message.

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

En plus de vous permettre de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings, la caméra intégrée mais elle offre les fonctions Reconnaissance des aliments, Recommandation d'aliments, Guide de cuisson et Prévention des brûlures pour certains aliments.

Vérifiez les paramètres de Camera Vision dans Options - Paramètres.

Elle n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi via la Connexion facile.

Pour connaître les recettes prises en charge, consultez le tableau des programmes cuisson auto.

1. Diffusion en direct : Surveille l'état de cuisson dans le four avec l'application SmartThings.
2. Reconnaissance des aliments : Lorsque la porte est fermée, recommande la recette la plus appropriée parmi les programmes cuisson auto en reconnaissant l'aliment et sa taille de portion.
3. Guide de cuisson : Envoie une notification lorsque l'aliment n'est pas assez cuit ou trop cuit en fonction de la recette de cuisson automatique. (Nécessite la connexion d'une sonde de température)
4. Prévention des brûlures : Envoie une notification lorsque l'aliment semble commencer à brûler.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, tels que les modes Nettoyage et Convection Éco, et le réglage inférieur en mode Double. L'éclairage LED supérieur est allumé lorsque la caméra est en service. (La caméra s'arrête si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage).



REMARQUE


- Il se peut que la caméra ne reconnaisse pas l'aliment selon le plat. Dans ce cas, utilisez les fonctions de cuisson auto.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et le voyant supérieur du plafond du four.
- Si le verre de l'objectif de la caméra est très sale, effectuez le nettoyage en mode Pyrolyse. Après le refroidissement de l'appareil, nettoyez-le avec des détergents neutres sur un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur du four après son refroidissement complet.
- N'essayez pas trop fort lors du nettoyage du couvercle transparent de la caméra. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Ne démontez pas le couvercle transparent de la caméra pour le nettoyer. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de la caméra.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de l'image de la caméra peut être brouillée ou embuée en fonction des aliments.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut s'interrompre ou se figer à cause d'un signal Wi-Fi faible, selon la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton pour rafraîchir l'image.
- Selon l'état du routeur/réseau, l'image des aliments peut s'interrompre ou se figer. Une connexion par Wi-Fi 5GHz vous permet de profiter du produit sans que cela n'affecte l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image de diffusion en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement Internet est constamment supérieure à 30 Mbps à l'emplacement du produit.
- Si la qualité de l'image de diffusion en direct est faible sur votre appareil mobile, veuillez vérifier que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbps.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Le taux de reconnaissance peut être affecté par l'état des aliments, une position de niveau, le récipient, etc. Veuillez suivre les instructions de cuisson auto.
- La fonction Reconnaissance des aliments ne fonctionne que lorsque le four est en veille de cuisson. La fonction Reconnaissance des aliments ne fonctionne pas si vous commencez à préchauffer le four manuellement.

Opérations

Nettoyage

Pyrolyse (modèles applicables uniquement)

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

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Pyrolyse**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez l'heure, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lisez le message à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
8. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

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


📖 REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.
- Nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et le verre de la LED supérieure afin de pouvoir surveiller la caméra. Si ces pièces présentent des taches importantes, effectuez un nettoyage en mode Pyrolyse, puis essuyez-les à l'aide d'un tampon à récurer.
- Ne les nettoyez pas avec un tampon à récurer en acier inoxydable. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages à l'objectif.

Nettoyage vapeur

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

Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et 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 la main avec un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Lorsque le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur pour ne pas altérer la qualité et le goût des aliments.

REMARQUE

- Le four compte la durée des modes vapeur et vous informe de l'exécution de la fonction de détartrage lorsque cela est nécessaire. Vous pouvez continuer à utiliser les modes vapeur pendant les deux heures suivantes sans utiliser la fonction de détartrage. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser les modes vapeur après deux heures, à moins d'exécuter et de terminer la fonction de détartrage.
- Lorsque vous obtenez le message de notification, sélectionnez **Commencer maintenant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction de détartrage, ou sélectionnez **Plus tard**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la reporter.
 : Détartrage requis.
- Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous recevez un message de notification indiquant que vous n'avez pas assez d'eau, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Lorsque le détartrage est terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
- Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer le rinçage.
- Lorsque le rinçage est terminé, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT


- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- N'utilisez que des produits détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de route. Sinon, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent afin d'activer les modes vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour le rapport de mélange de l'eau et du détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant.

Vidange

Après avoir utilisé les modes vapeur, vous devez vider l'eau restante pour ne pas affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez vidanger à nouveau à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

- Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
- Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
 - Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

REMARQUE

- Lorsque le four commence à ségoutter, veuillez attendre la fin du cycle d'égouttage.
- Selon l'environnement de l'appareil, l'opération de vidange peut être longue. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil mais d'une mesure de sécurité, veuillez par conséquent attendre que l'eau refroidisse.

Opérations

Paramètres

Touchez le bouton  sur le tableau de commande, sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur le Bouton de réglage pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.
	Recommandation de recettes	Vous pouvez sélectionner Activé ou Désactivé .
Vision Caméra *	Prévention des brûlures	Vous pouvez sélectionner Activé , Avis ou Activé. Pause ou Désactivé . Sélectionnez Activé , Avis pour recevoir des notifications instantanées. Si Activé. Pause est sélectionné, les actions et les notifications seront mises en pause.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
Écran	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Économiseur d'écran	Vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran. REMARQUE L'est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune saisie n'est faite pendant une certaine durée à l'état de veille.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai expiré	Vous pouvez définir le délai d'activation de l'économiseur d'écran. REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « Permanent », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.
Date et heure	Date et heure automatique	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure par Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez régler manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez régler manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Sélectionner le format horaire	Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures.

Menu	Sous-menu	Description
	Langue	Vous pouvez sélectionner une langue.
	Capacité	Vous pouvez ajuster le volume du four.
	Dureté de l'eau	Vous pouvez régler la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes vapeur. <ul style="list-style-type: none"> Doux : Jusqu'à 120 ppm Moyen : 120-240 ppm Moyen-Dur : 240-350 ppm Dur : Plus de 350 ppm
	Dépannage	Vous pouvez consulter les conseils de dépannage.
Aide	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.
	Nom du modèle	Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four.
À propos de l'appareil	Version du logiciel	Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît sur ce menu.
	Informations légales	Vous pouvez consulter les informations juridiques.

(*) modèles applicables uniquement.

REMARQUE

Cette fonction peut être réglée lorsque le Wi-Fi est connecté. Si le Wi-Fi n'est pas connecté, l'écran de connexion s'affiche.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour éviter toute utilisation indésirable.

- Pour activer la fonction Verrouiller, touchez le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Pour désactiver la fonction Verrouiller, touchez le bouton  et laissez votre doigt appuyé dessus jusqu'à ce que vous voyiez le message « **La commande est verrouillée.** ».

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠️ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

⚠️ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du 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 ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats.
- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
 - Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
 - Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Cuisson traditionnelle

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 à four 22 à 24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	2		180-190	25-35

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
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

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Volaille (Poulet/Canard/Dinde)					
Poulet entier, 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-80 *
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Plateau universel	3		190-200	40-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	20-30
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	30-40

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

Cuisiner intelligemment

Gril

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

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

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

Plat préparé surgelé

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

Mode vapeur

Lorsque la vapeur est activée, le four génère de la vapeur et la répartit uniformément à l'intérieur de la zone de cuisson, couvrant toute la surface, y compris les grilles et les coins. Cela permet de dorer les aliments, donnant un dessus croustillant et un intérieur tendre et juteux.

Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur qui convient le mieux à votre recette.

Convection vapeur

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-20
Pain blanc	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pain multicéréales	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	180-190	15-20
Flan caramélisé à la vanille	Grille métallique	3	Élevé	120-130	20-30
Gâteau au fromage	Grille métallique	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Plateau universel	3	Élevé	180-200	25-35
Pizza surgelée auto-lévée	Plateau universel	3	Med	190-210	15-25

* La baguette a besoin de la vapeur seulement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Convection vapeur** pendant 10 minutes et d'utiliser le mode **Convection** à la même température pendant la temps de cuisson restant.

Chaleur vapeur par le haut + Convection

Nous recommandons de régler le mode de cuisson après la moitié du temps de cuisson, afin d'éliminer la vapeur pour obtenir une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur supérieure + Convection** ou le mode **Convection** et de maintenir la température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc, 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	3	Med	170-180	90-120
Poulet, entier, 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2	Med	190-200	55-65
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	4	Faible	210-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	4	Faible	170-180	15-25
Poulet, entier, 2,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	2	Med	170-180	100-120
Petite dinde entière, 4,0 kg	Grille métallique + Plateau universel	2	Med	180-200	120-150
Poisson entier, 0,5 kg *	Grille métallique + Plateau universel	4	Med	170-190	20-30
Filets de poisson *	Grille métallique + Plateau universel	4	Faible	190-200	15-25

* Pour obtenir une texture moelleuse, il est recommandé d'utiliser le mode **Chaleur vapeur par le haut + Convection** pendant la cuisson.

Cuisiner intelligemment

Chaleur vapeur par le bas + Convection

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson d'aliments croustillants.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Med	190-200	15-20
Pizza auto-levée	Plateau universel	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Grille métallique	2	Faible	180-190	25-35
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180-190	15-25
Focaccia	Grille métallique	2	Faible	200-210	15-25

Cuisson vapeur (modèles applicables uniquement)

Ce mode de Cuisson vapeur vous permet d'utiliser un large éventail de recettes. Veuillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps (min)
Fleurcettes de brocolis	Récipient à vapeur	A	10-15
Légumes coupés en tranches (Courgette, carotte, poivron)	Récipient à vapeur	A	10-20
Asperges vertes	Récipient à vapeur	A	15-20
Asperges blanches	Récipient à vapeur	A	15-20
Haricots verts	Récipient à vapeur	A	15-20
Choux de Bruxelles	Récipient à vapeur	A	15-20
Pommes de terre coupées en deux et pelées	Récipient à vapeur	A	25-35
Filet de poisson	Récipient à vapeur	A	15-25
Moules	Récipient à vapeur	A	10-20
Crevettes	Récipient à vapeur	A	10-20
Blancs de poulet	Récipient à vapeur	A	20-30
Œufs à la coque	Récipient à vapeur	A	13-18



REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Cuisson professionnelle

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

Double cuisson

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

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

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

N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieur	Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18
2	Supérieur	Légumes rôtis, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220-230	13-18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230-240	13-18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		180-190	45-50

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

Cuisiner intelligemment

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

Supérieur

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

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Quatre-quarts	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	1		-	170-180	50-60
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		-	190-210	15-20
Croissants	Plateau universel	1		Faible	180-190	15-20

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau au fromage	Grille métallique	1		Med	150-160	60-70
Petits pains	Plateau universel	1		Faible	180-190	15-25
Fleurilles de brocolis *	Récipient à vapeur	A		-	-	10-15
Pommes de terre coupées en deux et pelées *	Récipient à vapeur	A		-	-	25-35
Filet de poisson *	Récipient à vapeur	A		-	-	15-25
Œufs à la coque *	Récipient à vapeur	A		-	-	13-18

REMARQUE

- Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.
- La disponibilité des modes de cuisson dépend du modèle de four.

Convection Éco

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

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

Sonde thermique

Type d'aliment	Température à cœur (°C)	
Bœuf/Agneau	Saignant	45-50
	Moyen	55-60
	Bien cuit	65-70
Porc	80-85	
Volaille	85-90	

Cuisiner intelligemment

Programmes Cuisson auto

⚠ ATTENTION

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

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 128 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Plats salés et sucrés

Les programmes cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Nous vous recommandons d'utiliser un plat de 22 à 24 cm allant au four, résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) et fait en verre ou en vitrocéramique.

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Gâteaux et desserts	0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Scones	0,5 à 0,6 kg	Plateau	3
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Biscuits au babeurre ¹⁾	0,5 à 0,6 kg	Plateau	3
	Glacez le dessus avec du babeurre.		
Cookies aux pépites de chocolat ^{1),2)}	4-16 pièces	Plateau	3
	Ajoutez quelques noix selon votre préférence.		
Sponge cake	0,5 à 0,6 kg	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 25 à 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cake marbré ¹⁾	0,7 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quatre-quarts	0,7 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 26 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cheesecake ^{* 1)}	0,8 à 0,9 kg	Grille métallique	3
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Madeleines ¹⁾	0,2 à 0,4 kg	Grille métallique	3
	Étalez de la farine ou badigeonnez le moule à madeleines à l'huile.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Petit pain * 1)	0,3 à 0,5 kg	Plateau	3
	Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Pain tressé 1)	0,8 à 0,9 kg	Plateau	3
	Pour conserver l'humidité, couvrir d'une serviette humide lors du refroidissement.		
Tartes et pâtisseries			
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4 kg	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Tarte aux fruits 1)	1,0 à 1,2 kg	Grille métallique	2
	Utilisez une variété de fruits de saison.		
Tourte au bœuf 1)	1,0 à 1,2 kg	Grille métallique	3
	Glacez le dessus avec l'œuf battu.		
Croissants * 1)	0,3 à 0,4 kg	Plateau	3
	Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Feuilleté aux pommes *	0,3 à 0,4 kg	Plateau	3
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Brownies 1)	0,7 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais 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.		
Muffins 1)	0,7 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Ajoutez quelques baies ou chocolats selon votre préférence.		
Rouleaux à la cannelle 1)	0,9 à 1,0 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez des tranches de pomme en garniture.		
Pavlova 1)	0,4 à 0,5 kg	Plateau	3
	Servir avec de la crème et des fruits frais en garniture.		
Pain			
Pain blanc *	0,6 à 0,7 kg	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pain multicéréales *	0,8 à 0,9 kg	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Baguettes * 1) 2)	1-4 pièces	Plateau	3
	Préparez la pâte en la partageant en 2 et placez-la sur le plateau universel.		
Pain aux noix *	1,0 à 1,1 kg	Plateau	3
	Préparez la pâte en la partageant en 4 et répartissez-la sur le plateau universel.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Base de flan aux fruits	0,4 à 0,5 kg	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quiche Lorraine ¹⁾	1,2 à 1,5 kg	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 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.		

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

2. Plats cuisinés

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5 kg	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.		
Gratin de légumes ¹⁾	0,8 à 1,2 kg	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.		
Pâtes	1,2 à 1,5 kg	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes 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.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Lasagnes ^{1) 2)}	2 à 10 portions	Grille métallique	3
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 30 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Ratatouille ¹⁾	1,2 à 1,5 kg	Grille métallique	3
	Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
Steak de tofu ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servir avec une salade de légumes frais.		
Œuf cocotte ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servez avec du fromage râpé ou des tranches de tomate.		
Filet de saumon et asperges au four ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Terminez avec un filet de jus de citron au moment de servir.		
Saucisses et fleurettes de brocolis au four ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servez avec du fromage râpé.		

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

3. Pizza et pâte

Les programmes cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée ^{1) 2)}	0,3 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza surgelée, en tranches ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des tranches de pizza précuites surgelées.		
Mini-pizzas congelées ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des mini pizzas précuites surgelées.		
Pizza maison ¹⁾	0,8 à 1,2 kg	Plateau	2
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Calzone ¹⁾	0,8 à 1,2 kg	Plateau	3
	Préparez 4 morceaux de calzone fraîche et placez-les sur le plateau.		
Fermentation de la pâte	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	2
	Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille.		

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

4. Rôtissage

Nous vous recommandons ce programme pour relever le goût de vos produits frais réfrigérés (viande, volaille et poisson). Nous vous conseillons de bien faire décongeler les ingrédients surgelés si vous les utilisez. Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage et d'étape de retourneement des aliments. Mais vous pouvez quand même retourner vos aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats.

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Viande			
Filet de bœuf rôti ^{** 1) 3)}	0,8 à 2,0 kg	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.			
Rôti de bœuf basse température ^{**}	0,8 à 2,0 kg	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.			
Côte de bœuf ^{** 1) 3)}	0,8 à 1,5 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Retirez du four, couvrez de film aluminium et laissez reposer 10 minutes.			
Hamburgers au four ¹⁾	0,7 à 1,0 kg	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Préparez un hamburger avec de la laitue fraîche, des tomates, du fromage et des petits pains.			
Carré d'épaule d'agneau rôti aux herbes ^{1) 3)}	0,4 à 1,0 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Retirez le gras avant laisser mariner.			
Carré d'agneau rôti aux herbes ¹⁾	0,4 à 0,8 kg	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Retirez le gras avant laisser mariner.			

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Gigot d'agneau sur l'os ** 1)	0,8 à 2,0 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Rôti de porc **	0,8 à 2,0 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Côtes de porc 1)	0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.			
Placez les côtes de porc sur la grille.			
Volaille			
Poulet, entier */** 1) 2) 3)	0,8 à 2,0 kg	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille, poitrine vers le bas. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Poulet, blancs 1) 2)	1 à 8 pièces	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille.			
Pilons de poulet 1) 2)	1 à 16 pièces	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.			
Ailes de poulet 1)	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Assaisonnez avec du sel et frottez la surface avec de l'huile ou du beurre.			

50 Français

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Quartiers de cuisses de poulet 1)	0,5 à 0,9 kg	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Assaisonnez avec du sel et frottez la surface avec de l'huile ou du beurre.			
Poulet à l'américaine * 1)	1,0 à 1,3 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Coupez le dos du poulet, puis badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, puis faites cuire.			
Canard, entier */**	1,5 à 2,7 kg	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le canard. Saupoudrez le canard d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, poitrine vers le haut. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Canard, magret 1) 2)	1 à 8 pièces	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Placez les magrets de canard sur la grille, côté graisse vers le haut.			
Poisson			
Filet de truite au four	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.	
Truite	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.			
Sole	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
		Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.	

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Steak de saumon ^{** (1) (3)}	0,3 à 1,0 kg	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Filet de saumon au four ^{(1) (2)}	1 à 8 pièces	Plateau	4
		Terminez avec un filet de jus de citron au moment de servir.	
Filet de morue au four ⁽¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	3
		Terminez avec un filet de jus de citron au moment de servir.	
Daurade royale ⁽¹⁾	0,5 à 0,9 kg	Plateau	3
		Pour un meilleur assaisonnement, faites plusieurs entailles avec un couteau bien aiguisé.	
Filet de tilapia au four ⁽¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	3
		Terminez avec un filet de jus de citron au moment de servir.	
Crustacés			
Crevettes ⁽¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
		Pour un goût particulier, ajoutez du poivre rouge concassé et du vin blanc.	
Crevettes décortiquées ⁽¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	3
		Pour un goût particulier, ajoutez du poivre rouge concassé et du vin blanc.	
Queues de homard ⁽¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
		Servez avec une sauce au beurre à l'ail.	
Moules ⁽¹⁾	0,5 à 0,9 kg	Plateau	3
		Utilisez les moules sur une demi-coquille.	
Noix de Saint-Jacques ⁽¹⁾	0,5 à 0,9 kg	Plateau	3
		Utilisez les noix de Saint-Jacques sur une demi-coquille.	

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

** Utilisez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande.

⁽¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ⁽²⁾ Reconnaissance de la quantité

⁽³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

5. Rôtissage santé

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Quartiers de courge ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Pour un goût particulier, ajoutez un glaçage balsamique.	
Artichauts, coupés en deux ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3
		Servir avec une variété de sauce selon votre préférence.	
Asperges, vertes ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec des quartiers de citron et assaisonnez de sel, de poivre et de beurre.	
Asperges, blanches ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec des quartiers de citron et assaisonnez de sel, de poivre et de beurre.	
Poivrons en morceaux ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	4
		Utilisez une variété de poivrons colorés.	
Betterave en morceaux ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3
		Servez avec quelques herbes fraîches et un glaçage balsamique.	
Brocoli, entier ⁽¹⁾	0,4 à 0,8 kg	Grille métallique	3
		Servez avec du fromage finement râpé.	
Fleurttes de brocoli ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec de la vinaigrette ou du beurre fondu.	
Fleurttes de brocoli et chou-fleur ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec de la vinaigrette ou du beurre fondu.	
Broccolini ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec de la vinaigrette ou du beurre fondu.	
Choux de Bruxelles ⁽¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
		Servez avec de la ciboulette hachée et assaisonnez avec du sel, du poivre et du beurre.	

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Cubes de courge butternut ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez de la cannelle et du sucre roux.		
Champignons de Paris ¹⁾	0,3 à 0,4 kg	Grille métallique	3
	Pour un goût particulier, ajoutez un glaçage balsamique. Utilisez un plat à four 22 à 24 cm.		
Carottes en morceaux ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez un glaçage au miel.		
Carottes, en bottes ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez un glaçage au miel.		
Choux-fleurs, entier ¹⁾	0,4 à 0,8 kg	Grille métallique	3
	Servez avec du fromage finement râpé.		
Choux-fleurs, steaks ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servez avec de l'huile d'olive et du fromage finement râpé.		
Choux-fleurs, fleurettes ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servez avec de la vinaigrette ou du beurre fondu.		
Épis de maïs, dans leur enveloppe ¹⁾	0,6 à 1,0 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez du parmesan.		
Épis de maïs ¹⁾	0,6 à 1,0 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez du parmesan.		
Tranches d'aubergine ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	L'aubergine est délicieuse avec de la tomate et du fromage.		
Combos ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Utilisez du gombo frais.		
Combos en morceaux ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Utilisez du gombo frais.		

52 Français

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Tranches d'oignon ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	4
	Servez l'oignon en accompagnement d'un steak.		
Piments de Padron ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	4
	Servez avec une sauce ou sur des tartines de type tapas.		
Tranches de tomate ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	La tomate est délicieuse avec de l'ail et du fromage.		

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

6. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Utilisez ce programme avec des légumes frais.

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Légumes rôtis	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerises. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Rincez et coupez les pommes de terre en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau et faites cuire.		
Pommes de terre au four ¹⁾²⁾	1 à 12 pièces	Plateau	3
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Pommes de terre en morceaux ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Après la cuisson, saupoudrez de sel et servir.		
Patate douce au four ¹⁾	0,5 à 0,9 kg	Plateau	3
	La patate douce est délicieuse avec du beurre.		
Tomates farcies ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Faites cuire la farce et utilisez-la pour garnir les tomates.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Pommes fourrées ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Servez avec de la crème fouettée ou de la glace sur le dessus.		
Bacon ¹⁾	0,2 à 0,3 kg	Plateau	4
Le bacon bien cuit est délicieux avec une variété de salade fraîche.			
Boulettes de viande ¹⁾	0,8 à 1,0 kg	Plateau	3
	Vous pouvez les servir sur un lit de pâtes.		
Saucisses ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
	Servez avec des pommes de terre au four et de la salade fraîche.		
Œufs durs ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3
	Utilisez des œufs frais conservés à température ambiante.		

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

7. Commodité

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Pour plus de facilité, utilisez des aliments précuits surgelés.

Plateau	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Pommes de terre surgelées			
Frites surgelées ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre surgelées	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.		
Croustilles surgelées ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat allant au four, puis déposez ce dernier sur la grille métallique.		
Croquettes de patates frites ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des croquettes de patates frites surgelées.		

Plateau	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Aliments surgelés			
Lasagnes surgelées	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	3
	Utilisez des lasagnes précuites surgelées.		
Nuggets avec frites au four ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des nuggets et des frites au four pré-frits surgelés.		
Nuggets de poulet ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des nuggets de poulet précuits surgelés.		
Filets de poulet ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des filets de poulets frites surgelés.		
Bâtonnets de fromage ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des bâtonnets de fromage frites surgelés.		
Croque monsieur ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des croque monsieur précuits surgelés.		
Churros ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Utilisez des churros précuits surgelés.		
Bagels ¹⁾	0,2 à 0,4 kg	Plateau	3
	Utilisez des bagels précuits surgelés.		
Pains à hot-dog ¹⁾	0,2 à 0,4 kg	Plateau	3
	Utilisez des pains à hot-dog précuits surgelés.		
Tortillas ¹⁾	0,2 à 0,3 kg	Grille métallique	3
	Utilisez des tortillas précuites surgelées.		

Cuisiner intelligemment

Plateau	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Chips et noix			
Chips de chou kale ¹⁾	0,2 à 0,3 kg	Plateau	3
	Utilisez du chou kale frais.		
Chips de pomme ¹⁾	0,2 à 0,3 kg	Grille métallique	3
	Pour un goût particulier, ajoutez de la cannelle et du sucre roux.		
Chips de tranches d'ananas ¹⁾	0,3 à 0,5 kg	Grille métallique	3
	Utilisez de l'ananas frais.		
Chips de fraises ¹⁾	0,4 à 0,6 kg	Plateau	3
	Servez les chips sur un yaourt.		
Noix grillées ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	Pour un goût particulier, ajoutez de la cannelle et du sucre roux.		
Noisettes grillées * ¹⁾	0,3 à 0,7 kg	Plateau	3
	À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites une croix dans la peau de chaque noix pour qu'elle se détache facilement.		

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

¹⁾ Reconnaissance des aliments / Prévention des brûlures ²⁾ Reconnaissance de la quantité

³⁾ Guide de cuisson (Avec sonde thermique)

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou la zone inférieure seule, et utilisez les deux zones simultanément.

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

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

Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Cavité supérieure

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5 kg	Grille métallique	4
	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.		
Pâtes	1,2 à 1,5 kg	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pâtes 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.		
Lasagne	1,0 à 1,5 kg	Grille métallique	4
	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.		
Scones	0,5 à 0,6 kg	Plateau	4
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4 kg	Grille métallique	1
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Feuilleté aux pommes *	0,3 à 0,4 kg	Plateau	1
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Croissants *	0,3 à 0,4 kg	Plateau	1
	Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Quiche Lorraine	1,2 à 1,5 kg	Grille métallique	1
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 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.		
Petit pain *	0,3 à 0,5 kg	Plateau	1
	Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Crumbles aux fruits	0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	1
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8 à 0,9 kg	Grille métallique	1
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Pilons de poulet	0,5 à 0,9 kg	Grille métallique	4
	Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
Steak/filet de saumon	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	4
	Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.		
Légumes rôtis	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Pommes de terre au four	0,5 à 0,9 kg	Plateau	4
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau.		
Frites surgelées	0,3 à 0,7 kg	Plateau	4
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Tomates farcies	0,3 à 0,7 kg	Plateau	1
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Pizza surgelée	0,3 à 0,7 kg	Grille métallique	1
Pizza maison	Démarez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
	0,8 à 1,2 kg	Plateau	1
Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.			

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

2. Double

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

⚠ ATTENTION

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

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné. Vous pouvez utiliser une zone unique ou une zone inférieure.

Veillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Fleurettes de brocolis	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Fleurettes de choux-fleurs	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Carottes en rondelles	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Courgettes en rondelles	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Cubes de potiron	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Asperges vertes	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Asperges blanches	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Haricots verts	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Choux de Bruxelles	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Pommes de terre coupées en deux et pelées	0,6 à 0,8 kg	Récipients à vapeur	A
Pommes en tranches	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Crevettes	0,6 à 0,8 kg	Récipients à vapeur	A
Moules	0,8 à 1,0 kg	Récipients à vapeur	A
Filet de poisson	0,6 à 0,8 kg	Récipients à vapeur	A
Blancs de poulet	0,8 à 1,0 kg	Récipients à vapeur	A

Aliment	Taille de portion	Accessoire	Niveau
Crème au caramel	0,3 à 0,4 kg	Récipients à vapeur	A
Raviolis surgelés	0,4 à 0,6 kg	Récipients à vapeur	A
Œufs durs	0,5 à 0,7 kg	Récipients à vapeur	A
Œufs mollets	0,5 à 0,7 kg	Récipients à vapeur	A
Œufs à la coque	0,5 à 0,7 kg	Récipients à vapeur	A

REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Fonction spéciale

Décongélation

Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Produits surgelés Beignets de poulet, saucisses, pommes de terre	Grille métallique + Plateau universel	3	50	-
		1		
Aliments cuits Pain et petits pains	Grille métallique + Plateau universel	3	50	-
		1		
Fruits	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-
Gâteau, crème, chocolat	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-

Séchage

Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Fruits	Grille métallique	3	70-80	300-420
Légumes	Grille métallique	3	70-80	200-500
Herbes	Grille métallique	3	70-80	60-90

Levée de pâte

Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30-40	30-40
Gâteau/Pâte à pain	Grille métallique, plat allant au four	2	30-40	40-50
Yaourts maison	Grille métallique, plat allant au four	2	40-50	6 à 7 (heures)

Cuisiner intelligemment

Cuisson Pizza

Ce mode est adapté aux pizzas. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	190-210	15-25
Pizza fine maison	Plateau universel	2	210-230	10-15

Cuisson lente

Ce mode utilise la basse température pour obtenir une texture tendre. Ce mode convient pour rôti le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Durée (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Surlonge, 5-6 cm d'épaisseur	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70-90	2-3

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Cuisson traditionnelle

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Sablés	Plateau universel	1+3		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)	2, placés en diagonale		160	70-80
		Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible*** (à revêtement noir, Ø 20 cm)		160	80-90



* Augmentez le temps 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. Gril

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (maxi)	1-2
Hamburgers* (X 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4 1		300 (maxi)	1 ^{er} 15 à 18 2 ^{ème} 5 à 8

* Retournez après les ½ du temps de cuisson.





3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet, entier* 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-75
Poulet, entier* 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	70-85

* Retournez à mi-cuisson.

4. Cuisson vapeur

Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temps (min)
Fleurettes de brocoli 0,5 kg	Récipient à vapeur	A		12-15
Œufs à la vapeur x 10	Récipient à vapeur	A		15-18
Pommes de terre épluchées 0,5 kg	Récipient à vapeur	A		18-23
Saumon surgelé	Récipient à vapeur	A		18-23

REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Cuisiner intelligemment

Collection des recettes de cuisson auto

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 (22x24 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 (22x24 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.

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 soupe 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 restant sur le couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

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

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

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. Enfouissez-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.

Côtes de porc

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

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.
- Cependant, le couvercle transparent de la caméra et la vitre des LED supérieures doivent être essuyés à l'aide d'un tampon à récurer pour la fonction caméra. Ne l'essuyez pas trop fort, car le verre pourrait se briser.
- Les parties de la caméra et de l'éclairage peuvent avoir des bords tranchants, il faut donc les nettoyer avec soin.

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 traditionnelle.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température 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.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et le voyant supérieur du plafond du four.

Parois externes du four

S'il y a des empreintes de doigt, de la graisse ou des taches sur la surface extérieure (par exemple sur la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les avec un chiffon doux et du produit à vitres ou du produit nettoyant neutre. Ensuite, essuyez à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux.

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.

62 Français

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

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

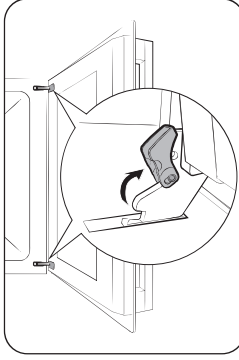
- Retirez tous les accessoires du four.
- Nettoyez l'intérieur du four.
- Sélectionnez le mode **Convection** avec le réglage de température maximal et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte (modèles applicables uniquement)

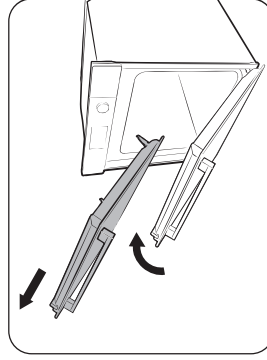
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.

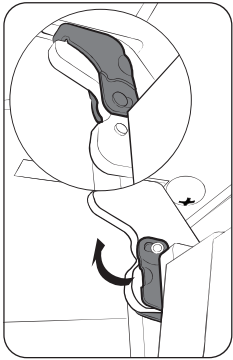


- Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



- 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.

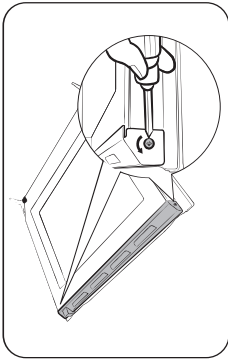
- Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



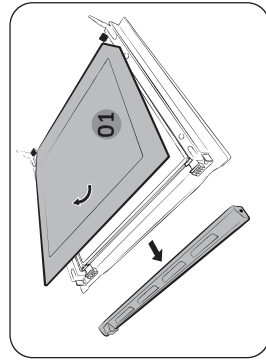
- Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

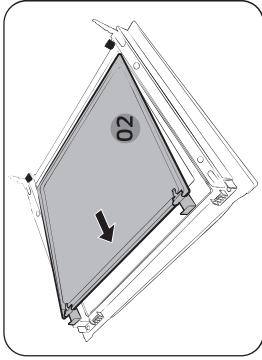
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



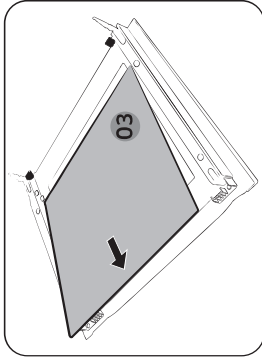
- Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



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



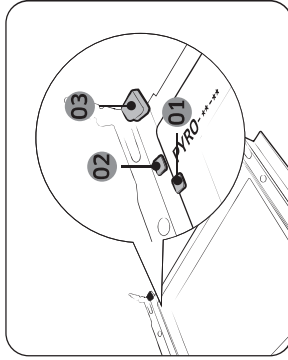
- Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.



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

ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO-**-**
Sens incorrect : **--**-OBYQ

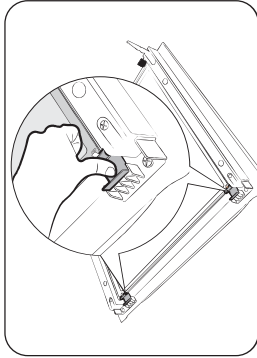


- Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :

- Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la couche 3 sous la fixation de soutien 1, la couche 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la couche 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

- Fixation de soutien 1
- Fixation de soutien 2
- Fixation de soutien 3

Entretien

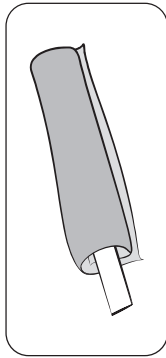


- Après avoir inséré la couche 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
- Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

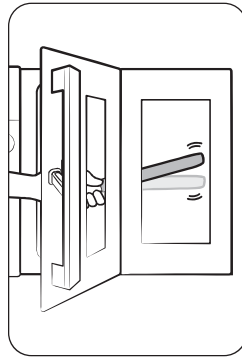
⚠ AVERTISSEMENT

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

Vitre de porte double (modèles applicables uniquement)



- Attachez le tissu humide pour le coller.

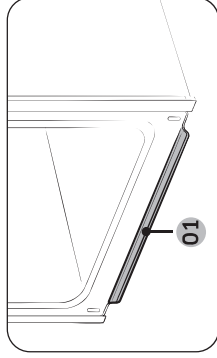


- Mettez la serviette en dessous de la porte.
- Nettoyez la porte.
- Appliquez du détergent sur le tissu et nettoyez à nouveau.
- Essayez le tissu sec pour éliminer l'humidité et les bulles.

⚠ ATTENTION

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

Collecteur d'eau



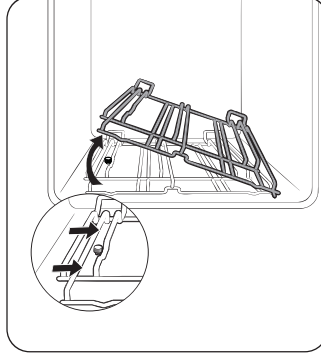
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Le collecteur d'eau n'est pas amovible. Une fois que le four a refroidi après un processus de cuisson, essuyez l'eau présente sur le collecteur d'eau.

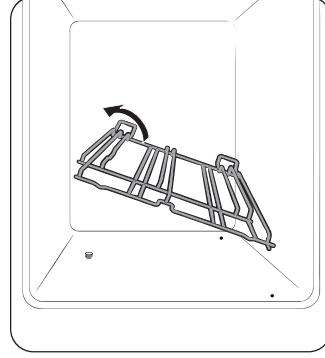
⚠ AVERTISSEMENT

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

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



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



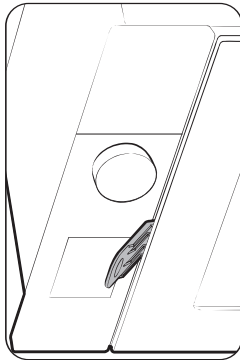
- Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
- Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
- Nettoyez les deux grilles latérales.
- Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

📌 REMARQUE

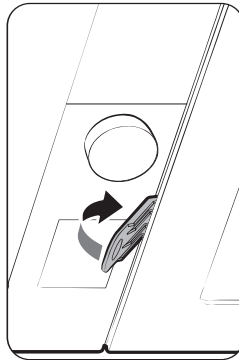
Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

Ouverture manuelle de la porte (modèles applicables uniquement)

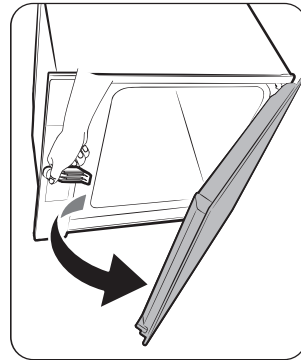
Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement et que vous voulez l'ouvrir manuellement, vous pouvez l'ouvrir en utilisant l'ouvre-porte.



1. Insérez l'ouvre-porte dans l'espace entre la porte et le tableau de commande.



2. Soulevez l'ouvre-porte.



3. La porte s'ouvrira manuellement.

⚠ AVERTISSEMENT

- La porte peut devenir chaude. Utilisez des gants de cuisine pour ouvrir la porte manuellement.
- Une grande quantité de vapeur peut s'échapper si la porte est ouverte manuellement. La vapeur peut provoquer des brûlures. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée avant de sortir les aliments du four.

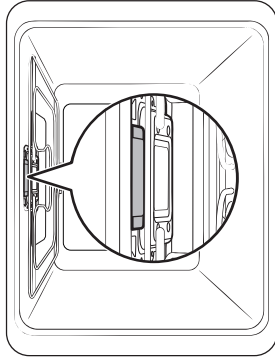
📖 REMARQUE

Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement, débranchez le cordon d'alimentation pendant un temps de refroidissement suffisant. Si le problème persiste, contactez votre centre de dépannage Samsung le plus proche.

Entretien

Remplacement

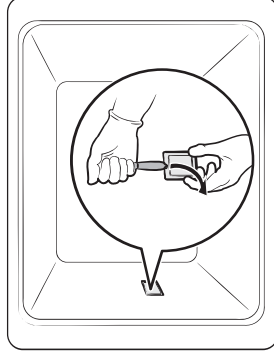
Éclairage LED



REMARQUE

L'éclairage LED supérieur du four est un module LED (et non une ampoule), les clients ne peuvent donc pas le remplacer. Veuillez contacter votre service après-vente Samsung le plus proche.

Éclairage latéral du four



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

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule halogène, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement une ampoule halogène de 25-40 W/220-240 V résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter une ampoule halogène approuvée 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.

Lampe (Source lumineuse)

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

La (les) lampe(s) et/ou le(s) mécanisme(s) de commande ne sont pas réparables par l'utilisateur. Pour remplacer la (les) lampe(s) et/ou le(s) mécanisme(s) de commande du produit, contactez votre centre de dépannage Samsung le plus proche.

Pour obtenir des instructions détaillées sur le remplacement de la (des) lampe(s) ou du (des) mécanisme(s) de commande de votre produit, visitez le site **Web de Samsung** (<http://www.samsung.com>), allez à **Support** > **Support home**, puis saisissez le nom du modèle. Pour obtenir des instructions détaillées sur le démontage de la (des) lampe(s) ou du (des) mécanisme(s) de commande, suivez simplement les consignes de remplacement obtenues comme décrit ci-dessus.

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

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'ampoule s'allume puis s'éteint • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton Éclairage du four. • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Il y a de l'électricité provenant de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la source d'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.

Dépannage

Problème	Cause	Action
De l'eau goutte. Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte. Il reste de l'eau dans votre four.	<ul style="list-style-type: none"> Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
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 Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur s'est actionné 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez. Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four. Remplacez le fusible ou réencâblez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien. Vérifiez si le mode démo est activé.

Problème	Cause	Action
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors de la première utilisation Si il y a des aliments sur le système de chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver. Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> En effet, l'eau est chauffée à l'aide du réchauffeur de vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez de l'eau dans le réservoir et réessayez.

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	
C-d4	Dysfonctionnements de l'ouverture automatique de la porte	
C-20		
C-21		
C-22	Dysfonctionnements du capteur	
C-23		Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-A2	Anomalie de fonctionnement du moteur de refroidissement.	
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM	Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-70		
C-72	Problèmes liés à la vapeur	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Microm 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.

Problème	Cause	Action
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments. 	<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 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.
La caméra du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le four ne se connecte pas au Wi-Fi L'éclairage du four est éteint L'alimentation de la caméra n'est pas raccordée au PBA secondaire 	<ul style="list-style-type: none"> Connectez-vous au Wi-Fi via la Connexion facile vérifiez les paramètres de Vision caméra dans Options - Paramètres. Éteignez le four, puis redémarrez-le. Contactez votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
La porte ne se ferme pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le moteur de la porte automatique n'est pas initialisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Tenez la porte fermée avec votre main et appuyez sur le bouton d'ouverture automatique de la porte pour l'initialiser.

Dépannage

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique.	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none">En-dessous de 100 °C - 16 heuresDe 105 °C à 240 °C - 8 heuresDe 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	3650 à 3950 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	NV7B797***, NV7B6**9***
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})	81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC _{zone électrique})	0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (l)	76 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (kg)	NV7B797*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)	1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)
Mode hors tension	Consommation d'énergie
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275/2008.

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.



ATTENTION

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

Wi-Fi	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annexe

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en contactant notre équipe d'assistance via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Question ».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/Common_TZ6_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.



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 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

SAMSUNG

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



DG68-01471A-00