



**MARQUE: SAMSUNG**  
**REFERENCE: NV75K5571RS**  
**CODIC: 4228766**



**NOTICE**  
↓

# Four encastrable

---

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75K5571RS / NV75K5571BS

---



**SAMSUNG**

# Table des matières

## Utilisation de ce manuel **3**

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

## Consignes de sécurité **3**

Précautions importantes relatives à la sécurité 3

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6

Fonction d'économie d'énergie automatique 6

## Installation **6**

Accessoires fournis 6

Branchement électrique 7

Montage dans un meuble 8

## Avant de commencer **10**

Paramétrage initial 10

Odeur du four neuf 10

Mécanisme de sécurité intelligent 10

Accessoires 10

Mode Double cuisson 12

## Opérations **12**

Tableau de commande 12

Paramètres communs 13

Modes de cuisson (à l'exception du Gril) 16

Modes de cuisson (Gril) 18

Plages de réglage de la température en mode Double cuisson 19

Pour arrêter la cuisson 20

Fonction spéciale 21

Cuisson automatique 21

Nettoyage 22

Minuterie 24

Activation/désactivation du son 24

## Cuisiner intelligemment **24**

Cuisson manuelle 24

Programmes de cuisson automatique 29

Essais de plats 34

Collection des recettes de cuisson automatique 35

## Entretien **38**

Nettoyage 38

Remplacement 40

## Dépannage **41**

Points à contrôler 41

Codes d'information 43

## Annexe **44**

Fiche technique de l'appareil 44

## Utilisation de ce manuel

---

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.

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

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

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

---

#### AVERTISSEMENT

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

#### ATTENTION

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

#### REMARQUE

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

## Consignes de sécurité

---

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

### Précautions importantes relatives à la sécurité

---

#### AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

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

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

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

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

## Consignes de sécurité

---

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

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

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

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

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

**Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.**

**Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.**

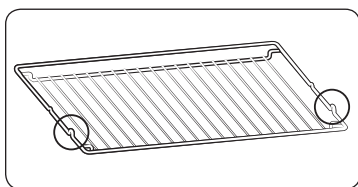
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se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

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

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

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

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



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

#### **⚠ ATTENTION**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Consignes de sécurité

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

### Fonction d'économie d'énergie automatique

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

## Installation

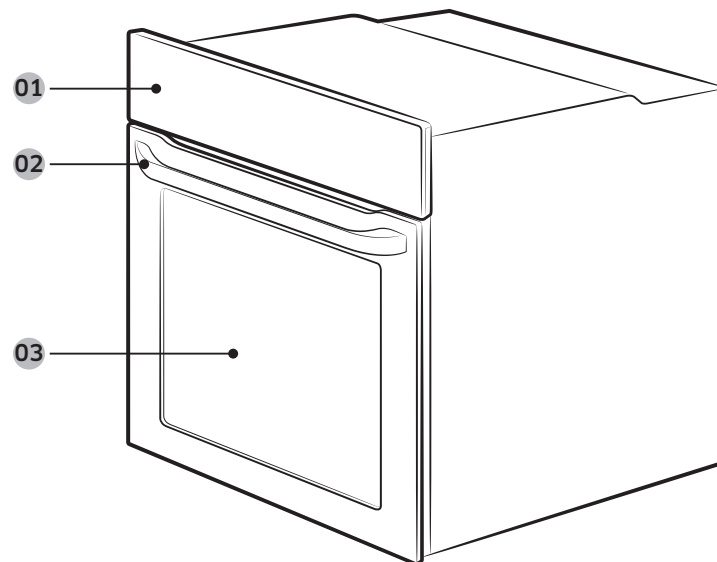
### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### Accessoires fournis

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

### Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Porte

## Accessoires

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



Grille métallique



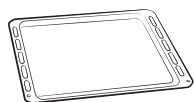
Grille métallique pour plateau \*



Plaque à pâtisserie \*



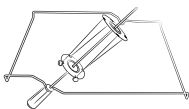
Plateau universel \*



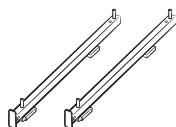
Plateau très profond \*



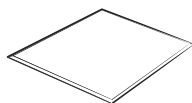
Tournebroche \*



Tournebroche et brochette \*



Rail télescopique \*

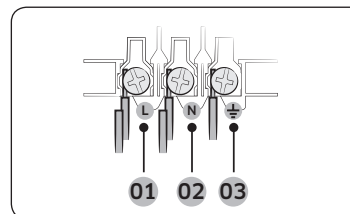


Plaque séparatrice

### REMARQUE

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

## Branchement électrique



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

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

| Courant nominal (A) | Section minimale    |
|---------------------|---------------------|
| 10 < A ≤ 16         | 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 16 < A ≤ 25         | 2,5 mm <sup>2</sup> |

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.



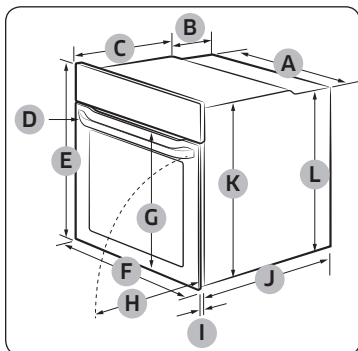
# Installation

## Montage dans un meuble

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

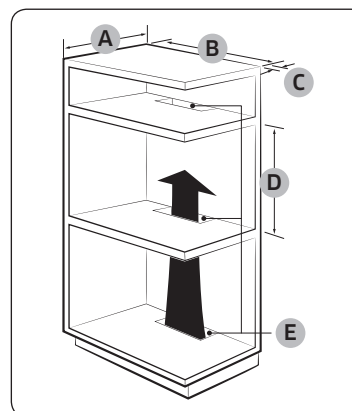
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

### Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

|          |            |          |             |
|----------|------------|----------|-------------|
| <b>A</b> | 560        | <b>G</b> | 506 Maximum |
| <b>B</b> | 175        | <b>H</b> | 494 Maximum |
| <b>C</b> | 370        | <b>I</b> | 21          |
| <b>D</b> | 50 Maximum | <b>J</b> | 545         |
| <b>E</b> | 595        | <b>K</b> | 572         |
| <b>F</b> | 595        | <b>L</b> | 550         |

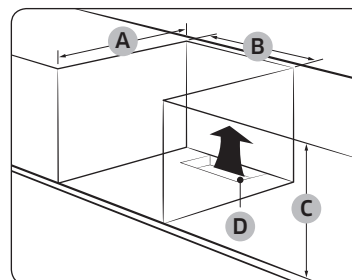


Meuble encastré (mm)

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| <b>A</b> | 550 Minimum               |
| <b>B</b> | 560 Minimum               |
| <b>C</b> | 50 Minimum                |
| <b>D</b> | 590 Minimum - 600 Maximum |
| <b>E</b> | 460 Minimum x 50 Minimum  |

### REMARQUE

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



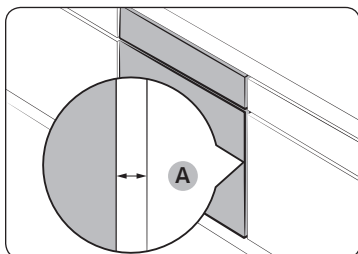
Meuble sous évier (mm)

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| <b>A</b> | 550 Minimum              |
| <b>B</b> | 560 Minimum              |
| <b>C</b> | 600 Minimum              |
| <b>D</b> | 460 Minimum x 50 Minimum |

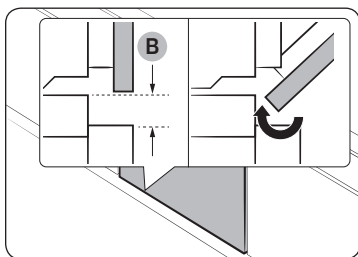
### REMARQUE

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

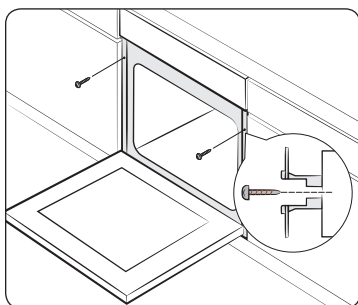
## Montage du four



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



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



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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **REMARQUE**

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

# Avant de commencer

## Paramétrage initial

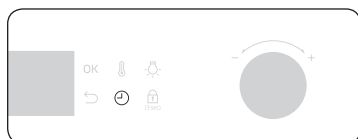
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



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



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



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

## Odeur du four neuf

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

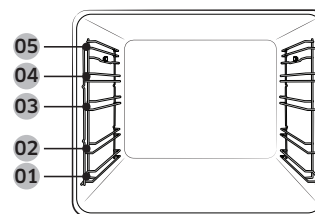
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

## Mécanisme de sécurité intelligent

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

## Accessoires

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



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

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

## Utilisation de base

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

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Grille métallique                | La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.   |
| Grille métallique pour plateau * | Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.   |
| Plaque à pâtisserie *            | La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.  |
| Plateau universel *              | Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.   |
| Plateau très profond *           | Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.  |
| Tournebroche *                   | Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez le tournebroche en mode Unique au niveau 4 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson. |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Tournebroche et brochette * | <p>Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande.</p> <p>Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.</li><li>2. Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande.</li><li>3. Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).</li><li>4. Dévissez la poignée avant la cuisson.</li><li>5. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.</li></ol> <p><b>⚠ AVERTISSEMENT</b></p> <p>Assurez-vous que la poignée du tournebroche est fixée correctement. Faites attention lors de l'utilisation du tournebroche. Les fourches et les tiges sont pointues et coupantes. Veillez donc à ne pas vous blesser ! Pour éviter les brûlures, utilisez des maniques pour retirer le tournebroche car il est très chaud.</p> |
| Rails télescopiques *       | <p>Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Étirez la plaque des rails hors du four.</li><li>2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four</li><li>3. Fermez la porte du four.</li></ol>   |
| Plaque séparatrice          | La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux compartiments. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson.   |

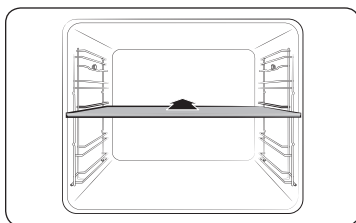
## REMARQUE

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

## Avant de commencer

### Mode Double cuisson

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



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

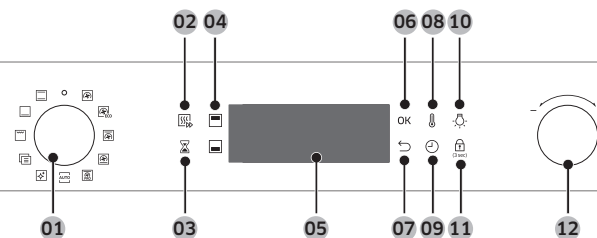
#### REMARQUE

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

## Opérations

### Tableau de commande

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



|  |   |
|--|---|
| <b>01</b> Sélecteur de mode                | Tournez-le pour sélectionner un mode de cuisson ou la fonction.   |
| <b>02</b> Préchauffage rapide              | Le préchauffage rapide chauffe rapidement le four à la température souhaitée. <ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver l'option Préchauffage rapide.</li><li>• Disponible uniquement avec le mode Unique. (Convection, Cuisson conventionnelle, Chaleur par le haut + Convection, Chaleur par le bas + Convection)</li><li>• Désactivée pour les températures réglées en-dessous de 100 °C.</li></ul> |
| <b>03</b> Minuterie                        | La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.  |
| <b>04</b> Compartiment Supérieur/Inférieur | Les voyants s'allument lorsque la plaque séparatrice est insérée. Vous pouvez choisir Supérieure ou Inférieure pour votre recette.  |
| <b>05</b> Affichage                        | Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.   |
| <b>06</b> OK                               | Permet de confirmer vos paramètres.   |
| <b>07</b> Précédent                        | Permet d'annuler les paramètres actuels et de revenir à l'écran principal.  |
| <b>08</b> Température                      | Permet de régler la température.  |
| <b>09</b> Durée de cuisson                 | Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.  |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>10</b> Éclairage du four | Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.   |
| <b>11</b> Sécurité enfants  | Afin de prévenir tout accident, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Mais vous pouvez éteindre en tournant le sélecteur de mode sur Arrêt. Maintenez appuyé durant 3 secondes pour activer, ou maintenez appuyé durant 3 secondes à nouveau pour désactiver le verrouillage du tableau de commande.                            |
| <b>12</b> Cadran de valeur  | Utilisez le cadran de valeur pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler le temps de cuisson ou la température.</li> <li>• Choisir un élément secondaire des menus principaux. Nettoyage, Cuisson automatique, Fonctions spéciales ou Gril.</li> <li>• Choisissez une quantité pour les programmes Cuisson Automatique.</li> </ul> |

 **REMARQUE**

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

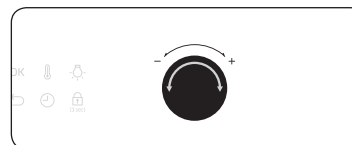
## Paramètres communs

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

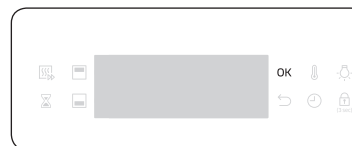
### Température



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




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



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

 **REMARQUE**

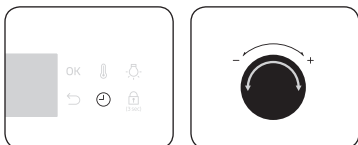
- Si vous ne procédez à aucun réglage pendant quelques secondes, le four démarre automatiquement la cuisson avec les paramètres par défaut.
- Pour modifier la température réglée, appuyez sur le bouton  et suivez les étapes ci-dessus.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide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

# Opérations

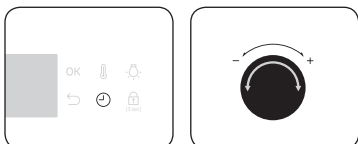
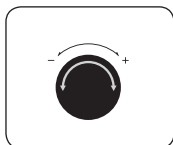
## Durée de cuisson



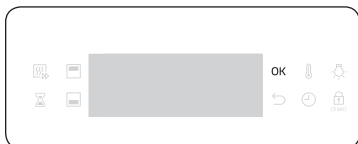
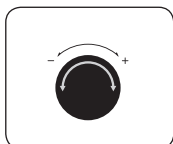
1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur le bouton ⊖, puis tournez le cadran de valeur pour régler la durée souhaitée jusqu'à 23 heures 59 minutes.



3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Appuyez sur le bouton ⊖, puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point de fin. Reportez-vous à **Fin du départ différé** pour plus d'informations.

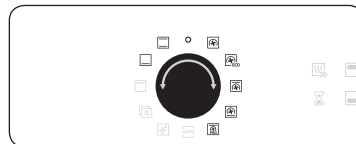


4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

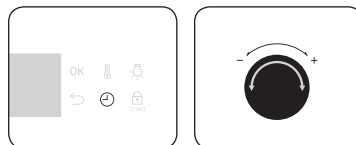
### REMARQUE

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

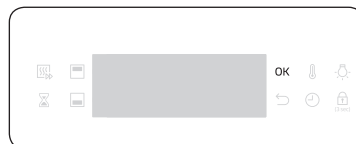
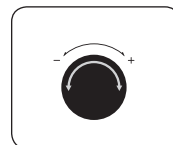
## Heure de fin de cuisson



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez deux fois sur le bouton ⊖, puis utilisez le cadran de valeurs pour régler l'heure de fin que vous souhaitez.



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

### REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez deux fois sur le bouton ⊖ et suivez les étapes ci-dessus.

## Fin du départ différé

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

### Cas 1

Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h 00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 18h 00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure Prêt à : sur 18h 00.

Le four démarre la cuisson à 17h 00 et la termine à 18h 00 comme vous l'avez spécifié.

Heure actuelle : 14h 00      Durée de cuisson réglée : 1 heures      Heure de Fin de départ différé réglée : 18h 00

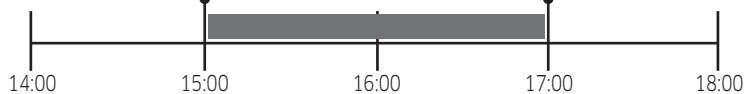
Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h 00.



### Cas 2

Heure actuelle : 14h 00      Durée de cuisson réglée : 2 heures      Heure de Fin de départ différé réglée : 17h 00

Le four démarre la cuisson à 15h 00 et la termine automatiquement à 17h 00.

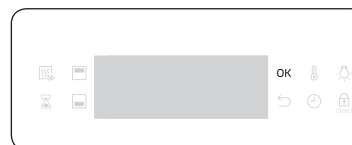
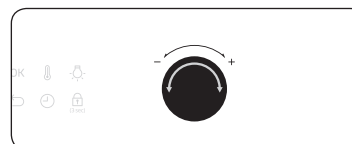
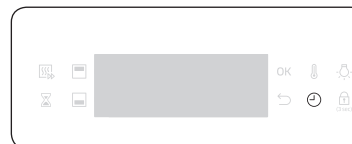




### ⚠ ATTENTION

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

## Pour effacer la durée de cuisson

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



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur le bouton  pour afficher la durée de cuisson par défaut.
2. Tournez le cadran de valeur pour régler la durée de cuisson sur « 00:00 ». Comme alternative, appuyez simplement sur .
3. Appuyez sur **OK**.

### 📖 REMARQUE

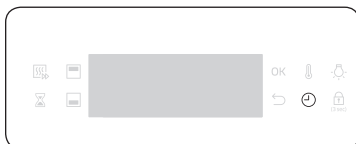
En mode Double cuisson, vous devez tout d'abord sélectionner le compartiment supérieur ou inférieur souhaité pour effacer la durée de cuisson concernée.




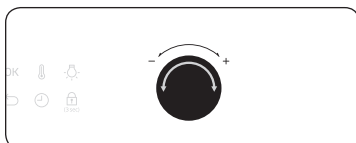
# Opérations


## Pour effacer l'heure de fin

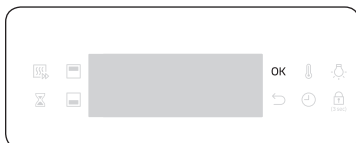
Vous pouvez effacer l'heure de fin. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



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



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





3. Appuyez sur **OK**.

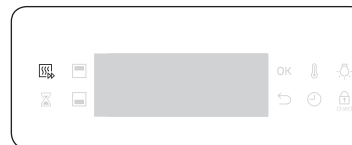
### REMARQUE


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

## Modes de cuisson (à l'exception du Gril)



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour les détails.
3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton , et réglez la température cible. Le voyant correspondant  apparaît à l'écran.



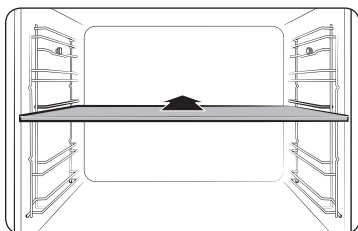
Le four démarre le préchauffage avec l'icône  jusqu'à avoir atteint la température cible. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore. Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

### REMARQUE

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

## Mode Double cuisson

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

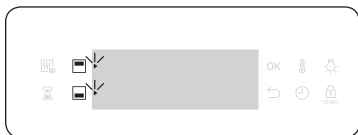


1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux compartiments.



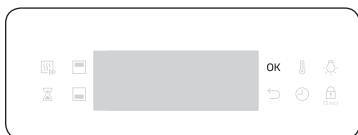
2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner le mode de cuisson.

Vous pouvez sélectionner le mode Gril, Convection, et Chaleur par le haut + Convection sur le compartiment supérieur et le mode Convection, Chaleur par le bas + Convection, et Chaleur par le bas sur le compartiment inférieur.

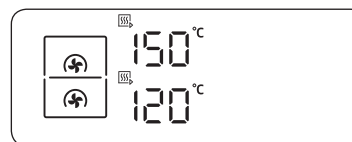


3. Appuyez sur pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur pour sélectionner le compartiment inférieur. L'icône ► apparaît sur le compartiment sélectionné.

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



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



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

### REMARQUE






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

### Modes de cuisson (à l'exception du Gril)

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

| Mode                             | Plage de température (°C)  |           |           | Température suggérée (°C) |
|----------------------------------|--|-----------|-----------|---------------------------|
|                                  | Unique   | Double    |           |                           |
|                                  |  | Supérieur | Inférieur |                           |
| Cuisson par convection           | * 30-250   | 40-250    | 40-250    | 170                       |
|                                  | L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.                         |           |           |                           |
| Cuisson traditionnelle           | * 30-250   | -         | -         | 200                       |
|                                  | La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.  |           |           |                           |
| Chaleur par le haut + Convection | * 40-250   | 40-250    | -         | 190                       |
|                                  | L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes). |           |           |                           |

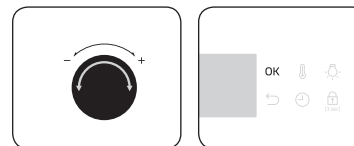
# Opérations

| Mode  |  | Plage de température (°C) |           |           | Température suggérée (°C)     |
|---|--|---------------------------|-----------|-----------|-------------------------------|
|   |  | Unique                    | Double    |           |                               |
|   |  |                           | Supérieur | Inférieur |                               |
|    | Chaleur par le bas + Convection  | * 40-250                  | -         | 40-250    | 190                           |
|   | L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.   |                           |           |           |                               |
|    | Chaleur par le bas   | 100-230                   | -         | 100-230   | Unique: 190<br>Inférieur: 170 |
|   | L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.  |                           |           |           |                               |
|    | Rôtissage Pro  | 80-200                    | -         | -         | 160                           |
|   | Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson. |                           |           |           |                               |
|  | Convection Éco   | 30-250                    | -         | -         | 170                           |
|   | Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.   |                           |           |           |                               |
|   |  <b>REMARQUE</b><br>Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.   |                           |           |           |                               |

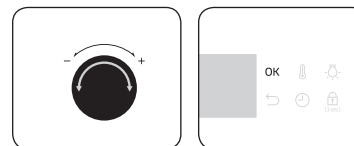
## Modes de cuisson (Gril)



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



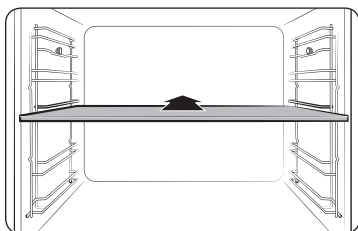
2. Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner un **Grand grill (G 1)** ou **Gril Éco (G 2)**, puis appuyez sur **OK**.



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

## Mode Double cuisson

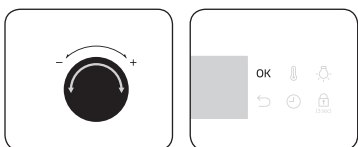
Griller en utilisant le mode Double cuisson est utile pour les petites quantités afin d'économiser de l'énergie. Par défaut, seule l'option Grand gril est disponible dans le compartiment supérieur car le four utilise les éléments chauffants supérieurs.



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



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



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

## Modes de cuisson (Gril)

| Mode | Plage de température (°C) |   |           | Température suggérée (°C) |     |
|------|---------------------------|---|-----------|---------------------------|-----|
|      | Unique                    | Double  |           |                           |     |
|      |                           | Supérieur   | Inférieur |                           |     |
| G 1  | Grand gril                | 100-270   | 200-250   | -                         | 240 |
|      |                           | 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). |           |                           |     |
| G 2  | Gril Éco                  | 100-270   | -         | -                         | 240 |
|      |                           | 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.      |           |                           |     |

## Plages de réglage de la température en mode Double cuisson

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

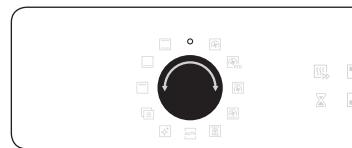
En mode Double cuisson, la plage de température d'un compartiment est affectée par les réglages de température de l'autre compartiment. Par exemple, la cuisson au gril dans le compartiment supérieur sera limitée par le fonctionnement du compartiment inférieur en termes de températures de cuisson. Cependant,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

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

# Opérations

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

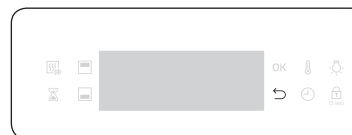
## Pour arrêter la cuisson



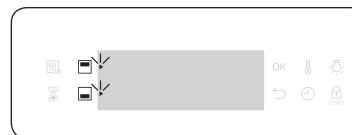
Lorsque la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode sur « **O** ». Le four s'éteint après quelques secondes. Ceci est dû au fait que, pour éviter d'accepter des commandes incorrectes de la part des utilisateurs, le four attend quelques secondes afin qu'ils puissent corriger leur sélection.




## Pour arrêter la cuisson dans un compartiment seul

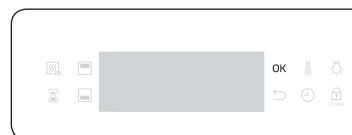
Suivez ces instructions pour arrêter la cuisson en mode Double cuisson.



**1.** Appuyez sur  pour arrêter la cuisson.



**2.** Appuyez sur  pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur  pour sélectionner le compartiment inférieur. L'icône  clignote sur le compartiment sélectionné.



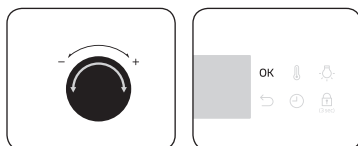
**3.** Appuyez sur **OK**. Le four arrête la cuisson dans le compartiment sélectionné.

## Fonction spéciale

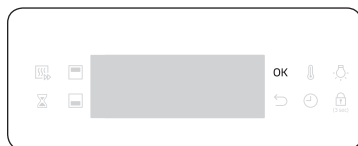
Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires pour accroître votre expérience cuisine. Les fonctions spéciales ne sont pas disponibles en mode Double cuisson.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



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

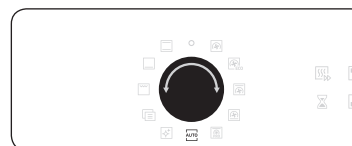


4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.

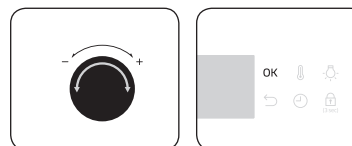
| Mode |                        | Plage de température (°C) | Température suggérée (°C) | Consignes  |
|------|------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| F 1  | Maintien au chaud      | 40-100                    | 80                        | Utilisez cette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

## Cuisson automatique

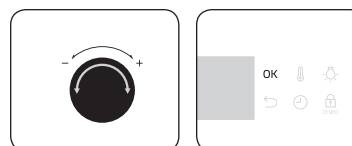
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



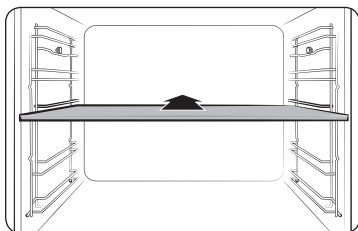
2. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**.



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

# Opérations

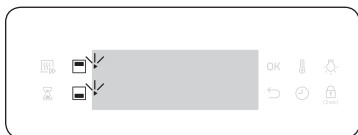
## Mode Double cuisson



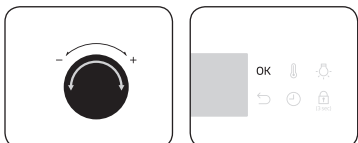
1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



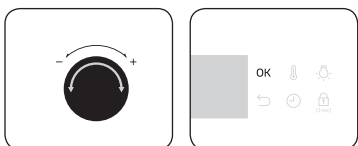
2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner **AUTO**.



3. Appuyez sur pour sélectionner le compartiment supérieur, ou appuyez sur pour sélectionner le compartiment inférieur. L'icône ► apparaît sur le compartiment sélectionné.



4. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un programme pour le compartiment supérieur et appuyez sur **OK**.



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

### REMARQUE

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section des programmes de cuisson automatique dans ce manuel.

## Nettoyage

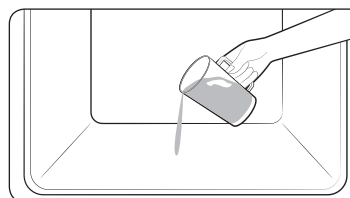
Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

Le temps restant apparaît à l'écran durant ce procédé.

|     | Fonction               | Consignes   |
|-----|------------------------|---|
| C 1 | Nettoyage à la vapeur  | Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.   |
| C 2 | Nettoyage par pyrolyse | Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. |

### Nettoyage à la vapeur

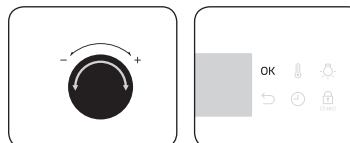
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



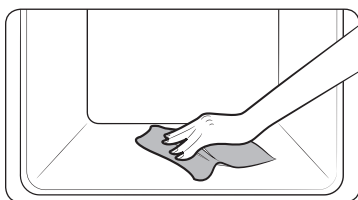
1. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner Nettoyage vapeur (C 1), puis appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.  
Le nettoyage vapeur dure 26 minutes.



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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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


#### 📖 REMARQUE

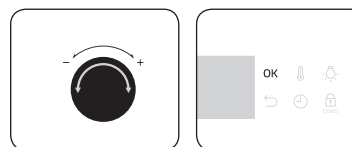
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé.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

#### Nettoyage par pyrolyse

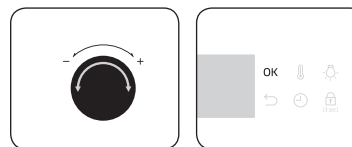
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.



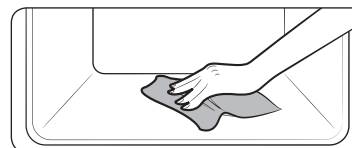
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rainures latérales, et enlevez les grosses impuretés à l'intérieur du four à la main. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.
2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner Nettoyage par pyrolyse (C 2), puis appuyez sur **OK**.



4. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une durée de nettoyage à partir de 3 niveaux : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.



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

#### ⚠ ATTENTION

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

#### 📖 REMARQUE

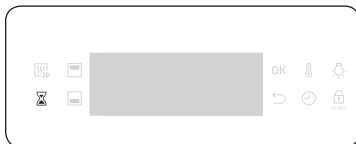
- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires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



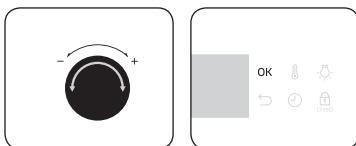
# Opérations

## Minuterie

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



1. Appuyez sur .

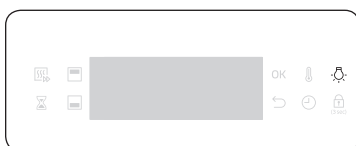


2. Tournez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**.  
Vous pouvez régler le temps sur une durée maximale de 23 heures et 59 minutes.

### REMARQUE

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

## Activation/désactivation du son



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

# Cuisiner intelligemment

## Cuisson manuelle

### AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

### REMARQUE

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

### Conseils concernant les accessoires

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

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

## Faire cuire

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

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

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

## Rôtissage

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

# Cuisiner intelligemment

| Aliment   | Accessoire   | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min) |
|---|--|--------|--------------------|------------|-------------|
| <b>Volaille (Poulet/Canard/Dinde)</b>                   |  |        |                    |            |             |
| Poulet entier<br>1,2 kg*                                | Grille métallique +<br>plateau universel<br>(pour récupérer les<br>égouttures) | 3<br>1 |                    | 205        | 80-100*     |
| Morceaux de poulet                                      | Grille métallique +<br>Plateau universel                                       | 3<br>1 |                    | 200-220    | 25-35       |
| Magret de canard  | Grille métallique +<br>Plateau universel                                       | 3<br>1 |                    | 180-200    | 20-30       |
| Petite dinde<br>entière, 5 kg                           | Grille métallique +<br>Plateau universel                                       | 3<br>1 |                    | 180-200    | 120-150     |
| <b>Légumes</b>  |  |        |                    |            |             |
| Légumes, 0,5 kg   | Plateau universel  | 3      |                    | 220-230    | 15-20       |
| Pommes de terre<br>au four (coupées en<br>deux), 0,5 kg | Plateau universel  | 3      |                    | 200        | 45-50       |
| <b>Poisson</b>  |  |        |                    |            |             |
| Filet de poisson,<br>cuit                               | Grille métallique +<br>Plateau universel                                       | 3<br>1 |                    | 200-230    | 10-15       |
| Poisson grillé  | Grille métallique +<br>Plateau universel                                       | 3<br>1 |                    | 180-200    | 30-40       |

\* Retournez à mi-cuisson.

## Faire griller

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

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

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

### Plat préparé surgelé

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

### Rôtissage Pro

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

| Aliment          | Accessoire                            | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|------------------|---------------------------------------|--------|------------|----------------|
| Rôti de bœuf     | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100     | 3-4            |
| Rôti de porc     | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100     | 4-5            |
| Rôti d'agneau    | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100     | 3-4            |
| Magret de canard | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 70-90      | 2-3            |

# Cuisiner intelligemment

## Convection ÉCO

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

Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

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

## Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de 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° | Partie du four | Aliment                                     | Accessoire                              | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min) |
|----|----------------|---|---|--------|--------------------|------------|-------------|
| 1  | Supérieur      | Biscuit de Savoie                           | Grille métallique, moule Ø 25-26 cm     | 4      |                    | 160-170    | 40-45       |
|    | Inférieur      | Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg                  | Plateau universel                       | 1      |                    | 190-210    | 13-18       |
| 2  | Supérieur      | Légumes grillés (0,4 à 0,8 kg)              | Plateau universel                       | 4      |                    | 220-230    | 13-18       |
|    | Inférieur      | Tarte aux pommes                            | Grille métallique, moule Ø 20 cm        | 1      |                    | 160-170    | 70-80       |
| 3  | Supérieur      | Pain pita                                   | Plateau universel                       | 4      |                    | 230-240    | 13-18       |
|    | Inférieur      | Gratin de pommes de terre (1,0 kg à 1,5 kg) | Grille métallique, plat à four 22-24 cm | 1      |                    | 180-190    | 45-50       |
| 4  | Supérieur      | Poulet, pilon                               | Grille métallique + Plateau universel   | 4<br>4 |                    | 230-250    | 30-35       |
|    | Inférieur      | Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg                   | Grille métallique, plat à four 22-24 cm | 1      |                    | 190-200    | 30-35       |
| 5  | Supérieur      | Filet de poisson, cuit                      | Grille métallique + Plateau universel   | 4<br>4 |                    | 210-230    | 15-20       |
|    | Inférieur      | Pâte feuilletée aux pommes                  | Plateau universel                       | 1      |                    | 170-180    | 25-30       |

Vous pouvez également utiliser le compartiment supérieur ou inférieur seul pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez un compartiment séparé. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

#### Supérieur

| Aliment                  | Accessoire                               | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min) |
|--------------------------|--|--------|--------------------|------------|-------------|
| Gâteaux de petite taille | Plateau universel                        | 4      |                    | 170        | 30-35       |
| Scones                   | Plateau universel                        | 4      |                    | 180-190    | 30-35       |
| Lasagnes                 | Grille métallique                        | 4      |                    | 190-200    | 30-35       |
| Poulet, pilon*           | Grille métallique<br>+ Plateau universel | 4<br>4 |                    | 230-250    | 30-35       |

\* Ne faites pas préchauffer le four.

#### Inférieur

| Aliment                       | Accessoire        | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min) |
|-------------------------------|-------------------|--------|--------------------|------------|-------------|
| Gâteaux de petite taille      | Plateau universel | 1      |                    | 170        | 30-35       |
| Gâteau marbré                 | Grille métallique | 1      |                    | 160-170    | 60-70       |
| Tarte aux pommes              | Grille métallique | 1      |                    | 160-170    | 70-80       |
| Pizza maison,<br>1,0 à 1,2 kg | Plateau universel | 1      |                    | 190-210    | 13-18       |

## Programmes de cuisson automatique

### Cuisson unique

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

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

### AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

| Code | Aliment                   | Poids (kg)   | Accessoire        | Niveau |
|------|---------------------------|--|-------------------|--------|
| A 1  | Gratin de pommes de terre | 1,0-1,5  | Grille métallique | 3      |
|      |                           | Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. |                   |        |
| A 2  | Gratin de légumes         | 0,8-1,2  | Grille métallique | 3      |
|      |                           | Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.         |                   |        |
| A 3  | Pâtes cuites              | 1,2-1,5  | Grille métallique | 3      |
|      |                           | Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.                  |                   |        |
| A 4  | Lasagnes                  | 1,0-1,5  | Grille métallique | 3      |
|      |                           | Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.                 |                   |        |

# Cuisiner intelligemment

| Code | Aliment                    | Poids (kg)   | Accessoire        | Niveau |
|------|----------------------------|--|-------------------|--------|
| A 5  | Ratatouille                | 1,2-1,5  | Grille métallique | 3      |
|      |                            | Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir. |                   |        |
| A 6  | Tarte aux pommes           | 1,2-1,4  | Grille métallique | 2      |
|      |                            | Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.  |                   |        |
| A 7  | Croissants                 | 0,3-0,4  | Plateau universel | 3      |
|      |                            | Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.                                  |                   |        |
| A 8  | Pâte feuilletée aux pommes | 0,3-0,4  | Plateau universel | 3      |
|      |                            | Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.  |                   |        |
| A 9  | Quiche Lorraine            | 1,2-1,5  | Grille métallique | 2      |
|      |                            | Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.                     |                   |        |
| A 10 | Pain blanc                 | 0,6-0,7  | Grille métallique | 3      |
|      |                            | Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.                   |                   |        |

| Code | Aliment            | Poids (kg)   | Accessoire        | Niveau |
|------|--------------------|--|-------------------|--------|
| A 11 | Pain aux céréales  | 0,8-0,9  | Grille métallique | 3      |
|      |                    | Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.   |                   |        |
| A 12 | Petits pains       | 0,3-0,5  | Plateau universel | 3      |
|      |                    | Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.  |                   |        |
| A 13 | Crumble aux fruits | 0,8-1,2  | Grille métallique | 3      |
|      |                    | Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22 à 24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. |                   |        |
| A 14 | Scones             | 0,5-0,6  | Plateau universel | 3      |
|      |                    | Placez les scones (5-6 cm de diamètre) sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.   |                   |        |
| A 15 | Biscuit de Savoie  | 0,5-0,6  | Grille métallique | 3      |
|      |                    | Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.   |                   |        |
| A 16 | Gâteau marbré      | 0,7-0,8  | Grille métallique | 2      |
|      |                    | Préparez la pâte et placez-la dans un Gugelhupf ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.   |                   |        |

| Code | Aliment                   | Poids (kg)   | Accessoire          | Niveau |
|------|---------------------------|--|---------------------|--------|
| A 17 | Cake hollandais           | 0,7-0,8  | Grille métallique   | 2      |
|      |                           | Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long).<br>Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. |                     |        |
| A 18 | Pâte pour flan aux fruits | 0,4-0,5  | Grille métallique   | 3      |
|      |                           | Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau.<br>Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.   |                     |        |
| A 19 | Brownies                  | 0,7-0,8  | Grille métallique   | 3      |
|      |                           | Préparez la pâte en utilisant un plat allant au four de 20 à 24 cm.<br>Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.  |                     |        |
| A 20 | Rôti de surlonge de bœuf  | 0,9-1,1  | Grille métallique + | 2      |
|      |                           | 1,1-1,3  | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur.<br>Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.  |                     |        |
| A 21 | Rôti de bœuf mijoté       | 0,9-1,1  | Grille métallique + | 2      |
|      |                           | 1,1-1,3  | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur.<br>Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.  |                     |        |
| A 22 | Côtelettes d'agneau       | 0,4-0,6  | Grille métallique + | 4      |
|      |                           | 0,6-0,8  | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.   |                     |        |
| A 23 | Gigot d'agneau sur l'os   | 1,0-1,5  | Grille métallique + | 3      |
|      |                           | 1,5-2,0  | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.   |                     |        |

| Code | Aliment                   | Poids (kg)  | Accessoire          | Niveau |
|------|---------------------------|---|---------------------|--------|
| A 24 | Rôti de porc avec couenne | 0,8-1,0   | Grille métallique + | 3      |
|      |                           | 1,0-1,2   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.  |                     |        |
| A 25 | Travers de porc           | 0,8-1,0   | Grille métallique + | 3      |
|      |                           | 1,0-1,2   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Placez le travers de porc sur la grille métallique.   |                     |        |
| A 26 | Poulet, entier            | 0,9-1,1   | Grille métallique + | 2      |
|      |                           | 1,1-1,3   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.                    |                     |        |
| A 27 | Poulet, escalopes         | 0,4-0,6   | Grille métallique + | 4      |
|      |                           | 0,6-0,8   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.  |                     |        |
| A 28 | Poulet, pilons            | 0,6-0,8   | Grille métallique + | 4      |
|      |                           | 0,8-1,0   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et disposez-les sur le plateau.   |                     |        |
| A 29 | Magret de canard          | 0,3-0,4   | Grille métallique + | 4      |
|      |                           | 0,4-0,5   | Plateau universel   | 1      |
|      |                           | Placez les magrets de canard avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.<br>Le premier réglage est destiné à obtenir une cuisson à point, le second un niveau de cuisson à point-bien cuit. |                     |        |
| A 30 | Filet de truite           | 0,3-0,5   | Plateau universel   | 4      |
|      |                           | 0,5-0,7   |                     |        |
|      |                           | Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.  |                     |        |



# Cuisiner intelligemment

| Code | Aliment                                   | Poids (kg)   | Accessoire          | Niveau |
|------|---|--|---------------------|--------|
| A 31 | Truite                                    | 0,3-0,5  | Grille métallique + | 4      |
|      |   | 0,5-0,7  | Plateau universel   | 1      |
|      |   | Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson.<br>Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau.<br>Badigeonnez d'huile et de sel. |                     |        |
| A 32 | Sole                                      | 0,3-0,5  | Plateau universel   | 3      |
|      |   | 0,5-0,7  |                     |        |
|      |   | Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Coupez la surface à l'aide d'un couteau.  |                     |        |
| A 33 | Filet de saumon                           | 0,4-0,6  | Grille métallique + | 4      |
|      |   | 0,6-0,8  | Plateau universel   | 1      |
|      |   | Rincez et nettoyez les filets ou les steaks.<br>Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.  |                     |        |
| A 34 | Légumes grillés                           | 0,4-0,6  | Plateau universel   | 4      |
|      |   | 0,6-0,8  |                     |        |
|      |   | Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.                               |                     |        |
| A 35 | Pommes de terre au four (coupées en deux) | 0,6-0,8  | Plateau universel   | 3      |
|      |   | 0,8-1,0  |                     |        |
|      |   | Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.                                  |                     |        |
| A 36 | Frites au four surgelées                  | 0,3-0,5  | Plateau universel   | 3      |
|      |   | 0,5-0,7  |                     |        |
|      |   | Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.  |                     |        |

| Code | Aliment                               | Poids (kg)   | Accessoire        | Niveau |
|------|---------------------------------------|--|-------------------|--------|
| A 37 | Pommes de terre en morceaux surgelées | 0,3-0,5  | Plateau universel | 3      |
|      |                                       | 0,5-0,7  |                   |        |
|      |                                       | Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.   |                   |        |
| A 38 | Pizza surgelée                        | 0,3-0,6  | Grille métallique | 3      |
|      |                                       | 0,6-0,9  |                   |        |
|      |                                       | Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.              |                   |        |
| A 39 | Pizza maison                          | 0,8-1,0  | Plateau universel | 2      |
|      |                                       | 1,0-1,2  |                   |        |
|      |                                       | Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau. |                   |        |
| A 40 | Pâte à levure de fermentation         | 0,5-0,6  | Grille métallique | 2      |
|      |                                       | 0,7-0,8  |                   |        |
|      |                                       | Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte à pizza et à gâteau, le second à celle de la pâte à pain.   |                   |        |

## Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser uniquement la cavité supérieure ou la cavité inférieure et utilisez les cavités supérieure ou inférieure simultanément. Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées.

Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

| Code             | Aliment                                   | Poids (kg)  | Accessoire                               | Niveau |
|------------------|---|---|--|--------|
| <b>Supérieur</b> |   |   |  |        |
| A 1              | Gratin de pommes de terre                 | 1,0-1,5   | Grille métallique                        | 4      |
|                  |   | Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.    |  |        |
| A 2              | Lasagnes                                  | 1,0-1,5   | Grille métallique                        | 4      |
|                  |   | Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.                    |  |        |
| A 3              | Poulet, pilons                            | 0,6-0,8   | Grille métallique +<br>Plateau universel | 4      |
|                  |   | 0,8-1,0   |  | 4      |
|                  |   | Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.  |  |        |
| A 4              | Pommes de terre au four (coupées en deux) | 0,6-0,8   | Plateau universel                        | 4      |
|                  |   | 0,8-1,0   |  |        |
|                  |   | Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices. |  |        |

| Code  | Aliment                    | Poids (kg)   | Accessoire        | Niveau |
|---|----------------------------|--|-------------------|--------|
| A 5   | Frites au four surgelées   | 0,3-0,5  | Plateau universel | 4      |
|   |                            | 0,5-0,7  |                   |        |
| Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau. |                            |  |                   |        |
| <b>Inférieur</b>  |                            |  |                   |        |
| A 1   | Tarte aux pommes           | 1,2-1,4  | Grille métallique | 1      |
|   |                            | Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.  |                   |        |
| A 2   | Pâte feuilletée aux pommes | 0,3-0,4  | Plateau universel | 1      |
|   |                            | Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.  |                   |        |
| A 3   | Quiche Lorraine            | 1,2-1,5  | Grille métallique | 1      |
|   |                            | Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.                                   |                   |        |
| A 4   | Pizza surgelée             | 0,3-0,6  | Grille métallique | 1      |
|   |                            | 0,6-0,9  |                   |        |
|   |                            | Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse. |                   |        |
| A 5   | Pizza maison               | 0,8-1,0  | Plateau universel | 1      |
|   |                            | 1,0-1,2  |                   |        |
|   |                            | Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.       |                   |        |

# Cuisiner intelligemment

## Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

### 1. Faire cuire

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

| Type d'aliment           | Accessoire   | Niveau               | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min) |
|--------------------------|--|----------------------|--------------------|------------|-------------|
| Gâteaux de petite taille | Plateau universel  | 3                    |                    | 165        | 25-30       |
|                          |  | 2                    |                    | 165        | 28-33       |
|                          |  | 1+4                  |                    | 155        | 35-40       |
| Sablés                   | Plateau universel + plateau universel  | 1+4                  |                    | 140        | 28-33       |
| Génoise                  | Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)                                 | 2                    |                    | 160        | 35-40       |
|                          |  | 2                    |                    | 160        | 35-40       |
|                          |  | 1+4                  |                    | 155        | 45-50       |
| Tarte aux pommes         | Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *(revêtement noir, ø 20 cm)                      | 1 placé en diagonale |                    | 160        | 70-80       |
|                          | Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible **(revêtement noir, ø 20 cm) | 1+3                  |                    | 160        | 80-90       |

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

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

### 2. Faire griller

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

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

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

### 3. Rôtissage

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

\* Retournez à mi-cuisson.

---

## Collection des recettes de cuisson automatique

---

### Gratin de pommes de terre

- Ingrédients** 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym
- Instructions** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

### Gratin de légumes

- Ingrédients** 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carottes, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de chaque : de sel et d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques branches de thym
- Instructions** Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22-24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

---

### Lasagnes

- Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à café de chaque : de feuilles de persil séché, d'origan et de basilic
- Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

# Cuisiner intelligemment

## Tarte aux pommes

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

**Instructions**

Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les  $\frac{3}{4}$  de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.

Beurrez le moule (24-26 cm) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les  $\frac{3}{4}$  de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés).

Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ  $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$  cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.

Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

## Quiche Lorraine

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

**Instructions**

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

## Crumble aux fruits

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

**Instructions**

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

---

## Pizza maison

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

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

## Rôti de surlonge de bœuf

**Ingrédients** 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin et de thym (chaque)

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

## Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

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

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

---

## Travers de porc

**Ingrédients** 2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

**Instructions** Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

# Entretien

## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### Intérieur du four

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

### Parois externes du four

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

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

### Accessoires

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

### Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

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

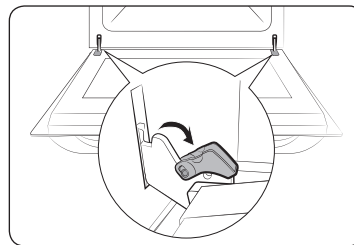
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

### Porte

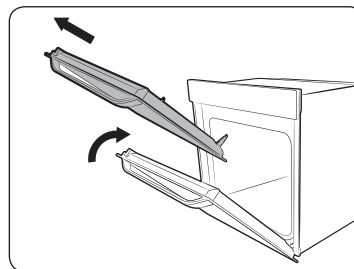
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.

### ⚠ AVERTISSEMENT

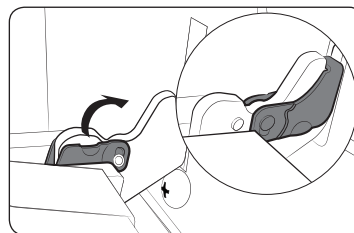
La porte du four est lourde.



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



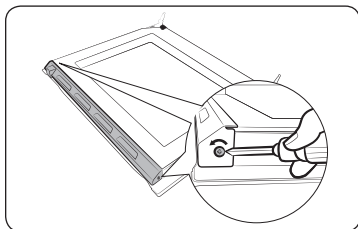
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



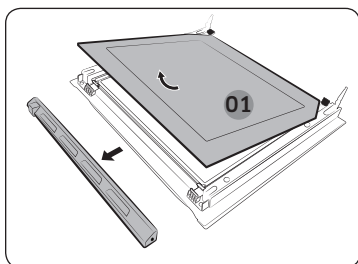
4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

## Vitre de la porte

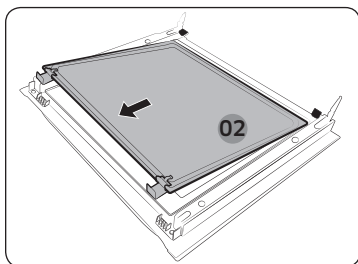
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



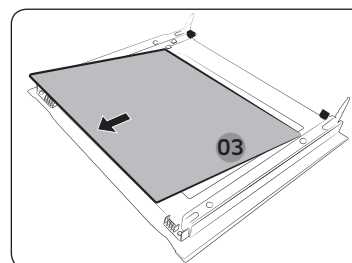
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



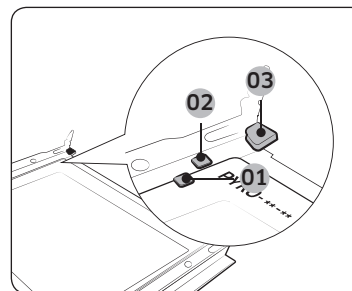
2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.



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



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



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

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

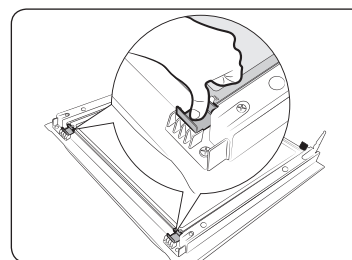
### ⚠ ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la vitre, localiser le repère « PYRO » sur le coin de chaque vitre.

Bonne direction : PYRO-\*\*\*

Mauvaise direction : \*\*\*--OAYP

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



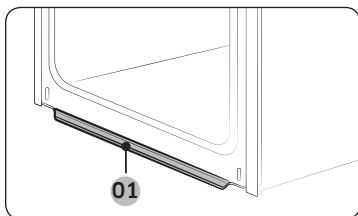
### ⚠ AVERTISSEMENT

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



# Entretien

## Collecteur d'eau



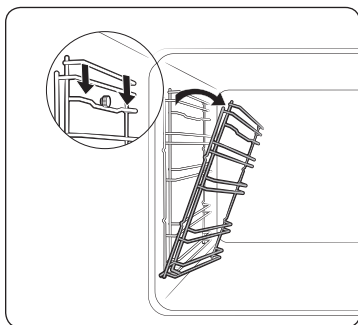
### 01 Collecteur d'eau

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

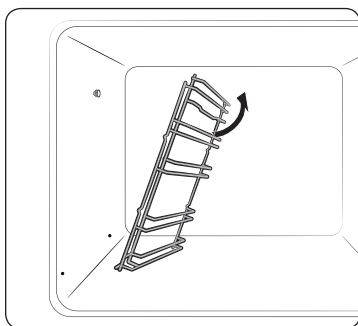
#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



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



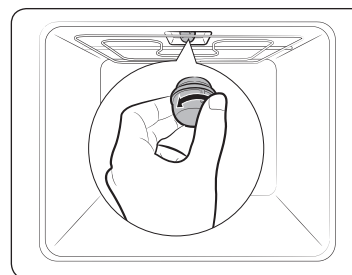
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

#### **📖 REMARQUE**

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

## Remplacement

### Ampoules

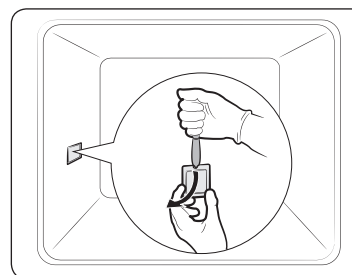


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### Éclairage latéral du four



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

# Dépannage

## Points à contrôler

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

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

| Problème   | Cause  | Action   |
|--|--|--|
| L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement. | • Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé   | • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.   |
| La porte ne peut pas être ouverte correctement.            | • S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur du produit   | • Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.  |
| L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.       | • Si l'ampoule s'allume puis s'éteint  | • L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four. |
|  | • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson  | • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.  |
| Une décharge électrique se produit sur le four.            | • Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre<br>• Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre                              | • Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.   |
| De l'eau goutte.   | • Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. | • Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.  |
| Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.   |  |  |
| Il reste de l'eau dans votre four.                         |  |  |
| La luminosité à l'intérieur du four varie.                 | • La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.  | • Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.                                 |

# Dépannage

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

| Problème  | Cause  | Action  |
|---|--|---|
| Le four ne cuit pas correctement.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |
| Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.</li> </ul>  |
| Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures, donc vous pouvez sentir une odeur de brûlé des résidus d'aliments.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.</li> </ul>  |
| Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est dû à une trop haute température</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four refroidir puis utilisez-le.</li> </ul>   |
| Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.</li> </ul>   |
| Le mode Unique ne fonctionne pas.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la plaque séparatrice est insérée dans le four.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.</li> </ul>   |

## Codes d'information

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

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

| Code | Signification  | Action   |
|------|--|--|
| -dC- | Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson.<br>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 | <b>Dispositif d'arrêt de sécurité</b><br>Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none"> <li>• En-dessous de 105 °C - 16 heures</li> <li>• De 105 °C à 240 °C - 8 heures</li> <li>• De 245 °C à la température maximale - 4 heures</li> </ul> | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.  |

# Annexe

## Fiche technique de l'appareil

| SAMSUNG  | SAMSUNG                                      |                    |                    |
|--|--|--------------------|--------------------|
| Identification du modèle   | NV75K5571RS / NV75K5571BS                    |                    |                    |
| Type de cavité   | Unique                                       | Supérieur          | Inférieur          |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)  | 95,4   | 100,0              | 101,5              |
| Classe d'efficacité énergétique par cavité   | A  | A                  | A                  |
| La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)<br>(CE cavité électrique)      | 0,99 kWh/<br>cycle                           | -                  | -                  |
| La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale)<br>(CE cavité électrique) | 0,83 kWh/<br>cycle                           | 0,69 kWh/<br>cycle | 0,69 kWh/<br>cycle |
| Nombre de cavités  | 3 (Unique, Supérieure, Inférieure)           |                    |                    |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)  | électricité                                  |                    |                    |
| Volume par cavité (V)  | 75 L   | 34 L               | 32 L               |
| Type de four   | Encastrable                                  |                    |                    |
| Masse de l'appareil (M)  | NV75K5571RS: 45,2 kg<br>NV75K5571BS: 44,7 kg |                    |                    |

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

## Conseils pour économiser de l'énergie

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

# Mémo

---

# Mémo

---

# Mémo

---



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

| PAYS        | N° DE TÉLÉPHONE   | SITE INTERNET  |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |