

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75T8979** / NV75T8879**



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 le présent manuel d'utilisation

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

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

Précautions importantes relatives à la sécurité

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

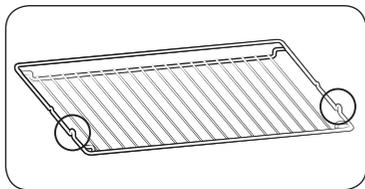
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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

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

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

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



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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, les batteries, etc.), rendez-vous sur : 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

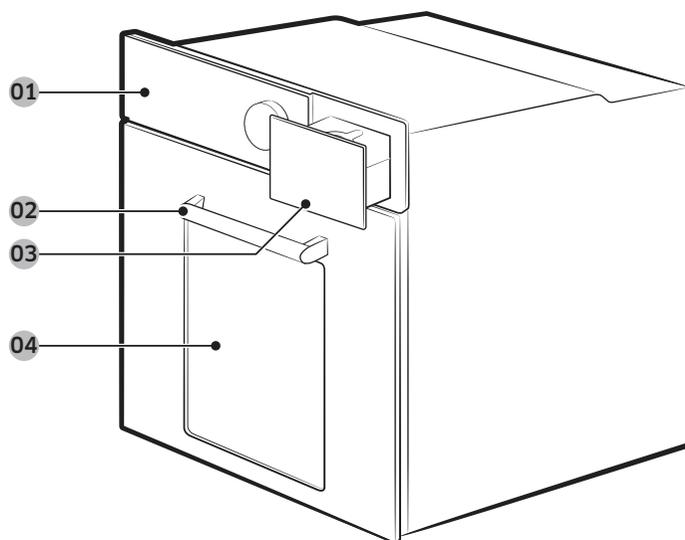
⚠ AVERTISSEMENT

- 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.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2000 mètres.

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 Réservoir d'eau
04 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 *



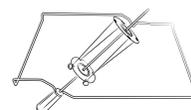
Plateau universel *



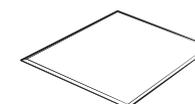
Plateau très profond *



Tournebroche *



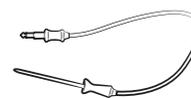
Tournebroche et brochette *



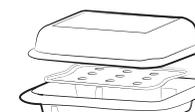
Plaque séparatrice



Rail télescopique *



Sonde thermique *



Récipient vapeur *

📖 REMARQUE

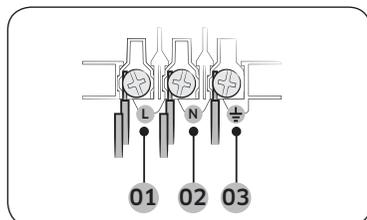
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

⚠ ATTENTION

Retirez la sécurité enfants avant d'utiliser le programme de nettoyage Pyrolyse afin d'éviter de bloquer les orifices de ventilation susceptibles de chauffer la porte.

Installation

Branchement électrique



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

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

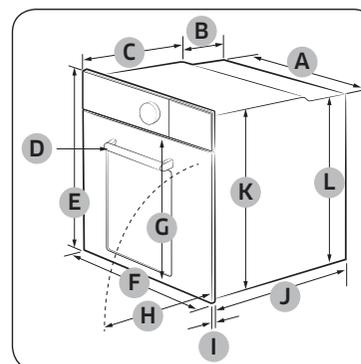
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si vous installez le four dans un meuble encastrable, les surfaces en plastique et les parties adhésives du meuble doivent être résistantes aux températures, conformément à la norme EN 60335. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.

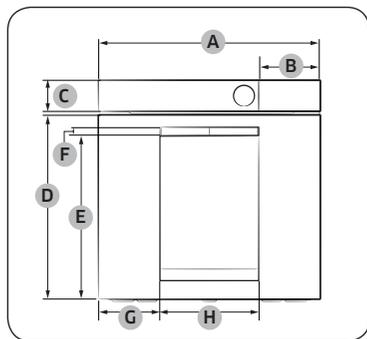
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



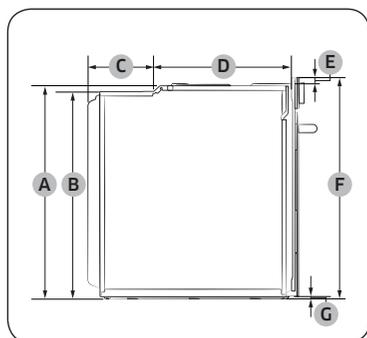
Four (mm)

A	560	G	507,5 maximum
B	177	H	494 maximum
C	372	I	21
D	50 maximum	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



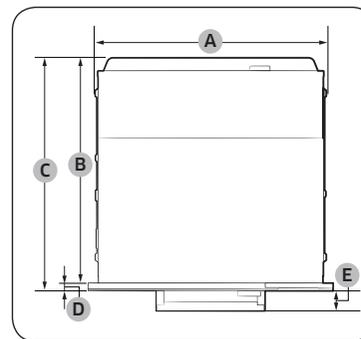
Four (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



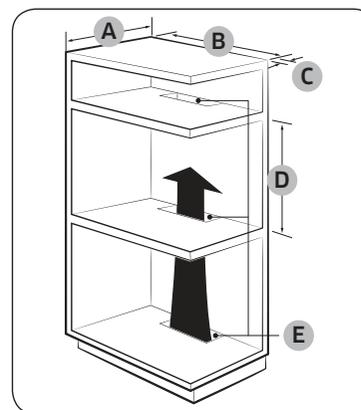
Four (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



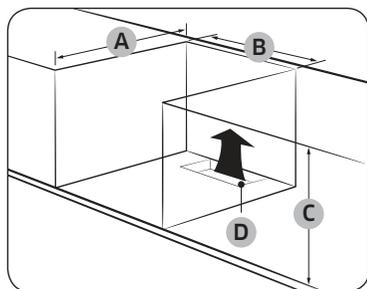
Meuble encastré (mm)

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

REMARQUE

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

Installation



Meuble sous évier (mm)

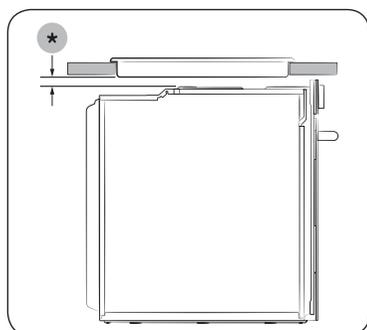
A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

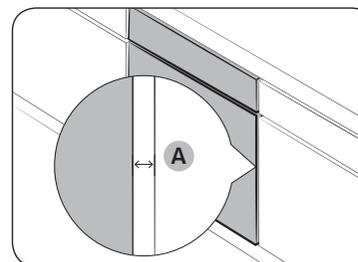
- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (D) pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.

Installation avec une table de cuisson

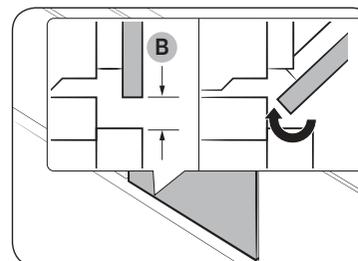
Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).



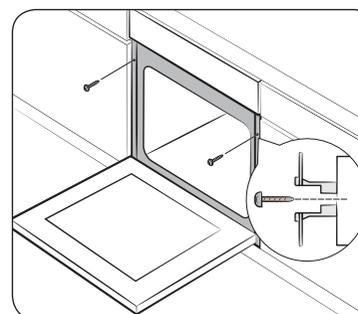
Montage du four



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 2 mm (B) de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

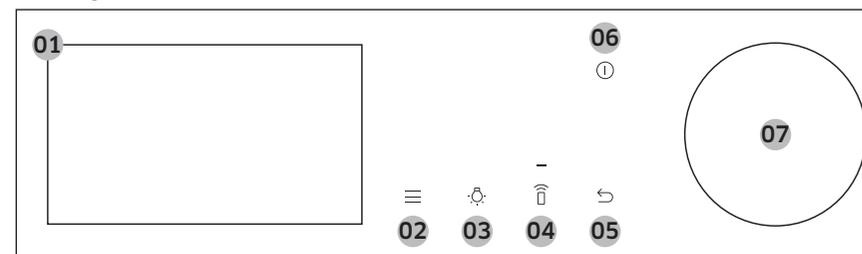
📖 REMARQUE

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

Avant de commencer

Tableau de commande

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



01	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02	Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04	Commande intelligente	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente. REMARQUE Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05	Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06	Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran. REMARQUE Seul le bouton Marche/Arrêt peut arrêter le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte.
07	Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément souligné.

Avant de commencer

Avant de commencer

Paramétrage initial

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

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

5. Réglez le fuseau horaire.
 - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Réglez la date.
 - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

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

Réglage permettant de toujours laisser l'écran allumé

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

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Paramètres, sélectionnez **Écran**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sur l'écran Écran, sélectionnez **Délai expiré**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Permanent**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

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

Odeur du four neuf

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

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

Mécanisme de sécurité intelligent

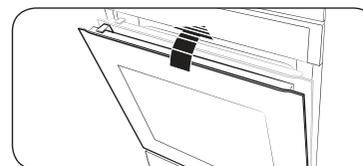
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four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

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

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

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

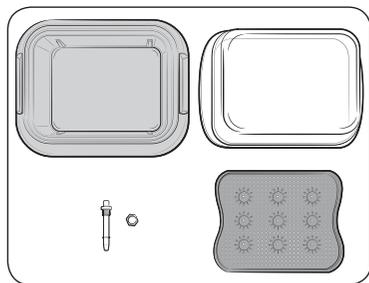
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)



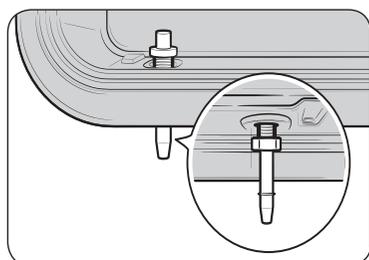
La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

Avant de commencer

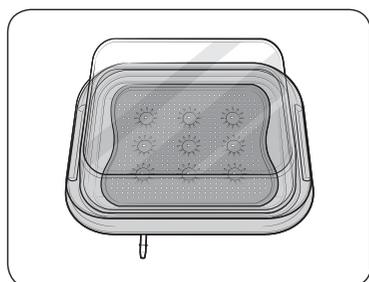
Assemblage du récipient vapeur (modèles applicables uniquement)



1. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces du récipient vapeur.
 - Les pièces comprennent un couvercle en verre, un contenant en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



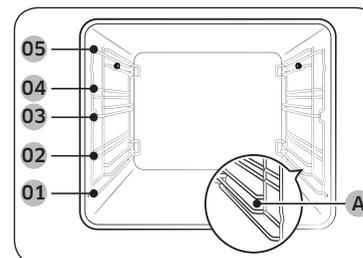
2. Insérez la buse à vapeur dans l'orifice situé du côté arrière droit du contenant en métal et serrez l'écrou fourni.



3. Placez le plateau vapeur dans le contenant en métal puis fermez avec le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

Accessoires

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



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

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Le **niveau du récipient vapeur (A)** est destiné au récipient vapeur uniquement. Ne placez pas le récipient vapeur à un autre niveau et ne placez aucun autre accessoire au **niveau du récipient vapeur (A)**.
- 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. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.2. Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande.3. Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (La broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).4. Dévissez la poignée avant la cuisson.5. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.
Plaque séparatrice	<p>La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation de la cavité en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.</p>

Avant de commencer

Avant de commencer

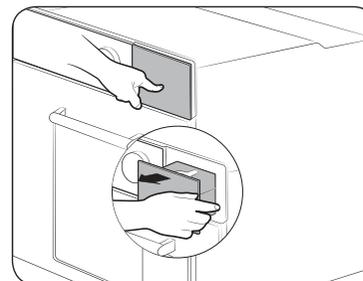
Rails télescopiques *	<p>Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Étirez la plaque des rails hors du four. 2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. 3. Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	<p>La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.</p>
Récipient vapeur *	<p>Le récipient vapeur est destiné aux modes de cuisson à la vapeur assistée uniquement. Utilisez le récipient vapeur au niveau du récipient vapeur uniquement et veillez à placer le récipient au fond de la cavité de manière à ce qu'il touche la paroi arrière. Le récipient vapeur comporte 4 pièces distinctes : un couvercle en verre, un contenant en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.</p> <p>Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gâteau et à gratin.</p> <p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le récipient vapeur et veillez à ne pas le faire tomber. • Un changement brutal de température est susceptible de briser ou de fissurer les parties en verre.

📖 REMARQUE

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

Réservoir d'eau

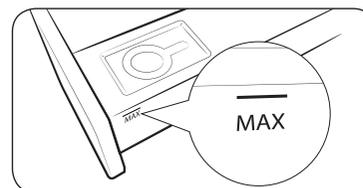
Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à la cuisson vapeur.



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

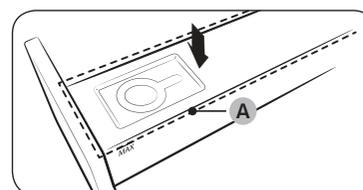


2. Ouvrez le cache du réservoir et remplissez ce dernier de 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le cache et réinsérez le réservoir.



📖 REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne max.



📖 REMARQUE

Vérifiez que le logement supérieur (A) du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Descriptions des modes du four** ».)
 - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique** (modèles applicables uniquement) ».



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



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



5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.
 - Les modes Grand gril et Gril Éco ne prennent pas en charge l'option **Conserver au chaud**.

REMARQUE

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

7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)



Opérations



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

REMARQUE

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

Descriptions des modes du four

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Convection	30 à 275	160	0	0
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.			
	Classique	30 à 275	180	0	0
		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.			
	Grand gril	100 à 300	220	X	X
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).			
	Gril Éco	100 à 300	220	X	X
		Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.			
	Gril ventilation	100 à 275	180	X	X
		Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.			
	Chaleur supérieure + Convection	40 à 275	180	0	0
		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).			

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Chaleur inférieure + Convection	40 à 275	200	0	0
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.			
	Chaleur inférieure	100 à 230	150	X	X
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.			
	Cuisson professionnelle	80 à 200	160	X	0
		Le Cuisson professionnelle lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.			
	Convection Éco	30 à 275	160	X	0
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.			
		REMARQUE Le mode de chauffe par convection Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.			

Modes de cuisson à la vapeur assistée

ATTENTION

Vérifiez que le réservoir d'eau est plein avant d'utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.

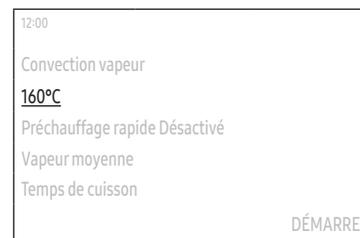


- Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée** ».)
 - Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, allez à l'étape 5. (Les étapes 2 à 4 ne sont pas applicables pour la **Cuisson vapeur**.)
 - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».

REMARQUE

La **Cuisson vapeur** est disponible sur les modèles applicables uniquement.

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



Opérations



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



5. Réglez le niveau de vapeur.
- Le réglage par défaut est « Moyen ».



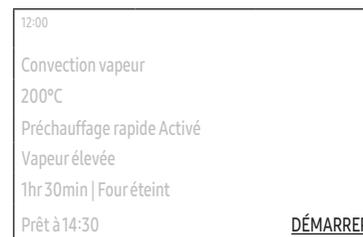
6. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
7. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

REMARQUE

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



8. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)



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

REMARQUE

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

Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée

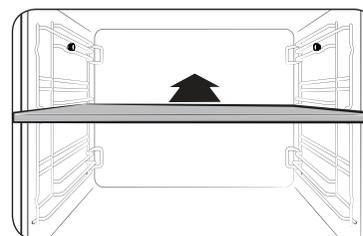
Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
 Cuisson vapeur *	-	-	X	X
	La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée à travers la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est adapté à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.			
 Convection vapeur	120 à 275	160	0	0
	La chaleur générée par l'élément chauffant et les ventilateurs de convection est secondée en continu par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être ajustée sur Faible, Moyen ou Élevé. Ce mode est adapté à la cuisson de pâtes feuilletées, de gâteaux à base de levure, de pain et de pizza, et pour le rôtissage de la viande et du poisson.			
 Chaleur vapeur par le haut + Convection	120 à 275	180	0	0
	La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté au rôtissage des aliments croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.			
 Chaleur vapeur par le bas + Convection	120 à 275	200	0	0
	La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson de plats croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.			

REMARQUE

- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche lors de la cuisson avec ces modes.

Modes double cuisson

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



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

- Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.



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



3. Définissez les réglages de cuisson souhaités et démarrez la cuisson.

- Pour les instructions, consultez la section « Modes du four » ou « Modes de cuisson à la vapeur assistée ».
- Pour les modes et options disponibles, consultez la section « Modes disponibles dans chaque zone ».

Opérations



REMARQUE

- Lorsque vous démarrez la cuisson sur une zone, vous pouvez démarrer la cuisson sur l'autre zone. Sélectionnez l'indicateur de zone dans la partie supérieure-centrale de l'écran, appuyez sur le **Bouton de réglage**, puis répétez les étapes 2 à 3 pour démarrer la cuisson dans l'autre zone.
- Il peut y avoir des restrictions dans les modes ou plages de température que vous pouvez sélectionner lorsque vous essayez de démarrer la cuisson dans les deux zones simultanément.

Modes disponibles dans chaque zone

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

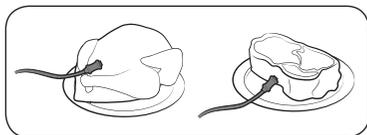
REMARQUE

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

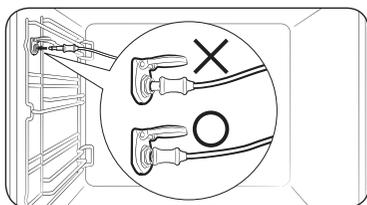
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

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

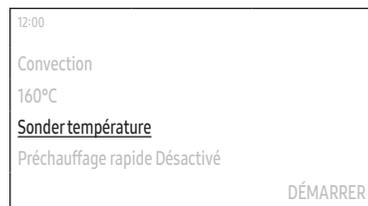
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



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



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



4. Définissez les réglages de cuisson souhaités.
 - Reportez-vous à la section « Descriptions des modes du four » ou « Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée » pour connaître les modes avec lesquels vous pouvez utiliser la sonde thermique.
 - Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la section « Modes du four » ou aux étapes 1 à 4 de la section « Modes de cuisson à la vapeur assistée ».
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

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

Opérations

Fonction spéciale



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



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



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



5. Sélectionnez **Temps de cuisson** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité, ou sélectionnez **Sonder température** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.
 - **Sonder température** est applicable uniquement pour **Cuisson lente**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.



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

- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
- Cette étape n'est pas applicable pour **Cuisson lente**.



7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.
 - Si vous avez sélectionné **Cuisson lente**, le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

Description de la Fonction spéciale

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Conserver au chaud	40 à 100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Plat chaud	30 à 80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud
Décongélation	30 à 60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation varie selon le type, la taille et la quantité des aliments.
Levée de pâte	30 à 50	35	Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.
Cuisson Pizza	160 à 250	200	Ce mode est adapté à la pizza. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Cuisson lente	70 à 120	80	Ce mode utilise une température basse pour une texture tendre. Ce mode convient pour faire rôtir du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous voulez obtenir une texture tendre. Nous vous recommandons de faire saisir l'ensemble de la viande à haute température sur la table de cuisson avant de la faire rôtir.
Séchage	40 à 90	60	Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, des légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Opérations

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

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



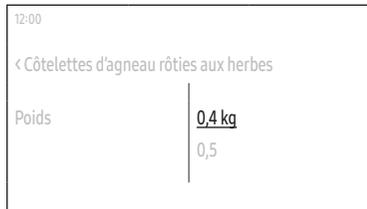
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson saine**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Cuisson saine » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 47.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Cuisson auto

Le four propose 50 à 70 (pour le modèle de cuisson à la vapeur) programmes Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez la sous-catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
5. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Programmes Cuisson auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 40.
6. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



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

Minuterie

Ajouter une nouvelle Minuterie

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'heure.

Modifier la Minuterie existante

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Changez l'heure.



Opérations

Supprimer la Minuterie

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Utiliser la Minuterie

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Démarrer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Une fois la minuterie démarrée, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.

REMARQUE

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



Nettoyage

Pyrolyse

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

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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



Nettoyage vapeur

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

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

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.

REMARQUE

- Le four comptabilise le temps des modes de cuisson à la vapeur assistée et vous informe d'exécuter la fonction Détartrage lorsque cela s'avère nécessaire. Vous pouvez quand même utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée pendant les deux heures suivantes sans exécuter la fonction Détartrage. Toutefois, vous ne pouvez pas utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée au-delà de deux heures, à moins que vous exécutiez et acheviez la fonction Détartrage.
 - Lorsque le message de notification s'affiche, sélectionnez **Commencer maintenant** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction Détartrage, ou sélectionnez **Plus tard** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la remettre à plus tard.
1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
 2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 5. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si un message de notification s'affiche indiquant que le niveau d'eau est insuffisant, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 6. Une fois le détartrage terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
 7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
 8. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable, en suivant les instructions affichées à l'écran. Ensuite, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour commencer le rinçage.
 9. Une fois le rinçage terminé, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le réinsérer dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des maniques lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.



Opérations

- Utilisez uniquement des agents détartrants qui sont spécifiquement conçus pour les fours à vapeur ou les machines à café.

ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de processus. Dans le cas contraire, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'exécuter au cours des trois prochaines heures pour pouvoir utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange eau/agent détartrant, suivez les instructions du fabricant de l'agent détartrant car elles prévalent sur toute autre instruction.

Vidange

Après avoir utilisé les modes de cuisson à la vapeur assistée, vous devez vidanger le restant d'eau pour éviter d'affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez recommencer la vidange à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

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

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez attendre que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

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

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur le Bouton de réglage pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.



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

Menu	Sous-menu	Description
Volume		Vous pouvez ajuster le volume du four.
Dureté de l'eau		Vous pouvez ajuster la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes de cuisson à la vapeur assistée. <ul style="list-style-type: none"> Doux : jusqu'à 120 ppm Moyen : entre 120 et 240 ppm Moyen-Dur : entre 240 et 350 ppm Dur : plus de 350 ppm
Aide	Résolution des problèmes	Vous pouvez consulter les conseils de dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît sur ce menu.
	Informations légales	Vous pouvez consulter les informations juridiques.
Mode démo		Vous pouvez activer ou désactiver le Mode démo.

Verrouiller

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

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

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

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

Conseils concernant les accessoires

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

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

Faire cuire

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

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

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

Rôtissage

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

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

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

Cuisiner intelligemment

Faire griller

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

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

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ 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 à 220	15 à 25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180 à 200	45 à 50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220 à 225	20 à 25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220 à 230	25 à 30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190 à 200	10 à 15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190 à 200	10 à 15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190 à 200	15 à 25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180 à 200	20 à 35

Mode de cuisson à la vapeur assistée

Lorsque la cuisson à la vapeur est activée, le four génère de la vapeur et la répartit uniformément dans le compartiment de cuisson, recouvrant ainsi toute la surface de chacune des grilles et les moindres recoins. Cela facilite le brunissage des aliments, leur conférant une texture croustillante sur le dessus mais tendre et juteuse à l'intérieur.

Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal, puis sélectionnez le niveau de vapeur qui convient le mieux à votre recette.

Convection vapeur

Pour une cuisson traditionnelle, nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode de cuisson à la vapeur.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	10 à 20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	10 à 20
Pain blanc	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Moyen	180 à 190	30 à 40
Pain aux céréales	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Moyen	180 à 190	30 à 40
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	15 à 20
Flan caramel et vanille	Grille métallique	3	Élevé	120 à 130	20 à 30
Cheesecake	Grille métallique	3	Moyen	150 à 160	55 à 65
Baguette *	Plateau universel	3	Élevé	180 à 200	25 à 35
Pizza surgelée à pâte à levure	Plateau universel	3	Moyen	190 à 210	15 à 25

* Pour faire cuire une baguette, vous n'avez besoin de vapeur qu'au début du programme de cuisson traditionnelle. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Convection vapeur** pendant 10 minutes, puis le mode **Convection** avec le même réglage de température pendant le temps de cuisson restant.

Chaleur vapeur par le haut + Convection

Nous vous recommandons d'ajuster le mode de cuisson à mi-cuisson, afin d'éliminer la vapeur et de garantir une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur supérieure + Convection** ou le mode **Convection** et de garder le même réglage de température.

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

* Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur vapeur par le haut + Convection** pendant le temps de cuisson afin de garantir une texture moelleuse.

Cuisiner intelligemment

Chaleur vapeur par le bas + Convection

Pour une cuisson traditionnelle avec un résultat croustillant, nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode de cuisson à la vapeur.

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

Cuisson vapeur (modèles applicables uniquement)

Ce mode Cuisson vapeur vous permet de cuisiner un large éventail de recettes.

Veillez à utiliser le récipient vapeur pour une cuisson à la vapeur et à remplir le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps (min)
Fleurettes de brocolis	Récipient vapeur	A	10 à 15
Légumes en rondelles (courgette, carotte, poivron)	Récipient vapeur	A	10 à 20
Asperges vertes	Récipient vapeur	A	15 à 20
Asperges blanches	Récipient vapeur	A	15 à 20
Haricots verts	Récipient vapeur	A	15 à 20
Choux de Bruxelles	Récipient vapeur	A	15 à 20
Pommes de terre épluchées (coupées en deux)	Récipient vapeur	A	25 à 35
Filet de poisson	Récipient vapeur	A	15 à 25
Moules	Récipient vapeur	A	10 à 20
Crevettes	Récipient vapeur	A	10 à 20
Escalopes de poulet	Récipient vapeur	A	20 à 30
Œufs durs	Récipient vapeur	A	13 à 18

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section Accessoires en page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Cuisson professionnelle

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

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

Double cuisson

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

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

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

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

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

Cuisiner intelligemment

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

Supérieure

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

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Croissants	Plateau universel	1		Faible	180 à 190	15 à 20
Cheesecake	Grille métallique	1		Moyen	150 à 160	60 à 70
Petits pains	Plateau universel	1		Faible	180 à 190	15 à 25
Fleurettes de brocolis *	Récipient vapeur	A		-	-	10 à 15
Pommes de terre épluchées (coupées en deux) *	Récipient vapeur	A		-	-	25 à 35
Filet de poisson *	Récipient vapeur	A		-	-	15 à 25
Œufs durs *	Récipient vapeur	A		-	-	13 à 18

REMARQUE

- Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section **Accessoires** en page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.
- La disponibilité des modes de cuisson dépend du modèle du four.

Convection Éco

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

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

Sonde thermique

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

Cuisiner intelligemment

Programmes Cuisson auto

⚠ ATTENTION

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

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 50 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Pains et boulangerie

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

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

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de légumes	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Ratatouille	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
	Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
Tartes et pâtisseries			
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Croissants *	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
	Préparez les croissants (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Feuilleté aux pommes *	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Base de flan aux fruits	0,4 à 0,5	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Madeleines	0,2 à 0,4	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Pain			
Pain blanc *	0,6 à 0,7	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pain multicéréales *	0,8 à 0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Baguettes *	0,6 à 0,7	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 2 et placez-la sur le plateau universel.		
Pain aux noix *	1,0 à 1,1	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 4 et répartissez-la sur le plateau universel.		
Petit pain *	0,3 à 0,5	Plateau universel	3
	Préparez les petits pains (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Gâteaux et desserts			
Crumbles aux fruits	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Scones	0,5 à 0,6	Plateau universel	3
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Sponge cake	0,5 à 0,6	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 25 à 26 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cake marbré	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quatre-quarts	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 26 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8 à 0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Brownies	0,7 à 0,8	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

2. Rôtissage

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Viande			
Filet de bœuf rôti **	0,8 à 2,0	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
Rôti de bœuf basse température **	0,8 à 2,0	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4 à 0,8	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
Gigot d'agneau sur l'os **	0,8 à 2,0	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
Rôti de porc **	0,8 à 2,0	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
Côtes de porc	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Placez le travers de porc sur la grille.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Volaille			
Poulet, entier */**	0,8 à 1,5	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille, poitrine vers le bas. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Poulet, blancs	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille.			
Pilons de poulet	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.			
Poulet à l'américaine *	1,0 à 1,3	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Coupez le dos du poulet, puis badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, puis faites cuire.			
Canard, entier */**	1,5 à 2,7	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le canard. Saupoudrez le canard d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, poitrine vers le haut. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Canard, magret	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Placez les magrets de canard sur la grille, côté graisse vers le haut.			

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson			
Filet de truite au four	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.	
Truite	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.			
Sole	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
		Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.	
Steak/filet de saumon	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.			

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

** Insérez la sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande.

Cuisiner intelligemment

3. Accompagnements

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Légumes rôtis	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Tomates farcies	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les pommes de terre en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau et faites cuire.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5 à 0,9	Plateau universel	3
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

4. Commodité

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Frites surgelées	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau.		
Lasagnes surgelées	0,3 à 0,7	Grille métallique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat allant au four, puis déposez ce dernier sur la grille métallique.		

5. Pizza et pâte

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

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

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser uniquement la cavité supérieure ou la cavité inférieure, ou encore les deux parties intérieures supérieure et inférieure simultanément.

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

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

Placez les aliments dans le four lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieure

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Scones	0,5 à 0,6	Plateau universel	4
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Pilons de poulet	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.			
Steak/filet de saumon	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.			
Légumes rôtis	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5 à 0,9	Plateau universel	4
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau.		
Frites surgelées	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		

2. Inférieur

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Cheesecake *	0,8 à 0,9	Grille métallique	1
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Tomates farcies	0,3 à 0,7	Plateau universel	1
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Pizza surgelée	0,3 à 0,7	Grille métallique	1
	Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza maison	0,8 à 1,2	Plateau universel	1
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour la partie inférieure et supérieure du four et cuisiner simultanément.

⚠ ATTENTION

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

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes Cuisson saine. Les réglages du four seront automatiquement ajustés en fonction du programme sélectionné. Vous pouvez utiliser la partie intérieure unique ou la partie intérieure inférieure.

Veillez à utiliser le récipient vapeur pour une cuisson à la vapeur et à remplir le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

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

Cuisiner intelligemment

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

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section Accessoires en page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Fonction spéciale

Décongélation

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

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

Séchage

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

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

Levée de pâte

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30 à 40	30 à 40

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

Cuisson Pizza

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

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

Cuisson lente

Ce mode utilise une température basse pour une texture tendre. Ce mode convient pour faire rôtir du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous voulez obtenir une texture tendre. Nous vous recommandons de faire saisir l'ensemble de la viande à haute température sur la table de cuisson avant de la faire rôtir.

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

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Faire cuire

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23 à 28
		3		165	25 à 30
		1+3		155	33 à 38
Sablés	Plateau universel	1+3		140	28 à 33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30 à 35 *
		2		160	30 à 35
		1+4		155	35 à 40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70 à 80
		Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *** (à revêtement noir, Ø 20 cm)		160	80 à 90

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

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

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

Cuisiner intelligemment

2. Faire griller

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

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

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

3. Rôtissage

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

* Retournez à mi-cuisson.

4. Cuisson à la vapeur

Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur.

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

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récepteur vapeur. Reportez-vous à la section Accessoires en page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Livre de recettes Cuisson auto fréquentes

Gratin de pommes de terre

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

Gratin de légumes

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

Lasagne

- Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic.
- Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage 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**
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu).
 - **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain.

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

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

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

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

Quiche Lorraine

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

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

Crumbles aux fruits

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

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

Pizza maison

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

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

Filet de bœuf rôti

- Ingrédients** 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym.
- Instructions** Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfourez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

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

Côtes de porc

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

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récureur, 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

S'il y a des empreintes de doigt, de la graisse ou des tâches sur la surface extérieure (par exemple sur la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les avec un chiffon doux et du produit à vitres ou du produit nettoyant neutre. Ensuite, essuyez à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux. De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

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

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

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

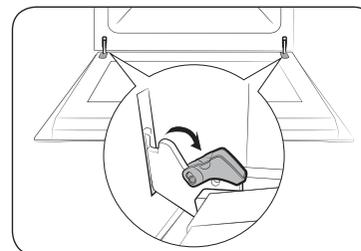
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode **Convection** avec le réglage de température maximal et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

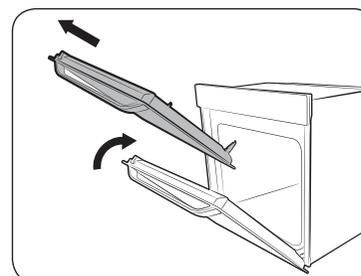
Ne retirez pas la porte du four, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

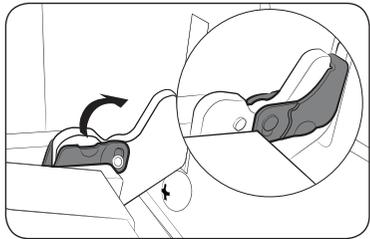
La porte du four est lourde.



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



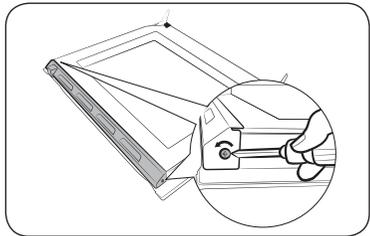
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



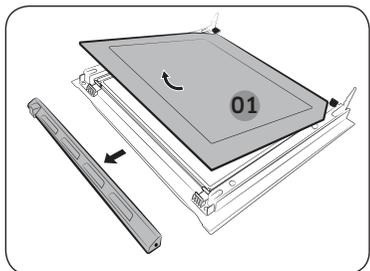
- Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

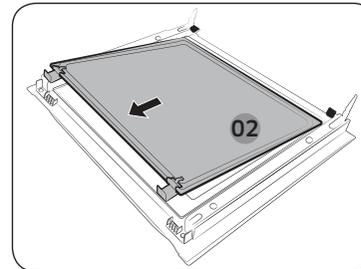
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 couches de verre placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



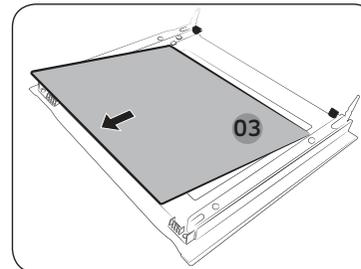
- Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



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



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

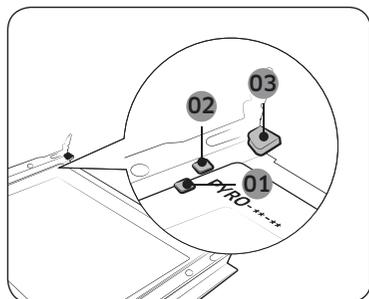


- Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
- Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

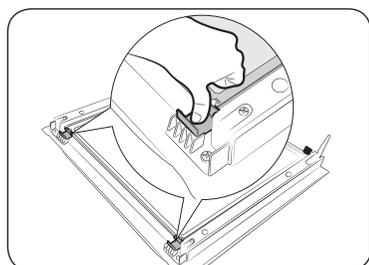
⚠ ATTENTION

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

Entretien



- 01 Clip de fixation 1
- 02 Clip de fixation 2
- 03 Clip de fixation 3



7. Une fois que vous avez terminé, réinsérez les couches comme suit :

- Reportez-vous à l'illustration et repérez les charnières. Insérez la couche 3 sous le clip de fixation 1, la couche 2 entre les clips de fixation 1 et 2, et la couche 1 dans le clip de fixation 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

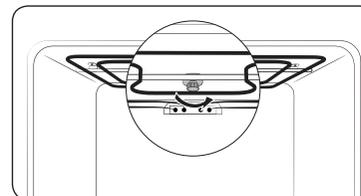
8. Après l'insertion de la couche 2, pressez les clips de la vitre et vérifiez qu'ils maintiennent correctement la couche vitrée en place.

9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

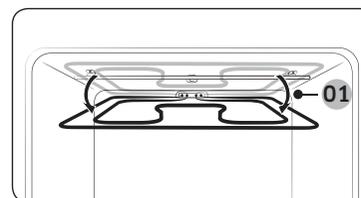
⚠ AVERTISSEMENT

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

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)

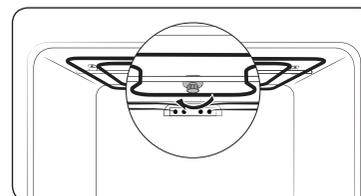


1. Déposez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens anti-horaire tout en tenant l'élément chauffant du gril en place. L'élément chauffant du gril n'est pas une pièce amovible. Ne tirez pas sur l'élément chauffant du gril pour le retirer.



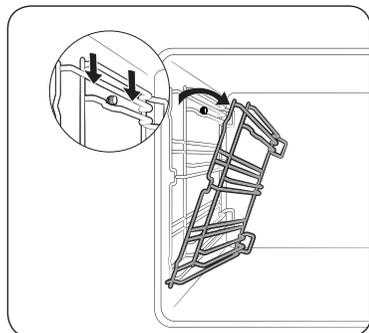
01 Environ 12°

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

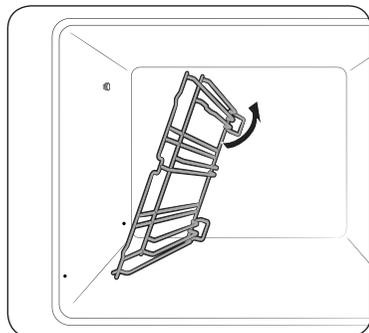


3. Une fois cela fait, réinstallez l'élément chauffant du gril et tournez l'écrou circulaire dans le sens horaire.

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



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



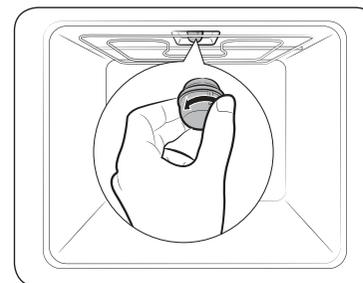
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinsérer les grilles latérales.

REMARQUE

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

Remplacement

Ampoules

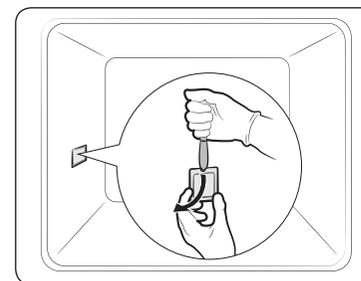


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il y a des corps étrangers entre les boutons • Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur • Si la fonction Verrouiller est activée 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction Verrouiller est activée.
L'heure n'est pas affichée.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension. • Vérifiez si le Mode démo est activé.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il est débranché de la prise d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Remettez-le sous tension.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la cuisson continue dure longtemps • Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas • Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé • Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise 	<ul style="list-style-type: none"> • Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. • Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement. • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. • Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de coupure de courant 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'ampoule s'allume puis s'éteint • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton Éclairage du four. • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Si la source d'alimentation n'est pas correctement mise à la terre Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	<ul style="list-style-type: none"> Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est ouverte Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur s'est actionné 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez. Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien. Vérifiez si le Mode démo est activé.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors de la première utilisation S'il y a des aliments sur le système de chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver. Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que l'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez de l'eau dans le réservoir puis réessayez.
Lors du nettoyage par pyrolyse, l'appareil est chaud	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures, donc vous pouvez sentir une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû à une température trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis utilisez-le.

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 persiste, coupez toute l'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture de la mémoire EEPROM	
C-70	Problèmes liés à la vapeur	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.
C-72		
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	
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	

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

Caractéristiques techniques

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

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W
Dimensions (l x H x P)	Unite principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		75 litres
Poids	Net (avec tous les accessoires)	
	NV75T8979** : 50,3 kg NV75T8879** : 47,4 kg	

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV75T8979** / NV75T8879**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})		81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})		1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})		0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		75 L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		45,7 kg
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 minutes
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 minutes

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

Notes

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

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

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 vous redirige vers la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et des informations de la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.



UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01258A-01