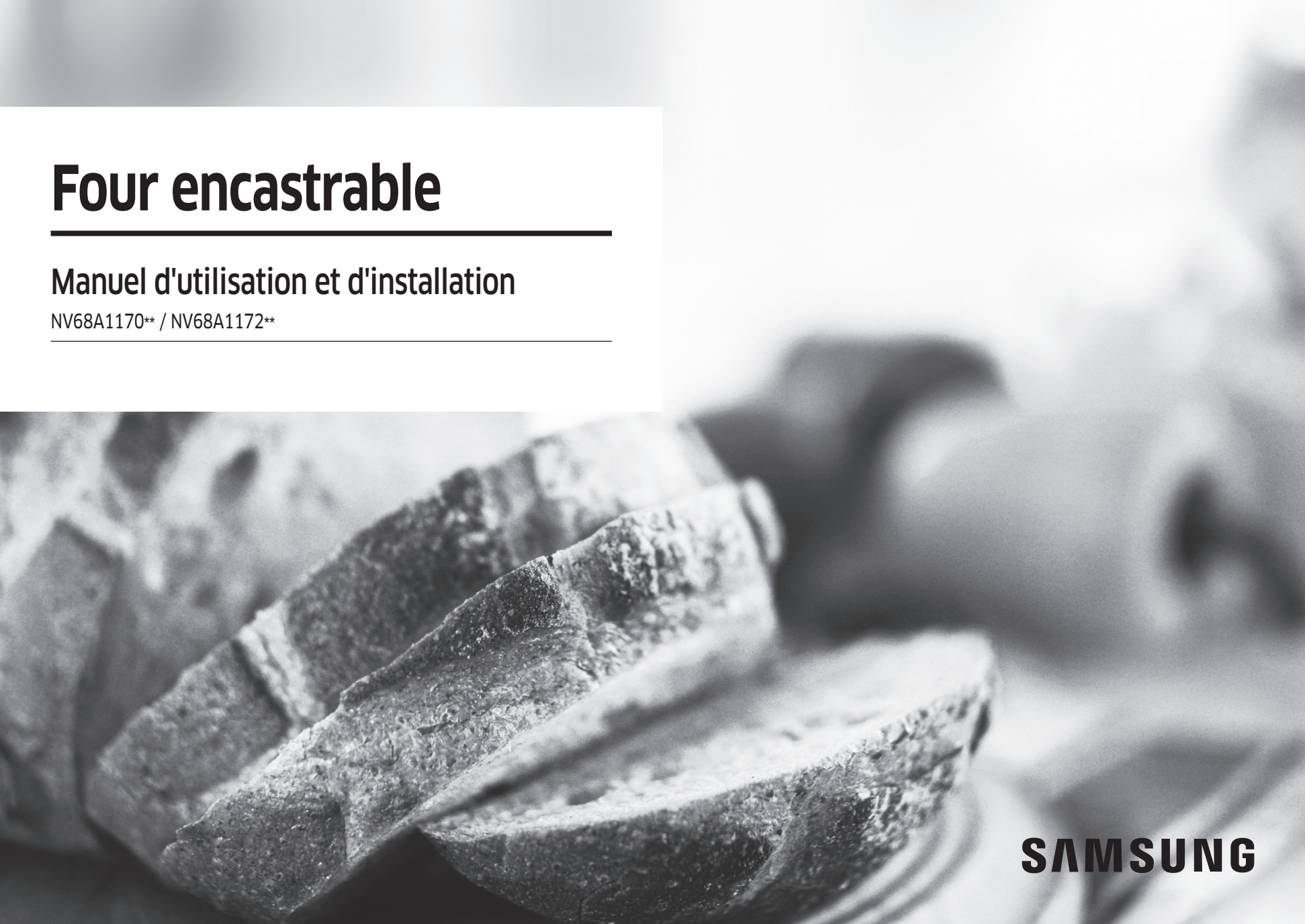
Four encastrable

Manuel d'utilisation et d'installation

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité 3
Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 6
Accessoires fournis 6
Branchement électrique 7
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 10
Paramétrage initial 10
Odeur du four neuf 10
Mécanisme de sécurité intelligent 10
Accessoires 11

Opérations 12
Tableau de commande 12
Paramètres communs 12
Mode de cuisson 14
Fonction spéciale 16
Cuisson automatique 16
Nettoyage 17
Son 18

Cuisiner intelligemment 18
Cuisson manuelle 18
Programmes de cuisson automatique 22
Essais de plats 24

Entretien 25
Nettoyage 25
Remplacement 27

Dépannage 28
Points à contrôler 28
Codes d'information 30

Caractéristiques techniques 30

Annexe 31
Fiche technique de l'appareil 31

Utilisation de ce manuel

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

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

Précautions importantes relatives à la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

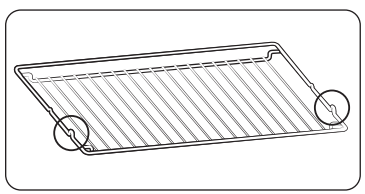
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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

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

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

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



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

⚠ **ATTENTION**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

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

Consignes de sécurité

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

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

Pour obtenir des informations sur les engagements en matière d'environnement et sur les obligations réglementaires de Samsung, par ex. la directive REACH, consultez notre page relative au développement durable, accessible via www.samsung.com.



Fonction d'économie d'énergie automatique

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

Installation

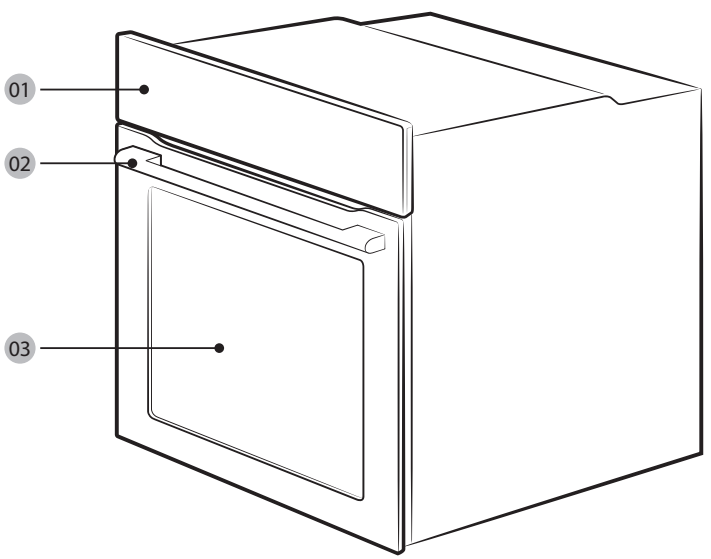
⚠ AVERTISSEMENT

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

Accessoires fournis

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

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Porte

Accessoires

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



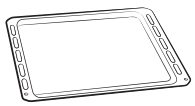
Grille métallique



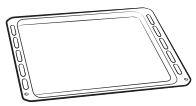
Grille métallique pour plateau *



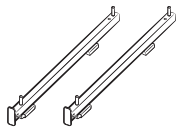
Plaque à pâtisserie *



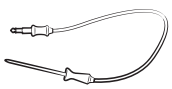
Plateau universel *



Plateau très profond *



Rail télescopique *

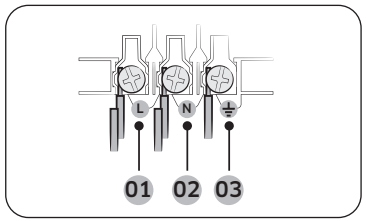


Sonde thermique *

REMARQUE

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

Branchement électrique



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

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

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

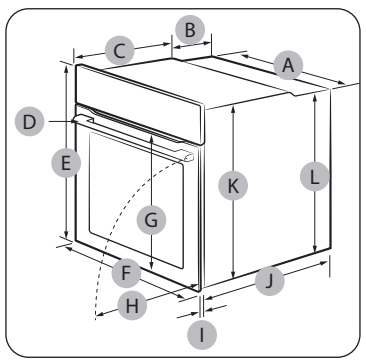
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Installation

Montage dans un meuble

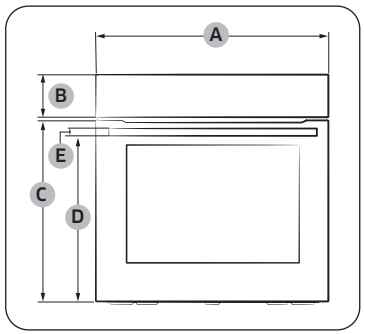
Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.
Le four doit être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

Dimensions requises pour l'installation



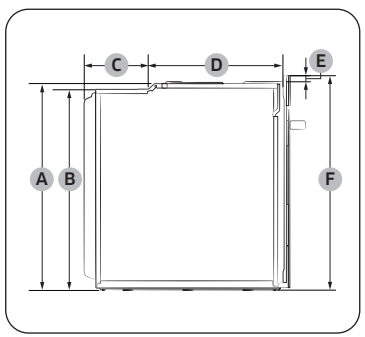
Four (mm)

A	560	**G**	506 maximum
B	177	**H**	494 maximum
C	372	**I**	21
D	50 maximum	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



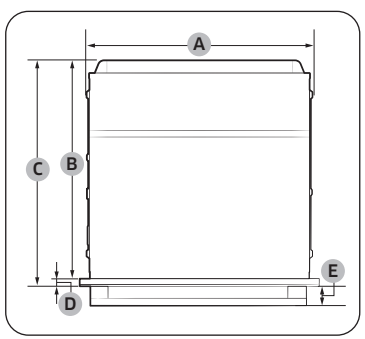
Four (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



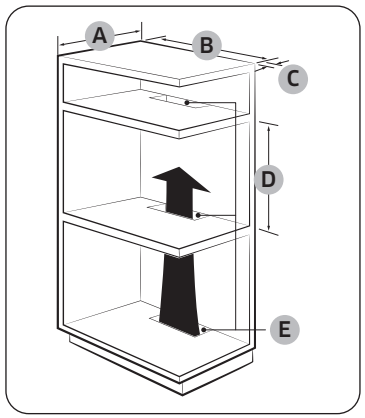
Four (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50 maximum
C	570		

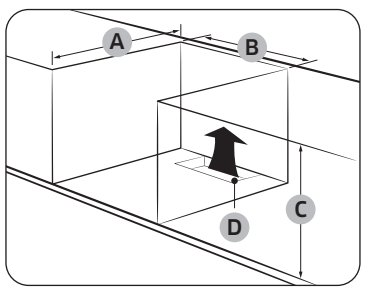


Meuble encastré (mm)

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.

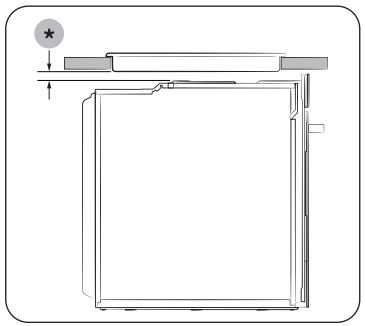


Meuble sous évier (mm)

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

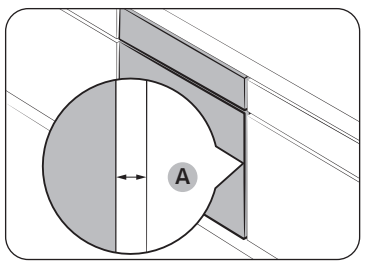
REMARQUE

- 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.

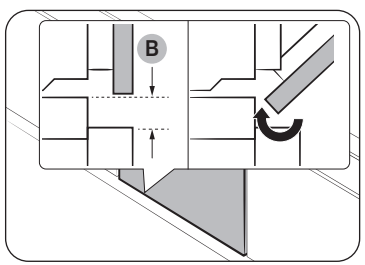


Installation avec une table de cuisson
Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

Montage du four

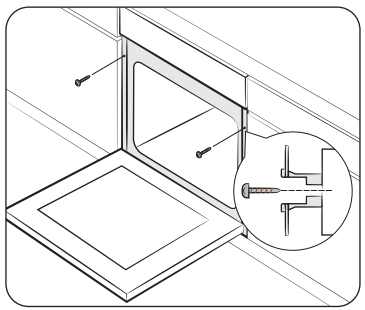


Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



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

Installation



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

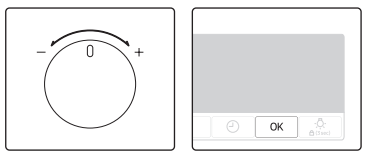
REMARQUE

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

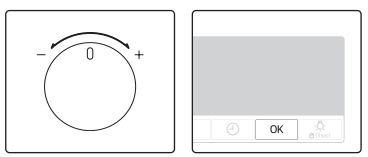
Avant de commencer

Paramétrage initial

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



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



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



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

Odeur du four neuf

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

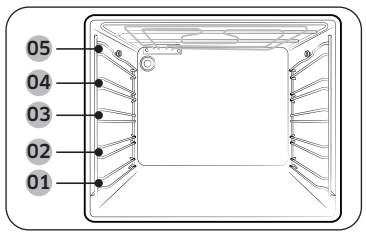
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Mécanisme de sécurité intelligent

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

Accessoires

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



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

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

Utilisation de base

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

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. **3.** Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

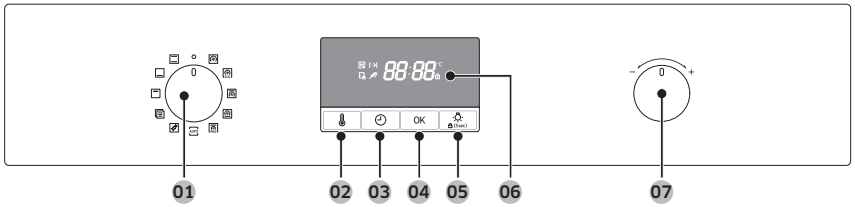
REMARQUE

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

Opérations

Tableau de commande

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

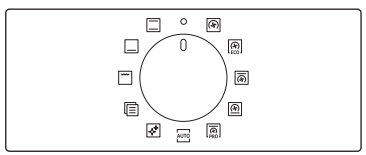


01 Sélecteur de mode	Tournez-le pour sélectionner un mode de cuisson ou la fonction.
02 Température	Permet de régler la température.
03 Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
04 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
05 Éclairage du four (🔒 Sécurité enfants)	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque le four se met en marche. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie. Sécurité enfants : afin d'éviter tout accident, la fonction Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Mais vous pouvez éteindre en tournant le sélecteur de mode sur Arrêt. Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.
06 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.
07 Molette de sélection de la valeur	Utilisez la molette de sélection de la valeur pour : • Régler le temps de cuisson ou la température. • Choisir un élément secondaire des menus principaux : Nettoyage, Cuisson automatique, Fonction spéciale ou Gril. • Choisissez une quantité pour les programmes Cuisson automatique.

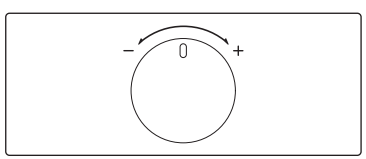
Paramètres communs

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

Température



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



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

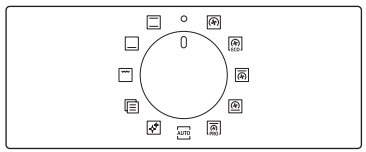


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

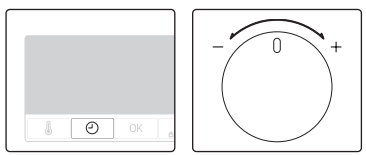
REMARQUE

Si vous ne procédez à aucun réglage pendant quelques secondes, le four démarre automatiquement la cuisson avec les paramètres par défaut.
Pour modifier la température réglée, appuyez sur le bouton 🌡 et suivez les étapes ci-dessus.

Durée de cuisson



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



2. Appuyez sur le bouton ⏲, puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée souhaitée.
   Vous pouvez régler la durée sur 23 heures et 59 minutes maximum.



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

REMARQUE

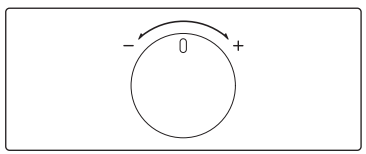
- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier le temps de cuisson réglé, appuyez sur le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

Pour effacer la durée de cuisson

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



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur ⏲ pour afficher le temps de cuisson restant.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée de cuisson sur « 00:00 ».

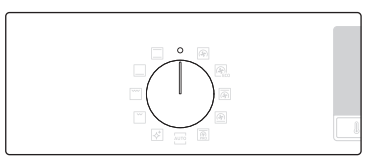


3. Appuyez sur **OK**. Sans informations de durée, le four continue la cuisson aux températures réglées.

REMARQUE

Si vous avez annulé la durée de cuisson, vous devez arrêter le four manuellement une fois la cuisson terminée.

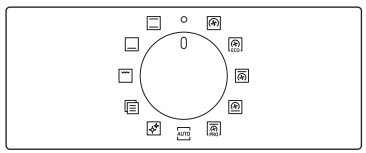
Pour arrêter la cuisson



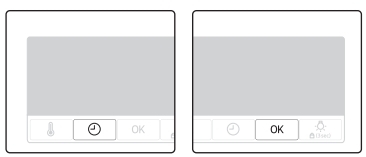
1. Lorsque la cuisson est en cours, tournez simplement le sélecteur de mode sur « ○ ».

Opérations

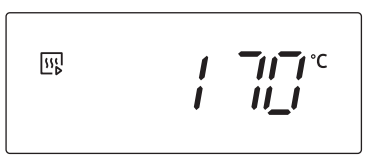
Mode de cuisson



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



2. Réglez le temps de cuisson et/ou la température si nécessaire.
Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Paramètres communs.



Le four commence le préchauffage avec l'icône jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

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

Modes de cuisson

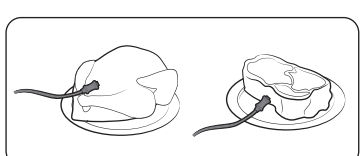
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
	Cuisson par convection	30 à 250	160
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
ECO	Convection Éco	30 à 250	160
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. **REMARQUE** Le mode de chauffage Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.	
	Chaleur par le haut + Convection	40 à 250	180
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).	
	Chaleur par le bas + Convection	40 à 250	200
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.	
PRO	Rôtissage Pro	80 à 200	160
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.	

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
	Cuisson traditionnelle	30 à 250	180
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.	
	Chaleur par le bas	100 à 230	150
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.	
	Grand gril	100 à 250	220
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	

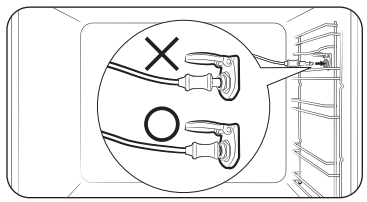
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

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.

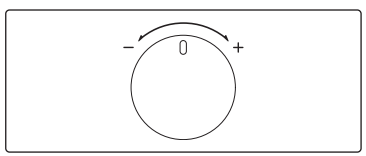
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



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 latérale droite. Vérifiez que vous voyez le voyant de la sonde thermique à l'écran.



3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton puis tournez la Value dial (Molette de sélection de la valeur) pour régler la température de la sonde (entre 30 et 99 °C).
   - La cuisson s'arrêtera lorsque la température de la viande aura atteint la température réglée.



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

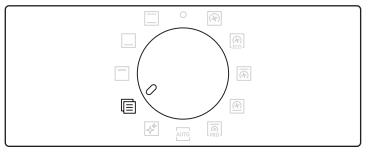
REMARQUE

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

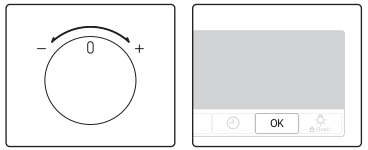
Opérations

Fonction spéciale

Fonctions supplémentaires pour améliorer votre expérience de cuisine.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**. La température par défaut apparaît.
3. Réglez le temps de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Common settings** pour obtenir des détails.

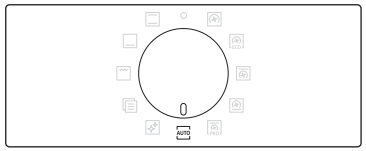


4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.

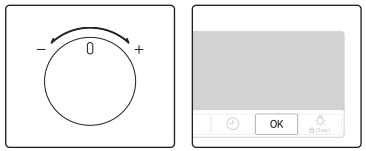
Mode		Plage de température (℃)	Température suggérée (℃)	Consignes
F 1	Maintien au chaud	40 à 100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Réchauffage d'assiette	30 à 80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.

Cuisson automatique

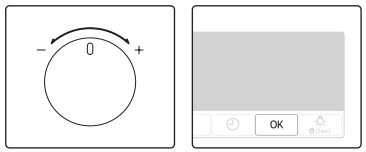
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné et de la portion.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner AUTO.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**. La plage de poids (taille de la portion) disponible vous est présentée.



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

REMARQUE

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

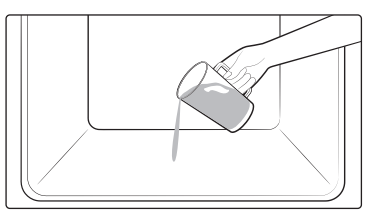
Nettoyage

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

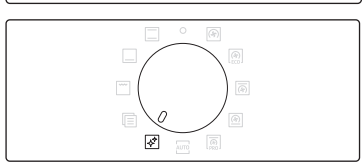
Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Nettoyage par pyrolyse	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

Nettoyage vapeur

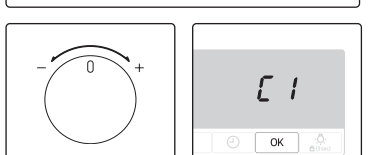
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



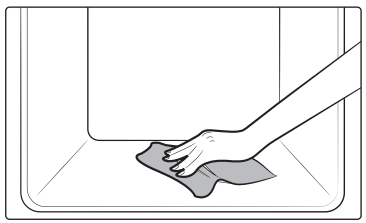
1. Versez 400 ml (3/4 de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



3. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 1** (Nettoyage vapeur), puis appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
   La fonction de nettoyage vapeur dure 26 minutes.



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

AVERTISSEMENT

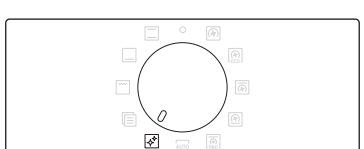
N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

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

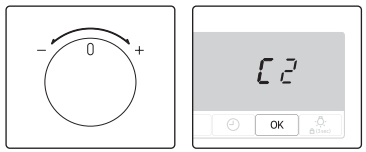
Nettoyage par pyrolyse

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

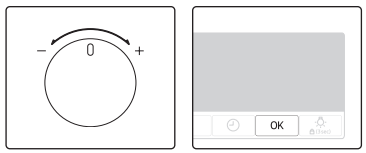


1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.
2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .

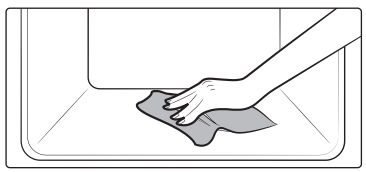
Opérations



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



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



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

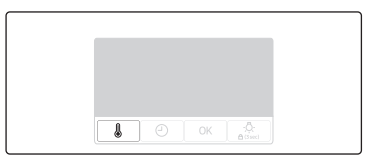
⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

Son



- Pour désactiver le son, appuyez sur (icône de température) pendant 3 secondes.
- Pour réactiver le son, appuyez à nouveau dessus pendant 3 secondes.
- L'option sélectionnée clignote.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

REMARQUE

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

Conseils concernant les accessoires

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

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

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 à four 22 à 24 cm	3		170 à 180	25 à 30
Scones	Plateau universel	3		180 à 190	30 à 35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	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
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180 à 200	20 à 25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	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
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier, 1,2 kg *	Grille métallique + plateau universel	3 1		205	80 à 100
Morceaux de poulet	Grille métallique + plateau universel	3 1		200 à 220	25 à 35
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1		180 à 200	20 à 30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		180 à 200	120 à 150

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		220 à 230	15 à 20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		200	45 à 50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + plateau universel	3 1		200 à 230	10 à 15
Poisson grillé	Grille métallique + plateau universel	3 1		180 à 200	30 à 40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 5 à 10 minutes en utilisant la fonction Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		240 à 250	2 à 4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4 à 8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 250	15 à 20
Hamburgers *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 250	15 à 20

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 250	20 à 30
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 250	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 35

* Retournez après les 2/3 de la durée de cuisson.

Plat préparé surgelé

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

Rôtissage Pro

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 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

Convection Éco

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

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

Cuisiner intelligemment

Programmes de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.
Les programmes de cuisson automatique 1 à 8, 18 et 19 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.
Ensuite, appuyez sur **Durée de cuisson** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 2	Gratin de légumes	0,8 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.		
A 3	Lasagnes	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, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 4	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 24 à 26 cm. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 5	Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
A 6	Biscuit de Savoie	0,5 à 0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 7	Gâteau marbré	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 8	Cake hollandais	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 9	Rôti de surlonge de bœuf	0,9 à 1,1	Grille métallique + plateau universel	2
		1,1 à 1,3		1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
A 10	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4 à 0,6	Grille métallique + plateau universel	4
		0,6 à 0,8		1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 11	Poulet entier	0,9 à 1,1	Grille métallique + plateau universel	2
		1,1 à 1,3		1
		Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille métallique et retournez-le dès que le signal sonore retentit.		
A 12	Poulet, escalopes	0,4 à 0,6	Grille métallique + plateau universel	4
		0,6 à 0,8		1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 13	Truite	0,3 à 0,5	Grille métallique + plateau universel	4
		0,5 à 0,7		1
		Rincez et nettoyez le poisson et placez-le tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.		
A 14	Filet de saumon	0,4 à 0,6	Grille métallique + plateau universel	4
		0,6 à 0,8		1
		Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille métallique, côté peau vers le haut.		
A 15	Légumes grillés	0,4 à 0,6	Plateau universel	4
		0,6 à 0,8		
		Rincez et préparez les rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
A 16	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,6 à 0,8	Plateau universel	3
		0,8 à 1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 17	Frites au four surgelées	0,3 à 0,5	Plateau universel	3
		0,5 à 0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
A 18	Pizza surgelée	0,3 à 0,6	Grille métallique	3
		0,6 à 0,9		
		Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.		
A 19	Pizza maison	0,8 à 1,0	Plateau universel	2
		1,0 à 1,2		
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 20	Fermentation de la pâte levée	0,5 à 0,6	Grille métallique	2
		0,7 à 0,8		
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte à pizza et à gâteau, le second à celle de la pâte à pain.		

Essais de plats

Conformément à la norme EN60350-1.

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé.
Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

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

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

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

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

2. Faire griller

Faites préchauffer le four à vide pendant 5 minutes (toasts) ou pendant 10 minutes (burgers) en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		250 (maxi)	3 à 4
Hamburgers * 12 hamburgers	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		250 (maxi)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

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

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier * 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		200	65 à 75
Poulet entier * 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	3 1		200	70 à 85

* Retournez à mi-cuisson.

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four

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

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, de la porte, de la poignée et de l'écran, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

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

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

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

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

REMARQUE

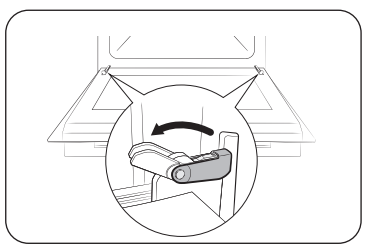
Selon le modèle, les pièces catalytiques disposent d'un revêtement soit d'un seul côté, soit sur 3 côtés.

Retrait de la porte

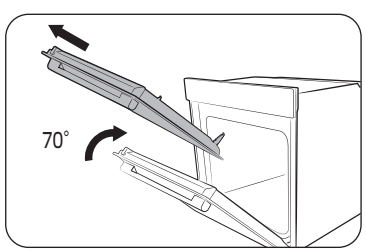
Pour une utilisation normale, vous ne devez pas retirer la porte du four. Mais, si son retrait est nécessaire, par exemple à des fins de nettoyage, suivez ces instructions.

⚠ ATTENTION

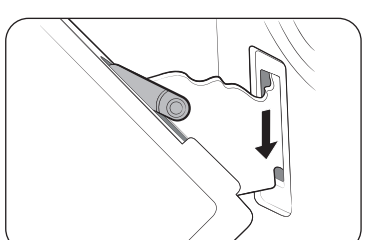
La porte du four est lourde.



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



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Avec vos deux mains, saisissez les côtés de la porte du four au milieu et tirez-soulevez jusqu'à ce que les charnières puissent être dégagées.



3. Une fois le nettoyage terminé, pour réinstaller la porte, recommencez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. La fixation sur la charnière doit être fermée sur les deux côtés.

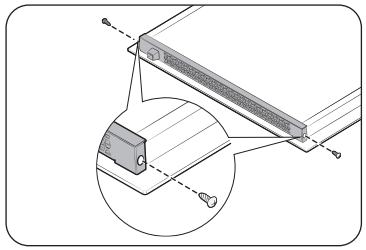
Entretien

Retrait des vitres de la porte

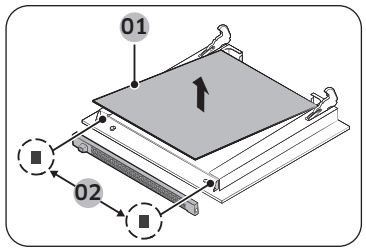
La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres.
Ces vitres peuvent être retirées pour le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four doit être retirée du four pour nettoyer les vitres de la porte.

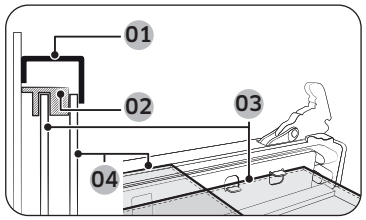


1. Retirez les 2 vis sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Détachez le cache et retirez les vitres 1 et 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage sur la porte.

01 Vitre 1
02 2 caoutchoucs de guidage



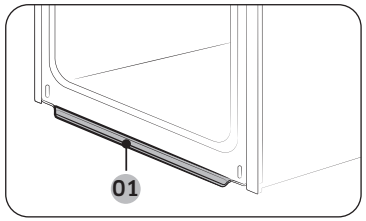
01 Cache
02 Caoutchoucs de guidage (à droite et à gauche)
03 Vitre 2
04 Vitre 1

3. Une fois le nettoyage des vitres de la porte terminé, pour les réinstallez, recommencez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. À l'aide de l'image ci-dessus, vérifiez que les vitres sont installées aux bons emplacements.

REMARQUE

Lors de la réinstallation de la vitre interne 1, veillez à ne pas utiliser la vitre 2 et à ne pas placer l'imprimé dans le sens indiqué ci-dessous.

Collecteur d'eau



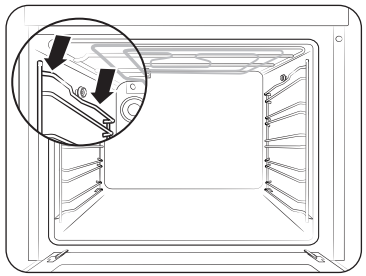
01 Collecteur d'eau

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

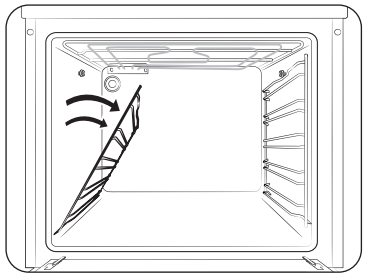
⚠ AVERTISSEMENT

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

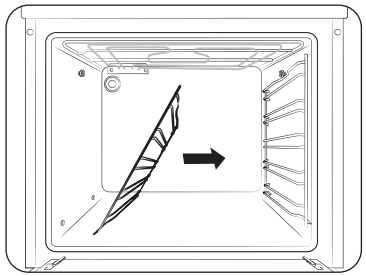
Retrait des rails latéraux (en fonction du modèle)



1. Appuyez au centre de la partie supérieure du rail latéral.



2. Faites tourner le rail latéral d'environ 45°.



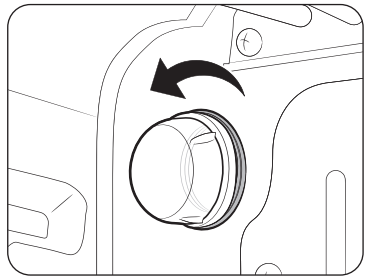
3. Tirez sur le rail latéral et retirez-le des deux orifices inférieurs.

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 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

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

Dépannage

Points à contrôler

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

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.	• Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte	• Fermez la porte et redémarrez.
	• Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	• Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	• Lors de la première utilisation	• 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.
	• S'il y a des aliments sur le système de chauffe	• Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	• En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur	• Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	• Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson	• 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.
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud.	• Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	• Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une température trop élevée.	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée	• Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le mode Unique ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice est insérée dans le four.	• Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.

Dépannage

Codes d'information

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

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. • 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		3 600 à 3 900 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 595 x 570 mm
	Encastrable	560 x 578 x 549 mm
Capacité		68 litres
Poids	Net (avec tous les accessoires)	35,3 kg

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

Annexe

Fiche technique de l'appareil

Nom du fournisseur	Samsung
Identification du modèle	NV68A1170**, NV68A1172**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	95,2
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)	0,99 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)	0,80 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	68 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	35,3 kg

Consommation d'énergie totale en veille (W) (Tous les ports réseaux sont à l'état « activé »)		-
Délai par défaut pour la gestion de l'énergie en mode veille du réseau (min)		-
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode réseau (W)	-
	Délai par défaut pour la gestion de l'énergie en mode veille Wi-Fi (min)	-
Mode veille (avec affichage)	Consommation d'énergie en mode veille (W)	0,8 W
	Délai par défaut pour la gestion de l'énergie en mode veille (min)	20 min
Mode hors tension	Consommation d'énergie en mode hors tension (W)	0,5 W
	Délai par défaut pour la gestion de l'énergie en mode hors tension (min)	20 min

Caractéristiques déterminées selon la norme EN 60350-1, la norme EN 50564, les Règlements (UE) 65/2014, 66/2014 et 2023/826 de la Commission.

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.

SAMSUNG

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DG68-01366B-02