

Ensemble four/cuiseur vapeur combinés encastrable

Manuel d'utilisation

NQ5B7993A**

SAMSUNG

Table des matières

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3	Cuisiner intelligemment	25
Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation	3	Cuisson automatique	25
Consignes de sécurité	3	Décongélation auto	29
Consignes de sécurité importantes	3	Cuisson manuelle	30
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	6	Plats d'essai	36
Installation	7	Entretien	37
Accessoires fournis	7	Nettoyage	37
Consignes d'installation	8	Ouverture manuelle de la porte	38
Installation dans le meuble	8	Remplacement (réparation)	39
Avant de commencer	11	Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	39
Tableau de commande	11	Dépannage	39
Réglages initiaux	11	Points de contrôle	39
Glissières latérales	12	Codes d'information	43
Réservoir d'eau	13	Caractéristiques techniques	43
Opérations	14	Annexe	44
Modes du four	14	Fiche technique du produit	44
Porte automatique	14	Annnonce de logiciel de source libre (open source)	45
Modes vapeur	16		
Fonctions spéciales	18		
Cuisson automatique	19		
Décongélation auto	20		
Minuterie	21		
Nettoyage	21		
Réglages	23		
Verrouiller	24		
2 Français			

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG. Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes sur la sécurité et des instructions destinées à vous aider dans l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez ce livre pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation

AVERTISSEMENT

Les dangers ou pratiques dangereuses pouvant engendrer **des blessures graves, la mort et/ou l'endommagement des biens**.

ATTENTION

Les dangers ou pratiques dangereuses pouvant engendrer **des blessures et/ou l'endommagement des biens**.

REMARQUE

Conseils, recommandations ou informations utiles qui aident les utilisateurs à manipuler le produit.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée par un électricien agréé uniquement. Il est de la responsabilité de l'installateur de brancher l'appareil à l'alimentation secteur en respectant les recommandations de sécurité correspondantes.

Consignes de sécurité importantes

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 moyen de débranchement doit être incorporé 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.

Français 3

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas utiliser d'adhésifs, car ceux-ci 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 cet appareil est doté d'une fonction de nettoyage, il convient d'éliminer tout déversement et de retirer tous les ustensiles du four avant le démarrage du nettoyage vapeur ou le nettoyage automatique. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four. (Modèle de sonde à viande 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.

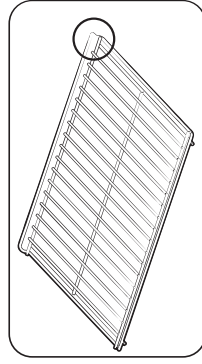
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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.



Veuillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

⚠ ATTENTION

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

Cet appareil ne doit être branché à l'alimentation secteur que par un électricien spécialement agréé.

En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner.

Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé uniquement. Une réparation incorrecte peut représenter un danger considérable pour vous et les autres. Si votre four doit être réparé, contactez un centre de réparation SAMSUNG ou votre revendeur.

Les fils et câbles électriques ne doivent pas toucher le four.

Le four doit être raccordé à l'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateurs multiprise ou de rallonges.

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée pendant une réparation ou un nettoyage.

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

Consignes de sécurité

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

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

Ce four a été conçu uniquement pour la cuisson des aliments dans un contexte domestique.

Pendant l'utilisation, les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

Lors de la cuisson, faites attention en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.

Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur hydraulique à haute pression ou de nettoyeur vapeur.

Les enfants doivent être maintenus à une distance adéquate lorsque le four est utilisé.

Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grande grille. Si la plaque de cuisson est utilisée, elle peut se déformer en raison de la forte variation des températures.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsqu'il est chaud. Cela pourrait endommager la surface émaillée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.

Ne tapissez pas le fond du four de papier aluminium et n'y posez pas de plaques de cuisson ou de moules. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui risque d'endommager les surfaces émaillées et de provoquer de mauvais résultats de cuisson.

Les jus de fruits laissent des taches qui peuvent devenir permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour la cuisson de gâteaux très humides, utilisez un moule profond.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisson sur la porte du four ouverte.

Consignes de sécurité

Écartez les enfants de la porte quand vous l'ouvrez ou que vous la refermez, car ils pourraient se cogner dessus ou se coincer les doigts dans la porte.

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

N'ouvrez pas la porte en forçant inutilement.

AVERTISSEMENT : Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur, même après la fin du processus de cuisson.

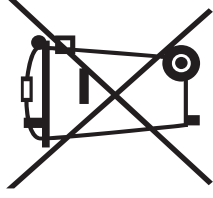
AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte pendant que le four est en mode de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte. (Modèle à porte automatique (Sans poignée) uniquement)

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

Consignes de sécurité

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

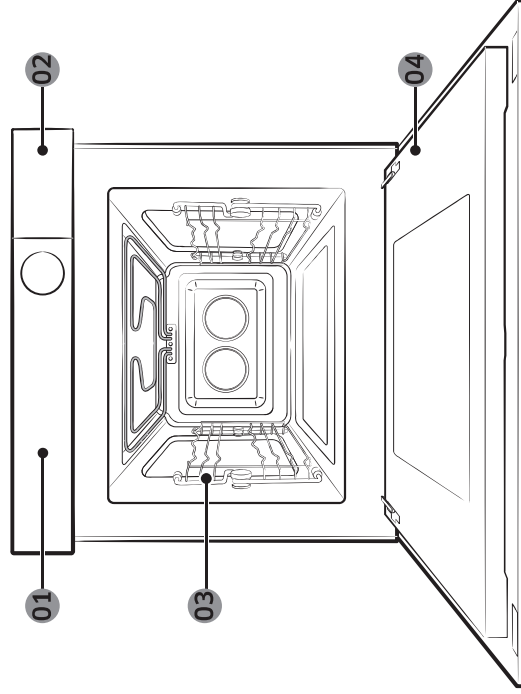
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

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

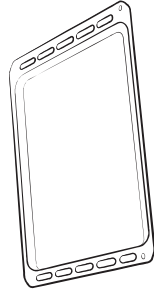


- 01 Tableau de commande
- 02 Réservoir d'eau
- 03 Glissières latérales
- 04 Porte

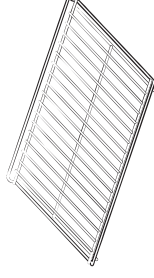
Installation

Accessoires

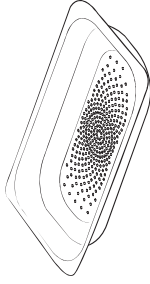
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Plaque à pâtisserie



Grille du four



Plat à vapeur

Grille pour friture à l'air
(Utile pour le mode friture à l'air)



3 vis (M4 L25)



Ouvre-porte

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** à la page 25 pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Installation

Consignes d'installation

Informations techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (L x H x P)	Taille définie	595 x 456 x 570 mm
	Taille encastrée	560 x 446 x 549 mm

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

Élimination de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

- un carton ;
 - un film de polyéthylène (PE) ;
 - Polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).
- Veillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.

Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

- Cet appareil ne doit être raccordé que par un technicien qualifié.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation dans un environnement commercial.
- Il doit être utilisé exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un environnement domestique.
- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
- Faites preuve de prudence en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

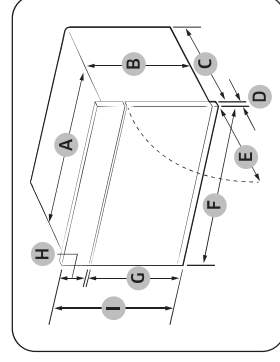
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après l'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.

Installation dans le meuble

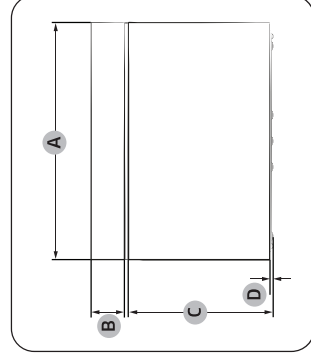
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation (Ce produit est destiné aux produits à encastrer.)



Four (mm)

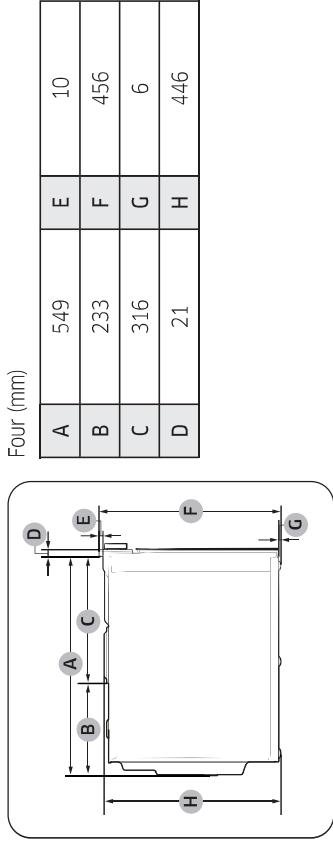
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Four (mm)

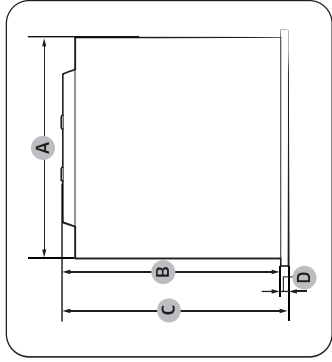
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



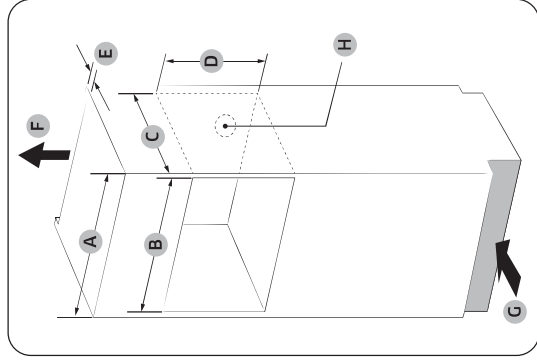
Four (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



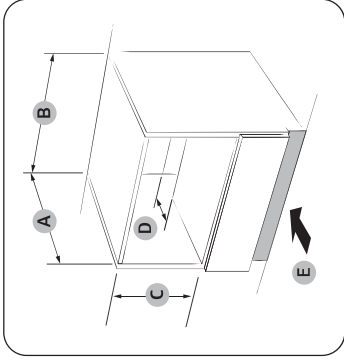
Four (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)



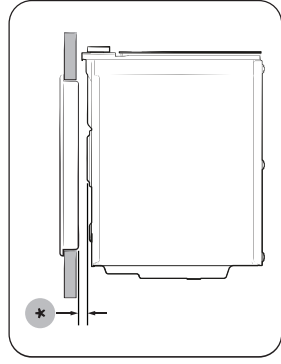
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200 cm ²

REMARQUE

La hauteur minimum requise (G) est pour l'installation du four seul.

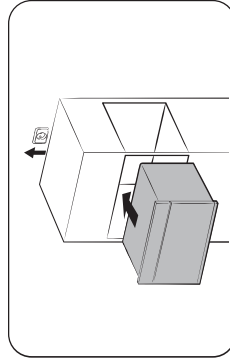
Installation



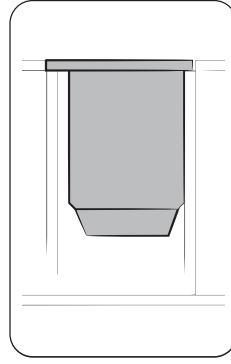
Installation avec une table de cuisson

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

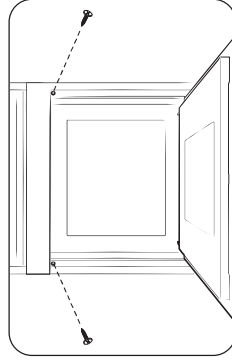
Montage du four



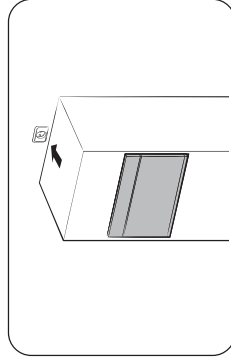
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



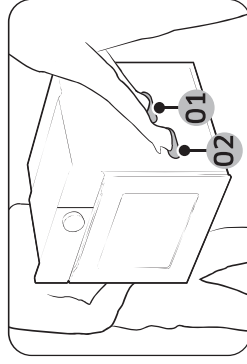
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



Veillez à tenir l'appareil à l'aide des 2 poignées latérales lorsque vous déballez le produit.

01 Poignée latérale 1

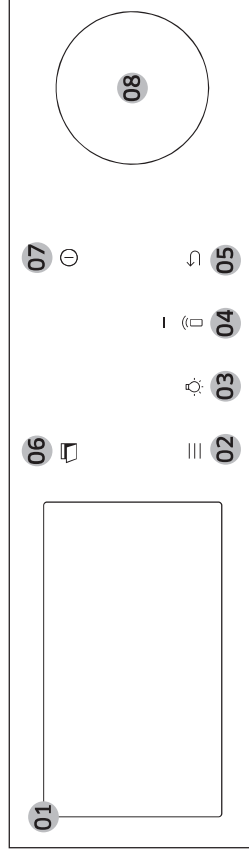
02 Poignée latérale 2

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, l'adhésif et autre élément 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.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande du four comporte un écran (non tactile), une molette de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour connaître 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 pour activer ou désactiver la fonction Commande intelligente. REMARQUE La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Ouvrez la porte	Appuyez pour ouvrir la porte automatiquement
07 Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
08 Molette de réglage	Tournez à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et les listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'élément souligné.

Réglages initiaux

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions à l'écran pour terminer les réglages initiaux. Vous pouvez modifier les réglages initiaux ultérieurement en accédant à l'écran Réglages.

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Démarrer la configuration**, puis appuyez sur la

Molette de réglage.

2. Définissez la langue.

a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».

4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.

a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

b. Scannez le code QR sur l'écran avec votre smartphone et suivez les instructions à l'écran sur votre téléphone pour terminer la connexion.

- Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour passer à l'étape suivante.

c. Lorsque vous recevez le message indiquant que vous êtes connecté avec succès, sélectionnez **OK** et appuyez sur la **Molette de réglage**.

Avant de commencer

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

REMARQUE

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

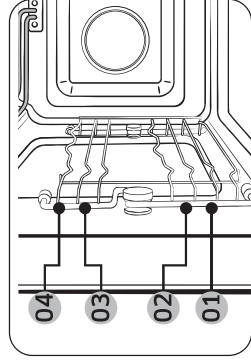
7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

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

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer le réglage.
 - L'écran Guide pour la première utilisation apparaît. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour sauter cette étape.

Glissières latérales



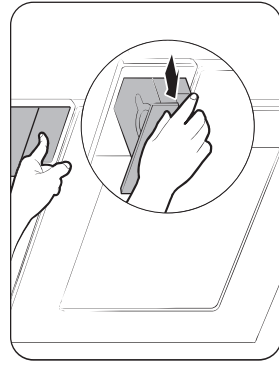
- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

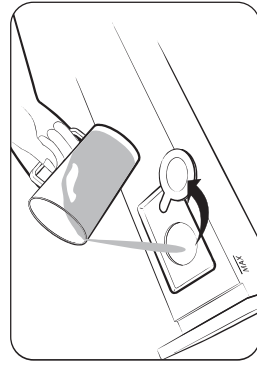
Avant de commencer

Réservoir d'eau

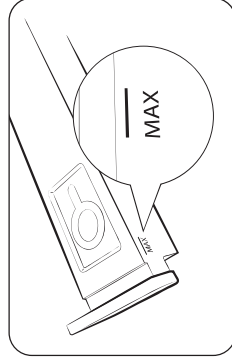
Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



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

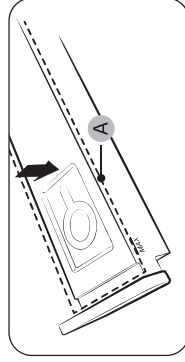


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 600 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle, puis réinsérez le réservoir et fermez le couvercle.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne MAX.



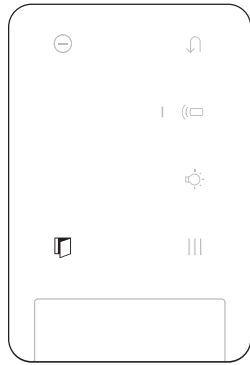
REMARQUE

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

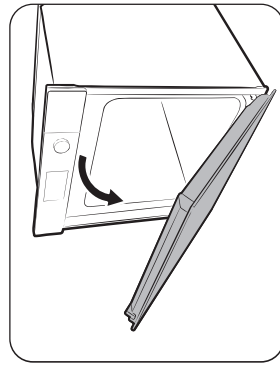
Avant de commencer

Opérations

Porte automatique



1. Appuyez sur le bouton **Porte automatique**.

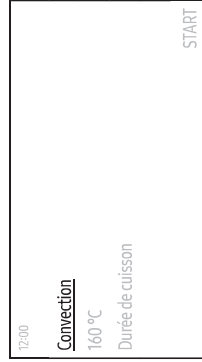


2. La porte s'ouvrira automatiquement.

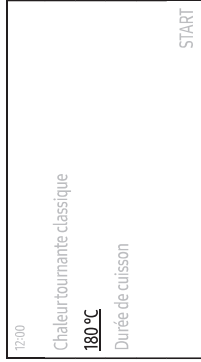
⚠ ATTENTION

Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte.

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « **Description des modes du four** » à la page 15.)



3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.



4. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.
 - Le mode Grand Gril ne prend pas en charge l'option **Maintien au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou si vous réglez l'option **Maintenir la temp.**, vous devez arrêter le four manuellement.

Opérations



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

 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)



- Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **OFF**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Opérations

Description des modes du four

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	40-250	160
L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.		
Chaleur tournante classique	40-250	180
La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.		
Convection Éco	40-250	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 chauffe par convection Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.		
Grand gril	150-250	220
Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).		
Gril ventilation	40-250	180
Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.		

Opérations

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur du haut + Convection	40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les rôtis qui nécessitent un dessus croustillant (par exemple, de la viande ou des lasagnes).	
Chaleur du fond + Convection	40-250	200
	L'élément chauffant du fond génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la pizza, le pain ou le gâteau.	
Cuisson intensive	40-250	220
	La cuisson intensive active tous les éléments chauffants en alternance afin de répartir la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme les grands gratins ou les tartes.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting exécute un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. Ensuite, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent à fonctionner pour saisir les aliments tels que la viande. Après avoir été saisi, la viande sera cuite à basse température. Utilisez ce mode pour cuire la viande, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150-250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur un plateau de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

Modes vapeur



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



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes vapeur » à la page 18.)

- Si vous avez sélectionné **Cuisson à la vapeur**, passez à l'étape 4. (Les étapes 2-3 ne s'appliquent pas à la **Cuisson à la vapeur**.)



3. Réglez la température souhaitée.

- La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.



4. Réglez le niveau de vapeur.

- Le paramètre par défaut est « Moyen ».



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

- Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.

6. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou si vous réglez l'option **Maintenir la temp.**, vous devez arrêter le four manuellement.



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

- Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)



8. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

- Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
- Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Opérations

Description des modes vapeur

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à la vapeur	-	-
Convection de la vapeur	100-230	160
	La chaleur générée par le chauffage par convection et les ventilateurs est soutenue en permanence par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être réglée sur faible, moyenne ou forte. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries feuilletées, des gâteaux à la levure, du pain et des pizzas, ainsi qu'au rôtiissage de la viande et du poisson.	
Chaleur du haut à la vapeur + Convection	100-230	180
	La chaleur générée par le chauffage supérieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude soutient les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.	
Chaleur du fond à la vapeur + Convection	100-230	200
	La chaleur générée par le chauffage inférieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude soutient les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.	

REMARQUE

- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.
- Après avoir utilisé les modes vapeur, essayez toujours l'humidité à l'intérieur du four pour éviter le tartre.

18 Français

Fonctions spéciales

<p>12:00</p> <p>Convection</p> <p>160 °C</p> <p>Durée de cuisson</p> <p>START</p>	<p>1. Sur l'écran principal, sélectionnez Convection, puis appuyez sur la Molette de réglage.</p> <p>2. Sélectionnez Fonctions spéciales, puis appuyez sur la Molette de réglage.</p>
<p>12:00</p> <p>Fonctions spéciales</p> <p>Cuisson à plusieurs niveaux</p> <p>Maintien au chaud</p>	<p>3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la Molette de réglage. (Pour des informations détaillées sur chaque fonction, voir la section « Description des fonctions spéciales » à la page 19.)</p>
<p>12:00</p> <p>< Cuisson à plusieurs niveaux</p> <p>160 °C</p> <p>Durée de cuisson</p> <p>START</p>	<p>4. Réglez la température souhaitée.</p> <ul style="list-style-type: none"> La température par défaut et la température différent selon le mode de cuisson.
<p>12:00</p> <p>< Cuisson à plusieurs niveaux</p> <p>180 °C</p> <p>Durée de cuisson</p> <p>START</p>	<p>5. Sélectionnez Durée de cuisson, puis appuyez sur la Molette de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.



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

 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)

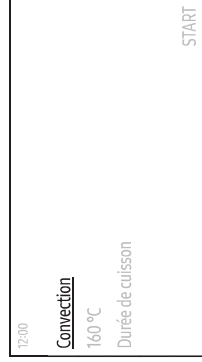


- Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

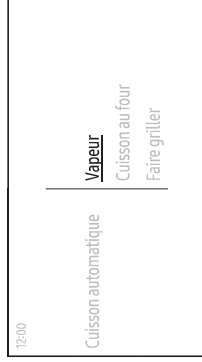
 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

Cuisson automatique

Le four propose 35 programmes 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.



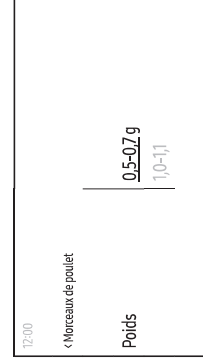
- Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Sélectionnez **Cuisson automatique**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



- Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

- Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « **Cuisson automatique** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page 25.)

- Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

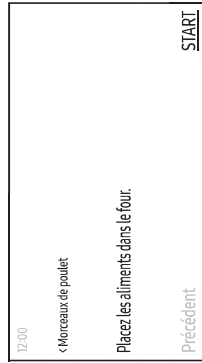


- Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.

Description des fonctions spéciales

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à plusieurs niveaux	40-250	160
	Utilisez cette fonction pour cuisiner avec deux niveaux en même temps.	
Maintien au chaud	60-100	60
	Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

Opérations



- Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
- Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Décongélation auto

Le four propose 5 programmes de décongélation automatique. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.

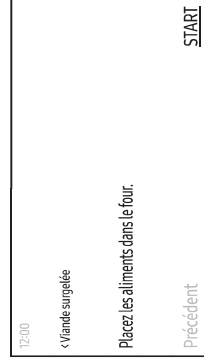
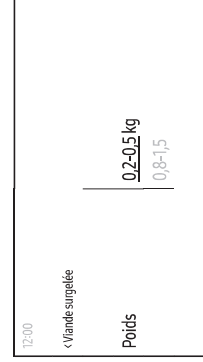
- Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Sélectionnez **Décongélation auto**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



- Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « **Décongélation auto** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page 29.)




- Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
- Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



Minuterie



Ajout de la nouvelle minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'horloge.


Modification de la minuterie existante

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Changez l'heure.

Suppression de la Minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Utilisation de la Minuterie

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

REMARQUE


Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'à un point donné, le message « **Le temps est écoulé.** » apparaît avec une mélodie. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour enlever le message.

Nettoyage

Nettoyage vapeur

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

Cette fonction automatique vous fait gagner du temps en supprimant la nécessité d'un nettoyage manuel régulier.

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

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



- Si le four est fortement souillé de graisse, par exemple après un rôtissage ou une grillade, il est recommandé d'éliminer manuellement les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage avant d'activer le nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Ceci afin de permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique ne s'activera pas. 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.

Opérations

Détartrage

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

REMARQUE

- Le four compte la durée des modes vapeur et vous informe de l'exécution de la fonction de détartrage si nécessaire. Vous pouvez continuer à utiliser les modes vapeur pendant les deux heures suivantes sans utiliser la fonction de détartrage. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser les modes vapeur après deux heures, à moins d'exécuter et de terminer la fonction de détartrage.
- Lorsque vous obtenez le message de notification, sélectionnez **Démarrer maintenant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour exécuter la fonction de détartrage, ou sélectionnez **Plus tard**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour la reporter.
 -  : Détartrage requis.
- 1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
- 2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- 3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- 4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- 5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Si vous recevez un message de notification indiquant que vous n'avez pas assez d'eau, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- 6. Lorsque le détartrage est terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
- 7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
- 8. Remplissez le réservoir d'eau avec 1000 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour commencer le rinçage.
- 9. Lorsque le rinçage est terminé, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT


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

ATTENTION

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

Vidange

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

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

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Lorsque le four commence à s'égoutter, veuillez attendre la fin du cycle de vidange.

Réglages

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour modifier 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 via une connexion Wi-Fi. Lorsque le four est 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 la Molette de réglage pour permettre au service d'assistance clientèle d'accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
Affichage	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Écran de veille	Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de veille. REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> L'écran de veille est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune entrée n'est effectuée pendant un certain temps en mode veille. Activez l'écran de veille pour activer le thème de l'horloge et le délai d'attente.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai d'attente	Vous pouvez définir la durée avant l'activation de l'écran de veille. REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. Lorsque le réglage du délai d'attente est réglé sur « Toujours actif », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatiques	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure à partir d'Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez définir manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez définir manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
Langue	Sélectionner le format de l'heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.
		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez régler le volume du four.
	Dureté de l'eau	Vous pouvez régler la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes vapeur. <ul style="list-style-type: none"> Doux : Jusqu'à 120 ppm Moyennement dur : 120-240 ppm Moyennement dur-Dur : 240-350 ppm Dur : Plus de 350 ppm
Aide	Dépannage	Vous pouvez vérifier le dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez vérifier le nom du modèle de notre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez vérifier la version actuelle du micrologiciel. Lorsque un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît dans ce menu.
	Informations juridiques	Vous pouvez vérifier les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire.

- Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenez enfoncé le bouton  jusqu'à ce que le message « La commande est déverrouillée. » apparaisse.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Le tableau suivant présente 35 programmes automatiques pour la cuisson à la vapeur, la cuisson au four, la grillade, le rôtissage et le réchauffage. Les tableaux contiennent les quantités et les recommandations appropriées.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche. Les autres programmes fonctionnent avec le mode four ventilé ou le mode gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

1. Vapeur

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Brocolis en morceaux	0,2-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les morceaux de brocoli dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Fleurilles de choux-fleurs	0,2-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les fleurilles de choux-fleurs dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Filet de poisson à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez le filet de poisson (2 cm) sur les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Steak de poisson à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez le steak de poisson (3 cm) sur les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Crevettes à la vapeur	0,2-0,5	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez les crevettes (crues / non cuites - décortiquées ou non) dans les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poitrine de poulet à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez les blancs de poulet dans les plats à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Œuf, mi-cuit	0,1-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez 2 à 10 œufs dans le plat à vapeur. Si vous aimez les œufs plus fermes, laissez les œufs reposer pendant quelques minutes.		
Demi-pomme de terre à la vapeur	0,4-0,8	Plat à vapeur, perforé	2
	Coupez les pommes de terre (150-200 g chacune) en deux, mettez-les dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Riz blanc	0,2-0,4	Plat à vapeur, perforé	2
	Répartissez uniformément le riz blanc (basmati ou pandan) dans un plat en pyrex. Ajoutez pour chaque 100 g de riz, 200 ml d'eau froide. Remuez après la cuisson à la vapeur.		
Flan, à la vapeur	0,4-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez le mélange de flan dans 6 petits plats à flan (100 ml dans chacun). Recouvrez-les de film étirable. Mettez les plats dans un plat à vapeur.		
Trempage des fruits secs	0,1-0,5	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les fruits secs (abricots, prunes, pommes) sur le plat à vapeur.		
Faire fondre du chocolat	0,1-0,3	Plat à vapeur, perforé	2
	Cassez le chocolat (pur ou de cuisson) en morceaux, mettez-le dans un petit plat en verre pyrex et couvrez-le avec une feuille de plastique ou un couvercle. Mettez le plat dans le plat à vapeur. Maintenez couvert pendant le programme. Après l'avoir retiré, remuez bien. (Pour le chocolat blanc ou au lait, diminuez de 5 min)		

Cuisiner intelligemment

2. Cuisson au four

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille du four	1
Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez sur la grille du four. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.			
Base pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille du four	2
Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.			
Brownies	0,5-0,7	Grille du four	2
Mettez la pâte dans un plat rond en verre pyrex ou en céramique sur la grille du four.			
Tarte au beurre hollandaise	0,5-0,7	Grille du four	1
Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.			
Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille du four	2
Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.			
Muffins	0,5-0,6	Grille du four	2
Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal, adapté à 12 muffins. Placez le plat au milieu de la grille du four.			
Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille du four	1
Mettez 300 g de pâte dans un plat rond en métal noir de 18 cm, 400 g dans un plat de 24 cm et 500 g dans un plat de 26 cm de diamètre. Placez le plat au milieu de la grille du four.			
Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1
Posez la pizza sur la plaque à pâtisserie. Les gammes de poids comprennent des garnitures telles que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage.			

3. Faire griller

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Steak de bœuf, fin	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
Placez les steaks de bœuf côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.			
Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Mettez la peau vers le bas sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.			
Pilons de poulet	0,5-0,7	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
Placez les pilons de poulet marinés côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.			
Steak de saumon grillé	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
Marinez le filet de poisson (1 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.			

4. Rôtissage

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Filet de poisson grillé	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Marinez le filet de poisson (1 cm) et mettez-le côté à côté sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.		
Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Marinez les côtelettes d'agneau. Placez les côtelettes sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.		

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.		
Rôti de bœuf, à point	1,1-1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (uniquement du poivre, le sel devant être ajouté après le rôtissage). Mettez-le sur la grille du four et la plaque de cuisson, avec le côté gras vers le bas. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus. Après le rôtissage et pendant le temps de repos de 5-10 minutes, il doit être enveloppé dans une feuille d'aluminium.		
Rôti de porc	0,7-0,9	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Placez le rôti de porc, badigeonné d'huile et d'épices, avec le côté gras vers le bas sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.		

Cuisiner intelligemment

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson entier	0,4-0,8	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
		Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille du grill et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus. Le programme est adapté aux poissons entiers, comme la truite, le sandre ou la dorade.	
Légumes rôtis	0,2-0,5	Plaque à pâtisserie	4
		Mettez les légumes, tels que les courgettes en tranches, les morceaux de poivron, les aubergines en tranches, les champignons et les tomates cerises, dans un plateau de cuisson. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.	
Pommes de terre au four	0,4-0,8	Plaque à pâtisserie	2
		Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez la peau d'un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'herbes. Placez les pommes de terre côte à côte sur une plaque de cuisson.	

5. Réchauffage automatique

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four	2
		Placez la pizza surgelée au centre de la grille du four.	
Frites surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	2
Bâtonnets de poisson surgelés	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
		Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque de cuisson. Répartir uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la plaque de cuisson. Si vous retournez dès que le signal sonore retentit, vous obtiendrez les meilleurs résultats.	

Décongélation auto

Produit alimentaire	Poids (kg)	Temps de repos (min.)	Niveau
V viande surgelée	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Posez la viande sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
V volaille surgelée	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Posez la volaille sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
P poisson surgelé	0,3-0,8	10-30	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Posez le poisson sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
P pain surgelé	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Placez le pain à l'horizontale, dans le sens de la longueur de la porte, sur la plaque de cuisson, au niveau 2. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.

Produit alimentaire	Poids (kg)	Temps de repos (min.)	Niveau
F fruits surgelés	0,2-0,6	5-10	Répartissez uniformément les fruits sur la plaque de cuisson, niveau 2. Ce programme convient à tous les types de fruits en tranches ou de baies.

 **ATTENTION**

- Après avoir décongelé la viande (en particulier la volaille), faites fonctionner le four vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) pour tuer les bactéries dans la cavité.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

 **REMARQUE**

- Une fois le dégivrage terminé, videz l'eau du bac et nettoyez le réservoir.
- Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 à 10 minutes après le mode Décongélation automatique. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et vous ne devez pas vous en inquiéter.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Mode vapeur

Cuisson à la vapeur

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la vapeur.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Vous pouvez, en certaines occasions, utiliser la plaque de cuisson du fond pour recueillir la condensation, par exemple pour un filet de poisson.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Brocolis en morceaux	12-14	Plat à vapeur, perforé (2)
Carottes entières	25-30	Plat à vapeur, perforé (2)
Légumes en rondelles (poivrons, courgettes, carottes, oignons)	15-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Haricots verts	20-25	Plat à vapeur, perforé (2)
Asperges	10-15	Plat à vapeur, perforé (2)
Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs entiers, épis de maïs)	25-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Filet de poisson (2 cm d'épaisseur)	15-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Crevettes (cruës/non cuites)	10-14	Plat à vapeur, perforé (2)
Blanc de poulet	23-28	Plat à vapeur, perforé (2)
Œufs à la coque (durs)	16-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Boulettes de levure surgelées	25-30	Plat à vapeur, perforé (2)

30 Français

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Riz blanc (basmati ou pandan) (Utiliser un plat pyrex, plat, ajouter le double de la quantité d'eau)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Riz au lait (Utiliser un plat en pyrex, ajouter le double ou le quadruple de la quantité de lait)	40-50	Plat à vapeur, perforé (2)
Compote de fruits (Utiliser un pyrex en verre plat et rond, ajouter 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	25-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Fian/Crème (6 assiettes à dessert de 100 ml chacune, recouvrir les assiettes de papier d'aluminium)	20-25	Plat à vapeur, perforé (2)
Fian aux œufs (Utiliser un grand plat en verre pyrex, couvrir le plat avec une feuille d'aluminium)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)

Cuisson à la vapeur à deux niveaux

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la vapeur.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum. En cas d'aliments différents dont le temps de préparation est similaire, vous pouvez mettre tous les articles au four en même temps. Sinon, mettez en premier l'élément dont le temps de préparation est le plus long.

Mettez le plat à vapeur au niveau 2 et la grille du four au niveau 4.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (filets de poisson/légumes en rondelles)	15-20	Grille du four (4) / Plat à vapeur, perforé (2)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (poitrines de poulet/légumes entiers)	25-30	Grille du four (4) / Plat à vapeur, perforé (2)

Nous vous recommandons d'utiliser un plat en pyrex sur la grille du four.

Veillez augmenter le temps de cuisson de 20 à 30 % par rapport à un type d'aliment si vous souhaitez cuire plusieurs aliments différents en même temps.

Vapeur Convection / Vapeur Chaleur supérieure + Convection / Vapeur Chaleur inférieure + Convection

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la cuisson et au rôtissage.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Produit alimentaire	Combi. Mode vapeur	Temp. (°C)	Préchauffage	Niveau de vapeur	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Rayures de la pâte feuilletée (ajouter du fromage râpé)	Convection de la vapeur	200	0	Basse	15-20	Plaque à pâtisserie (1)
Croissants (toute la pâte à croissant prête à l'emploi)	Convection de la vapeur	180	0	Basse	20-25	Plaque à pâtisserie (1)
Pain maison	Chaleur du fond à la vapeur + Convection	180	0	Moyen	30-40	Grille du four (1)
Gratin de légumes / Gratin de pommes de terre	Convection de la vapeur	160-180	0	Moyen	35-50	Grille du four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg Moyennement	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1 ^{ère} étape : 180 2 ^{ème} étape : 180	X	Haute	1 ^{ère} étape : 25-35 2 ^{ème} étape : 25-35	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)
Poulet entier	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1 ^{ère} étape : 210 2 ^{ème} étape : 210	X	Haute	1 ^{ère} étape : 30-40 2 ^{ème} étape : 20-30	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)
Morceaux de poulet	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1 ^{ère} étape : 210 2 ^{ème} étape : 210	X	Haute	1 ^{ère} étape : 20-30 2 ^{ème} étape : 20-30	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)

REMARQUE

- Nous recommandons de retourner les aliments en 1^{ère} et 2^{ème} étape.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour redémarrer le four, fermez la porte, sélectionnez **START** puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson par convection

Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Convection.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	60-70	Grille du four (1)
Cerde ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	50-60	Grille du four (1)
Biscuit de Savoie	150-160	25-35	Grille du four (1)
Pâte pour flan aux fruits	150-170	25-35	Grille du four (1)
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150-170	30-40	Plaque à pâtisserie (2)
Croissants	170-180	10-15	Plaque à pâtisserie (1)
Petits pains	180-190	10-15	Plaque à pâtisserie (1)
Cookies	160-180	10-20	Plaque à pâtisserie (2)
Frites au four	200-220	15-20	Plaque à pâtisserie (2)

Chaleur du haut + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du haut + Convection. Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils du tableau concernant les niveaux et utilisez la plaque de cuisson comme bac à huile au niveau 1.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf (1 kg / moyen)	170-190	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Épaule de porc / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Agneau rôti / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190-210	50-80	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poulet entier (1,2 kg)	200-220	50-70	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Truites entières (2 pièces / 0,5 kg)	180-200	30-40	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Magret de canard (0,3 kg)	180-200	25-35	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Chaleur du fond + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson et le rôtissage.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du fond + Convection.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Pizza maison	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie (1)
Quiche / Tarte pré-cuite réfrigérée	180-200	10-15	Grille du four (1)
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	15-20	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza surgelée	180-200	15-25	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza réfrigérée	180-200	8-15	Plaque à pâtisserie (1)
Tarte aux pommes	160-180	60-70	Grille du four (1)
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-200	10-15	Plaque à pâtisserie (1)

Guide de cuisson au grill

Grand grill

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Produit alimentaire	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)	Accessoire (niveau)
Brochettes	8-10	6-8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Escalopes de porc	7-9	5-7	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Saucisses	6-8	6-8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	20-25	15-20	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Steaks de saumon	8-12	6-10	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Légumes en rondelles	15-20	-	Plaque à pâtisserie (4)
Toast	2-3	1-2	Grille du four (4)
Tartines au fromage	3-5	-	Grille du four (4)

Cuisiner intelligemment

Gril ventilation

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le gril. Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Saucisses	8-10	Grille du four (3)
Pommes de terre en morceaux	20-25	Grille du four (3)
Frites surgelées	15-20	Plaque à pâtisserie (3)
Croquettes surgelées	20-25	Plaque à pâtisserie (3)
Beignets surgelés	15-20	Plaque à pâtisserie (3)
Steak de saumon	15-20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de poisson	12-17	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Poisson entier	15-20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	30-40	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)

Guide pour chaleur tournante classique

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson et le rôtissage.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagnes	200-220	20-25	Grille du four (2)
Gratin de légumes	180-200	20-30	Grille du four (2)
Gratin de pommes de terre	180-200	40-60	Grille du four (2)
Baguettes de pizza surgelées	160-180	10-15	Plaque à pâtisserie (2)
Gâteau marbré	160-180	50-70	Grille du four (1)
Cake hollandais	150-170	50-60	Grille du four (1)
Muffins	180-200	20-30	Grille du four (1)
Cookies	180-200	10-20	Plaque à pâtisserie (2)

Eco Convection

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin d'économiser l'énergie pendant la cuisson de vos plats. Il est suggéré de ne pas préchauffer les appareils de cette catégorie avant de les cuire pour économiser davantage d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Crumble de fruits, 0,8-1,2 kg	Grille du four	1	160-180	50-70
Pommes de terre en chemise, 0,4-0,8 kg	Plaque à pâtisserie	2	190-200	60-70
Saucisses, 0,3-0,5 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	160-180	20-30
Frites surgelées, 0,3-0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	180-200	30-40
Quartiers de pommes de terre surgelées, 0,3-0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	190-210	30-40
Filets de poisson, cuits au four, 0,4-0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200-220	25-35
Filets de poisson croustillants, panés, 0,4-0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200-220	30-40
Aloyau de bœuf rôti, 0,8-1,2 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	180-200	60-70
Légumes rôtis, 0,4-0,6 kg	Plaque à pâtisserie	2	200-220	20-30

Conseil pour l'économie d'énergie

- 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 achèvera le processus de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson pour maintenir la température à l'intérieur et économiser de l'énergie et du temps.

Guide de cuisson intensive

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Intensif (Chaleur du haut + Chaleur du fond + Convection).

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagnes (2 kg)	180-200	20-30	Grille du four (1)
Gratin de légumes (2 kg)	160-180	40-60	Grille du four (1)
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160-180	60-90	Grille du four (1)
Rôti de bœuf (2 kg / moyen)	160-180	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Canard entier (2 kg)	180-200	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
2 poulets entiers (1,2 kg chaque)	200-220	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Pro-Roasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique à plus de 200 °C.

Le chauffage supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent pendant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, les aliments sont cuits doucement par la basse température de présélection.

Ce processus est effectué pendant que les chauffages supérieur et inférieur fonctionnent.

Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson.

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Durée (heures)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf	80-100	3:30-4:30	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Rôti de porc	90-110	3:30-4:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poitrine de canard	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de bœuf	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de porc	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Friture à l'air

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)	Niveau
Pommes de terre				
Frites surgelées	500-1000	210-220	20-25	3
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210-220	15-20	3
Tater Tots surgelés	500-1000	210-220	15-20	3
Hash Brown* surgelés	500-1000	210-220	15-20	3
Pommes de terre en morceaux surgelés	500-1000	210-220	15-20	3
Frites maison surgelées	500-1000	190-200	20-25	3
Pommes de terre en morceaux maison*	500-1000	200-210	20-25	3
Surgelé				
Beignets de poulet surgelés	300-500	210-220	15-20	3
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210-220	25-30	3
Beignets d'oignons frits surgelés	300-500	210-220	10-15	3
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210-220	15-20	3
Beignets de poulet surgelés	500-1000	210-220	20-25	3
Churros surgelés	300-500	190-200	10-15	3
Volaille				
Pilons frais*	500-1000	200-210	30-35	3
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200-210	27-32	3
Blancs de poulet, panés*	300-500	200-210	25-30	3

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)	Niveau
Légumes				
Asperges, panées	100-300	200	15-20	3
Aubergines, panées	200-400	200	15-20	3
Champignon, pané	100-300	200	15-20	3
Oignons, panés	100-300	200	15-20	3
Choux-fleurs, panés	300-500	190-200	15-20	3
Mélange de légumes, panés	300-500	200	15-20	3

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les écoulements et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

Cuisson à plusieurs niveaux (Spécial)

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Cuisson à plusieurs niveaux.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Petits gâteaux	150-160	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Mini-tartes	160-180	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pâte feuilletée	180-200	30-40	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Cookies	170-190	15-20	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Lasagnes	160-180	30-45	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)
Frites surgelées	180-200	30-50	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Beignets surgelés	180-200	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pizza surgelée	200-220	20-30	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)

36 Français

Plats d'essai

Selon la norme EN 60350

1. Cuisson au four

Les recommandations pour la cuisson se réfèrent à un four préchauffé. Insérez la plaque de cuisson avec le côté incliné vers l'avant de la porte.

Type d'aliments	Plat et notes	Niveau	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	Chaleur tournante classique	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-25
Biscuit de Savoie sans graisse	Plaque à pâtisserie + Plaque à pâtisserie	2 + 4	Cuisson à plusieurs niveaux	150-160	20-30
		1	Conventionnel	150-160	20-30
Sablés	Moule à gâteaux Springform sur grande grille (Revêtement foncé, Ø 26 cm)	1	Convection	150-160	30-35
		1	Conventionnel	150-160	20-30
Gâteau à la levure aux pommes	Plaque à pâtisserie	1	Convection	150-160	20-30
		1	Conventionnel	150-160	40-50
Tarte aux pommes	Plaque à pâtisserie	1	Convection	150-160	45-55
		1 Placé en diagonale	Chaleur du fond + Convection	170-190	70-90

* Deux gâteaux sont disposés sur la grille à l'arrière gauche et à l'avant droit.

Entretien

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes à l'aide de la fonction Gril.

Type d'aliments	Plat et notes	Niveau	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Tartines de pain blanc	Grille du four	4	Gril	250	1 ^{er} 1-2 2 ^{ème} 1-2
Hamburgers de bœuf (12 unités)	Grille du four + Plaque à pâtisserie (pour récupérer les couillures)	4+2	Gril	250	1 ^{er} 10-15 2 ^{ème} 10-15

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte et aux joints de la porte (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

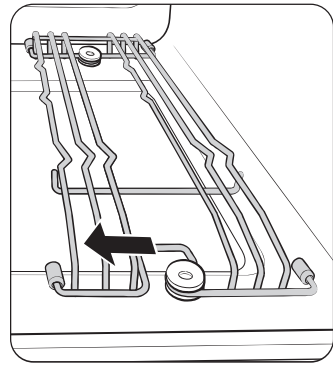
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre à l'intérieur.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale du mode de four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

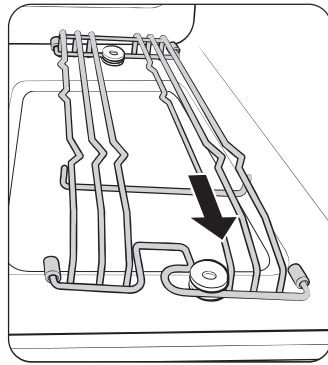
⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Glissières latérales (sur les modèles concernés uniquement)



1. Soulevez l'avant de la glissière pour la libérer de la fixation.



2. Tirez la glissière vers l'avant pour la retirer.
3. Retirez l'autre glissière latérale de la même manière.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Lorsque c'est fait, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les assembler.

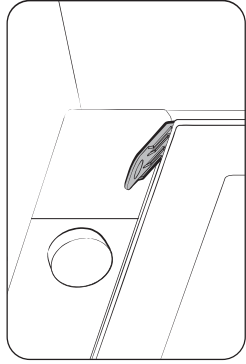


REMARQUE

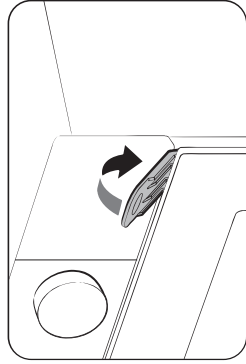
Le four fonctionne sans les glissières latérales et les grilles en position.

Ouverture manuelle de la porte

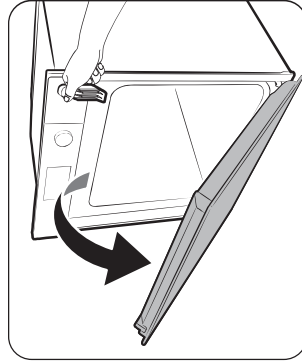
Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement et que vous voulez l'ouvrir manuellement, vous pouvez le faire en utilisant l'ouvre-porte.



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



2. Soulevez l'ouvre-porte.



3. La porte s'ouvrira manuellement.

Dépannage

Vous pouvez rencontrer un problème lors de l'utilisation du four. Dans ce cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher sur l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points de contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essayez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le refroidissement soit suffisant. Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

- Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
 - Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
 - Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné l'aliment, sélectionnez Continuer, puis appuyez sur la Molette de réglage.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitemment est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitemment.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la porte reste ouverte pendant une longue période. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Eclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK, puis appuyez sur la Molette de réglage. Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
Il y a de l'eau qui coule.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois. Des aliments sont présents sur les éléments chauffants. Des aliments sont situés trop près du gril. Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four. Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants. Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson. Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois. Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four. Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte, sauf si vous faites cuire des choses qui doivent être tournées. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Régalez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Puissance maximale		2850 W
Gril		2550 W
Consommation d'énergie		2500 W
Convection		2850 W
Vapeur		
Méthode de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)		595 X 456 X 570 mm
Encastré		560 X 446 X 549 mm
Capacité		50 litres
Poids		
Net		33,4 Kg
Transport		41,1 Kg

* Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique <G>.

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	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert.	
C-F0	Le capteur de vapeur est court-circuité.	
C-F1	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-d4	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas. Le moteur de la porte automatique présente un dysfonctionnement.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis redémarrez le four.
C-F2		Arrêtez le four et réessayez.
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Annexe

Fiche technique du produit

Identification du modèle	SAMSUNG	SAMSUNG
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE _{cavité} **)		NQ5B7993A**
Classe d'efficacité énergétique par cavité		80,3
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) (EC _{cavité électrique})		A+
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) (EC _{cavité électrique})		0,61 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (l)		50 L
Type de four		Encastré
Masse de l'appareil (kg)		33,4 Kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (min)		20 min.
Wi-Fi		Consommation d'énergie en mode Veille (W) 1,9 W
		Durée pour la gestion de la puissance (min) 20 min.
Mode Arrêt		Consommation d'énergie 0,5 W
		Durée pour la gestion de la puissance (min) 30 min.

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

Conseils pour l'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf pour retourner les aliments. N'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, le four peut être éteint 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et le suivant afin d'économiser de l'énergie et de réduire le temps de remise en route du four.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.



REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Assistance > Rechercher une assistance produit, puis saisissez le nom du modèle.



ATTENTION

La fonction WLAN 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'à l'intérieur dans tous les pays de l'UE et au Royaume-Uni.

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

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM, moyennant un coût minimal.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu cette information.



SAMSUNG

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

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



DG68-01432A-00