

NQ50C7935ES



# Four combi-vapeur encastrable

## Manuel d'utilisation

**Planet  
First** **100 %  
Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

### Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

**SAMSUNG**

# sommaire

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	3	Consignes de sécurité
<b>FONCTIONS DU FOUR</b>	12	Four
	13	Commandes du four
	14	Accessoires
<b>AVANT DE COMMENCER</b>	15	Réglage de l'horloge
	16	Réglage du mode d'économie d'énergie
	16	Arrêt du signal sonore
	17	Sécurité enfants
	18	Remplissage du réservoir d'eau
	19	Réglage de la dureté de l'eau
<b>UTILISATION DU FOUR</b>	20	Types de cuisson
	23	Utilisation du mode Vapeur
	27	Utilisation du mode Cuisson vapeur combinée
	29	Utilisation du mode de réchauffage
	30	Utilisation du mode Four
	41	Utilisation du mode de cuisson à plusieurs niveaux
	43	Utilisation du mode de maintien au chaud
	44	Réglage du temps de cuisson
	45	Réglage de l'heure de fin de cuisson
	46	Réglage du départ différé
	47	Utilisation du mode menu auto
	48	Guide relatif au réglage du Menu auto
	51	Utilisation du mode de décongélation automatique
	53	Essais de plats
<b>DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE</b>	54	Mode de détartrage
	56	Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur
	57	Nettoyage
	58	Remplacement de la lampe
<b>DÉPANNAGE ET CODE D'INFORMATION</b>	59	Dépannage
	61	codes d'information
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	62	Caractéristiques techniques
	63	Fiche produit

# consignes de sécurité

## UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

  
**AVERTISSEMENT**

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

  
**ATTENTION**

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



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



NE PAS toucher.



NE PAS démonter.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez la prise murale.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

**Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.**

### **AVERTISSEMENT**



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

<input type="checkbox"/>	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
<input type="checkbox"/>	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
<input checked="" type="checkbox"/>	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.
<input checked="" type="checkbox"/>	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
<input type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
<input type="checkbox"/>	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
<input type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
<input checked="" type="checkbox"/>	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

- Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds.



- Ne pas utiliser la grille du four en mode Micro-ondes.

## CONSIGNES D'INSTALLATION

### Général

### Caractéristiques techniques

**Alimentation électrique: 230 V ~ 50 Hz**

### Dimensions (L x H x P)

Taille maximale : 595 x 454,2 x 570 mm

Taille du four encastré : 555 x 445 x 548.8 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

Il peut être composé des matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

### **Consignes de sécurité**

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié. Le four N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé. Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

### **Raccordement électrique**

Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux. L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

### **Installation dans l'élément**

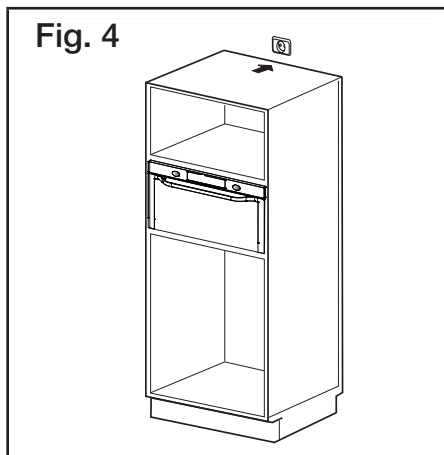
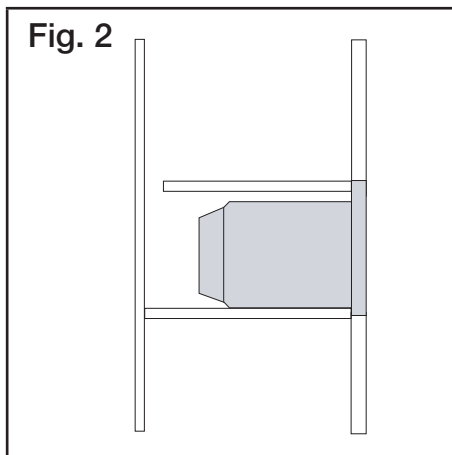
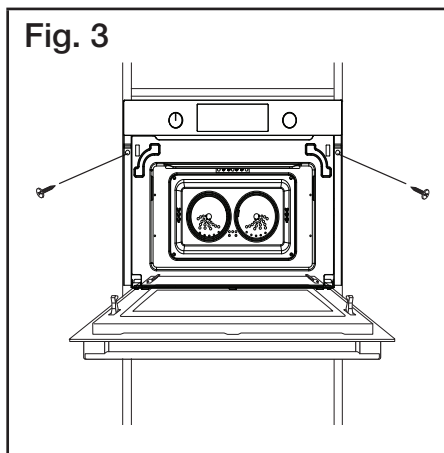
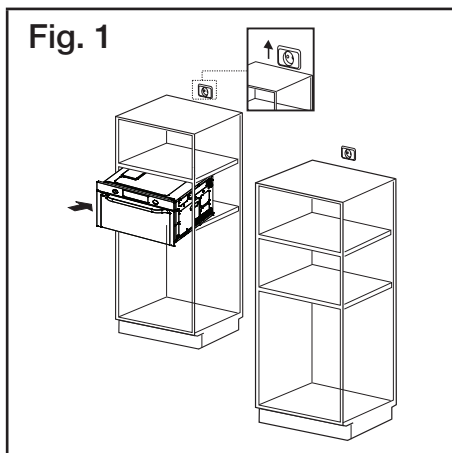
Les éléments de la cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 °C. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par la chaleur.

Fig. 1 Insérez partiellement le four dans la cavité. Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

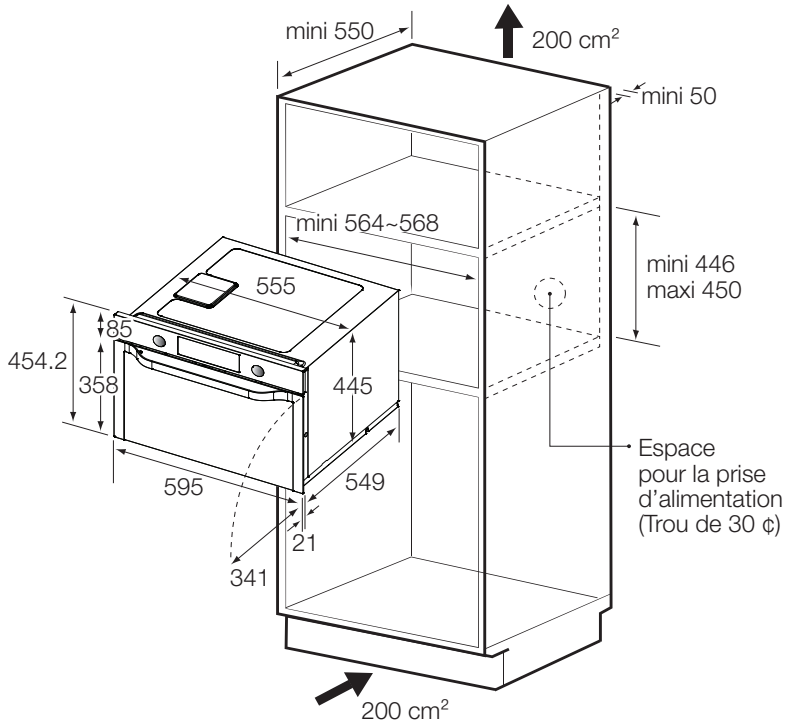
Fig. 2 Insérez complètement le four dans la cavité.

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

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

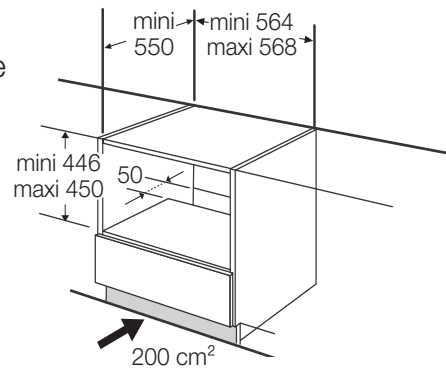
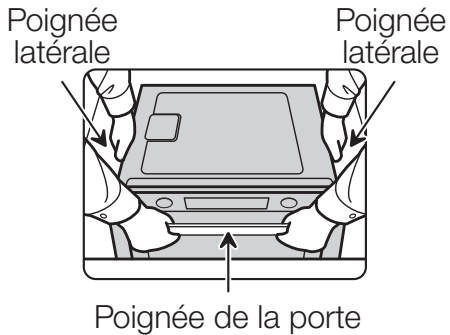


## Dimensions d'encastrement



## Dimensions de sous-encastrement

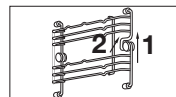
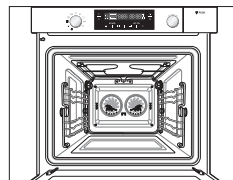
Veillez à tenir l'appareil au niveau des 2 poignées latérales et de la poignée de la porte lorsque vous déballez le produit.



## NETTOYAGE DU FOUR

### 1. Nettoyage de l'intérieur de la cavité.

- Soulevez les tablettes à droite et à gauche à l'avant (1). Déplacez-les vers le milieu (2) et retirez-les. Essayez les résidus sur le plafond ou les parois à l'aide d'un chiffon neutre trempé dans un détergent.
- Remettez ensuite les grilles en place.
- Même les saletés les plus tenaces peuvent être retirées en utilisant le programme de nettoyage vapeur.



### 2. Nettoyage de la surface du four, du tableau de commande et de la vitre.

- Essayez la surface du four à l'aide d'un torchon mouillé, puis essayez le tout avec un chiffon sec afin d'en retirer toute trace d'humidité.
- N'exercez pas de pression excessive lorsque vous nettoyez le tableau de commande ; vous risqueriez de l'endommager.
- Lavez la vitre à l'aide d'un nettoyant doux et d'un torchon, puis essayez-la à l'aide d'un chiffon sec.

### 3. Nettoyage du réservoir d'eau et du bac.

- Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis rincez-les à l'eau claire.

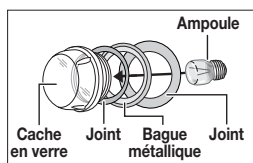
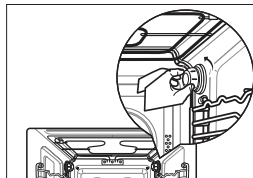
### 4. Nettoyage des accessoires.

- Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis essayez-les avant de les remettre en place dans la cavité de cuisson.
- Si vous utilisez une brosse synthétique pour laver les accessoires, frottez-les avec précaution afin de ne pas endommager leur revêtement.















## REPLACEMENT DE LA LAMPE










### Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez la bague métallique et le joint, puis nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.
4. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
5. Remettez le cache en place.



#### AVERTISSEMENT

	Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
	Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments.
	Ouvrez la porte du compartiment de cuisson avec précaution. De la vapeur chaude va s'échapper.
	Ne stockez jamais des éléments combustibles dans le compartiment de cuisson.
	Ne placez jamais de câbles des appareils électriques dans la porte du compartiment de cuisson chaud. L'isolant du câble pourrait fondre.
	Ne retirez jamais les accessoires de l'appareil sans manique.
	Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir éteint. L'eau dans la coupelle d'évaporation est toujours chaude. Veuillez patienter le temps que l'appareil refroidisse.
	Toute réparation incorrecte peut être dangereuse. Seuls nos ingénieurs expérimentés du service après-vente sont habilités à effectuer les réparations une par une. Si l'appareil est défectueux, éteignez-le à l'aide du fusible situé dans la boîte à fusibles ou débranchez l'appareil de la prise secteur. Contactez le service après-vente.
	N'utilisez pas la porte du compartiment de cuisson en tant que grille.
	Ne stockez pas les aliments dans l'appareil. Cela peut entraîner une corrosion.
	Utilisez uniquement les accessoires fournis. Ils sont spécifiquement conçus pour votre appareil.
	Lors de la vaporisation dans le cuiseur vapeur perforé, vous pouvez insérer la plaque à pâtisserie dessous. Le liquide s'écoulant est récupéré. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).
	Les plats doivent résister à la chaleur et à la vapeur.
	N'utilisez pas de plats montrant des signes de rouille. Même les plus petites taches de rouille peuvent provoquer une corrosion du compartiment de cuisson.

	Le compartiment de cuisson dans votre appareil est constitué d'émail. Si vous n'êtes pas attentifs, de la corrosion peut se produire dans le compartiment de cuisson. Reportez-vous aux consignes de nettoyage et de sécurité dans le manuel d'instructions.
	Des sels sont très abrasifs. Si du sel est déposé dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer à certains endroits.
	Des sauces acides, telles que du ketchup et de la moutarde, ou des aliments salés (ex. : charcuterie), contiennent du chlorure et des acides. Cela affecte la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
	Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne se fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des appareils adjacents pourrait être endommagée. Maintenez le joint propre.
	Ne vous asseyez pas ou ne marchez pas sur la porte du compartiment de cuisson.
	Ne tenez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et il pourrait se casser.
	Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement)
	Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement)

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



## LES BONNS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

### (Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

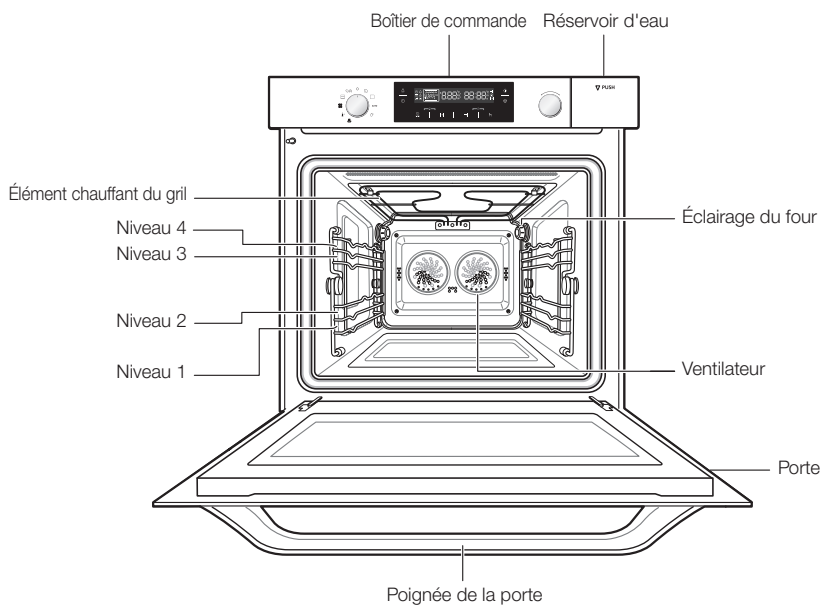
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux 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.

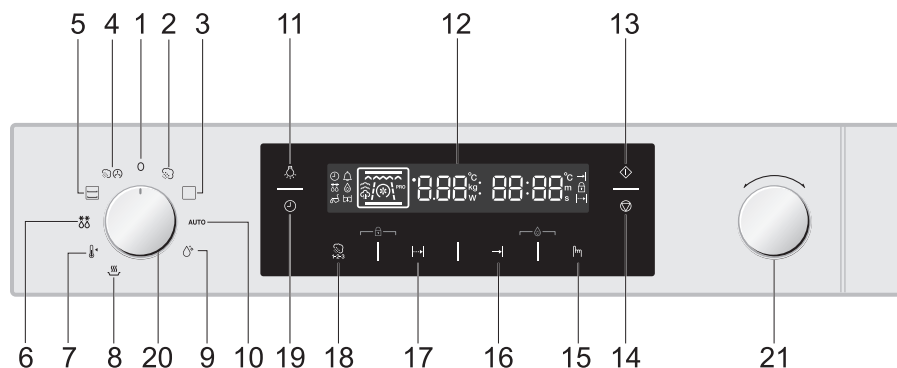
# fonctions du four

## FOUR



- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 3 et 4 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Les niveaux 1 et 2 sont principalement utilisés pour la cuisson et le rôtissage.
- Le niveau 2 est principalement utilisé pour la fonction Vapeur.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

## COMMANDES DU FOUR



- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1. DÉSACTIVÉ                           | 12. ÉCRAN                   |
| 2. MODE VAPEUR                         | 13. DÉPART                  |
| 3. MODE FOUR                           | 14. ARRÊT/ANNULATION        |
| 4. MODE CUISSON COMBINÉE VAPEUR        | 15. SÉLECTION               |
| 5. MODE DE CUISSON À PLUSIEURS NIVEAUX | 16. HEURE DE FIN DE CUISSON |
| 6. MODE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE      | 17. TEMPS DE CUISSON        |
| 7. MODE DE MAINTIEN AU CHAUD           | 18. NIVEAU DE VAPEUR        |
| 8. MODE RÉCHAUFFAGE                    | 19. HORLOGE                 |
| 9. MODE NETTOYAGE VAPEUR               | 20. SÉLECTEUR DE MODE       |
| 10. MODE MENU AUTO                     | 21. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |
| 11. LAMPE                              | 15 + 16. DÉTARTRAGE         |
|  | 17 + 18. SÉCURITÉ ENFANTS   |

### Utilisation des touches contextuelles

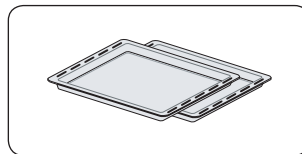
 Le **SÉLECTEUR DE MODE** (20) et le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (21) sont des touches contextuelles. Il vous suffit d'appuyer sur la touche et de la tourner jusqu'à atteindre le réglage souhaité.

## ACCESSOIRES

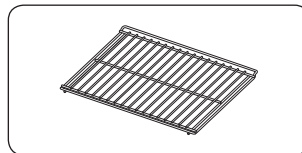
---

Les accessoires suivants sont fournis avec le four combi-vapeur :

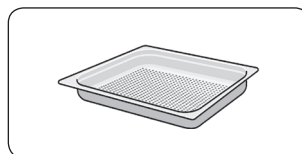
1. Plaque à pâtisserie.



2. Grille de cuisson. (pour tous les niveaux)



3. Cuiseur vapeur, perforé, 40 mm de profondeur.  
(utile pour le mode vapeur)



**Pour faire évacuer la vapeur, vous pouvez placer uniquement le cuiseur vapeur perforé ou le cuiseur vapeur perforé sur le niveau 2 avec la plaque à pâtisserie dessous.**

# avant de commencer

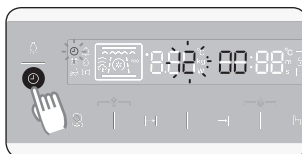
## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'écran d'affichage s'allume. (exemple 15:15)  
Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

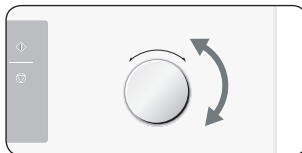
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



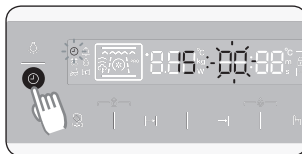
2. Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » commence à clignoter.



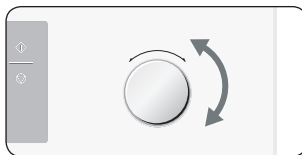
3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure.



4. Appuyez à nouveau sur l'**HORLOGE**. Le « 00 » commence à clignoter.




5. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.



6. Appuyez à nouveau sur l'**HORLOGE**.



-  Si vous voulez changer un réglage avec avoir appuyé sur un bouton, le réglage commence à clignoter. Vous ne pouvez changer ce réglage que lors du clignotement. Si le clignotement s'est arrêté, vous devez appuyer à nouveau sur le bouton pour qu'il clignote à nouveau.

## RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.

### Mode veille

Le four repasse en mode Veille par défaut s'il n'est pas utilisé après 10 minutes.

### Mode ÉCO

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



2. Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN DE CUISSON** pendant 3 secondes.  
En mode ÉCO, l'affichage est éteint et le four ne peut pas être utilisé.



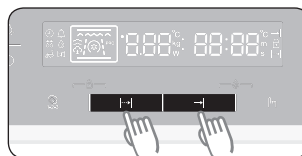
3. Pour désactiver le mode ÉCO, ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque.  
L'affichage se rallume alors à nouveau. Le four peut alors être utilisé.

## ARRÊT DU SIGNAL SONORE

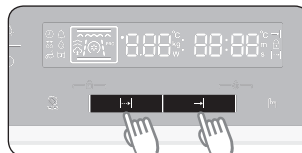
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



2. Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **TEMPS DE CUISSON** et **HEURE DE FIN DE CUISSON** pendant 3 secondes.



3. Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **TEMPS DE CUISSON** et **HEURE DE FIN DE CUISSON** pendant 3 secondes.



## SÉCURITÉ ENFANTS

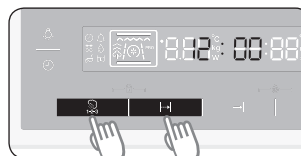
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

### Pour verrouiller le four

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



2. Appuyez simultanément sur **NIVEAU DE VAPEUR** et **TEMPS DE CUISSON** et maintenez les touches enfoncées pendant 3 secondes.

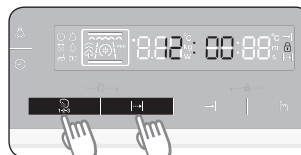


3. Un symbole de verrou apparaît sur l'écran d'affichage, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.



### Pour déverrouiller le four

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**. Appuyez simultanément sur **NIVEAU DE VAPEUR** et **TEMPS DE CUISSON** et maintenez les touches enfoncées pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrou disparaît sur l'écran d'affichage, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.



## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

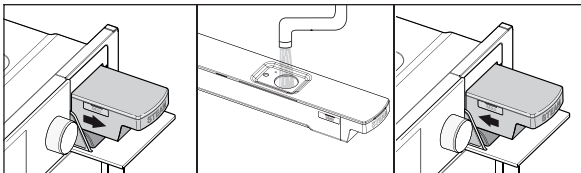
Vous verrez sur la droite le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet ou de l'eau en bouteille uniquement. Si votre eau est vraiment dure, nous vous recommandons d'utiliser un adoucisseur d'eau (voir aussi « Dureté de l'eau »).

### Attention

Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau distillée ou n'importe quel autre liquide.

### Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Poussez la porte de protection contre la vapeur pour l'ouvrir. Soulevez le réservoir d'eau au-dessus du verrouillage et sortez-le de l'appareil. Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère « Max. ». Si vous utilisez un verre doseur pour remplir le réservoir d'eau, vous n'avez pas besoin de retirer complètement le réservoir d'eau de l'appareil. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Glissez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



### Videz le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Retirez doucement le réservoir d'eau de l'appareil. Le retirer trop rapidement peut renverser de l'eau. Tenez le réservoir d'eau horizontalement pour que son contenu ne s'égoutte pas par le siège du clapet. Videz l'eau. Séchez complètement le réservoir d'eau et le joint du couvercle.

### Le message « Fill water tank (Remplir le réservoir d'eau) » s'affiche

Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore retentit. Un symbole apparaît sur l'écran (voir le schéma ci-dessous). L'opération est interrompue.

1. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au repère « Max. » et réinsérez-le.
2. Appuyez sur **DEPART**.





## RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Votre appareil doit être détartré régulièrement. Cette opération constitue le seul moyen d'éviter tout dommage.

Votre appareil affichera automatiquement un message d'information vous signalant qu'un détartrage est nécessaire. Le système est réglé par défaut sur un indice de dureté de 3 ; il convient toutefois d'adapter cette valeur en fonction du type d'eau de votre domicile.

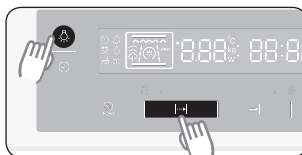
### Comment évaluer la dureté de l'eau ?

Des informations concernant la dureté de l'eau de votre région peuvent être obtenues à la régie municipale des eaux.

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



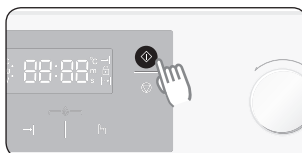
2. Appuyez simultanément sur les boutons **LAMPE** et **TEMPS DE CUISSON**.



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner l'indice de votre choix.



4. Appuyez sur **DEPART**.
  - Cet appareil est maintenant programmé pour fournir un avertissement de détartrage si nécessaire, basé sur l'indice actuel de dureté de l'eau.



Écran	Type	PPM	Degré fr. (°df)	Degré all. (°dH)
H1	Eau douce	0-105	0-11	0-6
H2	Eau moyennement douce	125-230	12-23	7-13
H3 (Par défaut)	Eau moyennement dure	250-350	24-36	14-20
H4	Eau dure	> 375	> 37	> 21






# utilisation du four

## TYPES DE CUISSON










Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.

Utilisez les tableaux du guide pour savoir comment vous servir des différents modes de cuisson.


### Mode Vapeur

	<p><b>Cuisson vapeur</b> (utilisez le bouton « niveau de vapeur » pour régler le niveau de vapeur 1, 2 ou 3) La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four au moyen de plusieurs buses. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Température recommandée : 100 °C</p>
	<p><b>Vapeur + Convection</b> (utilisez le bouton « niveau de vapeur » pour régler le niveau de vapeur 1, 2 ou 3) Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries, telles que les pâtes feuilletées, les tartes aux pommes, les brioches, les pains à pâte levée, les petits pains, les croissants, les baguettes et les gâteaux à pâte levée. La très haute température de la vapeur permet d'obtenir à la fois une surface brillante et croustillante et un intérieur moelleux. La viande rôtie et le poisson reste plus fondant à l'intérieur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Température recommandée : 180 °C</p>
	<p><b>Faire réchauffer</b> (utilisez le bouton « niveau de vapeur » pour régler le niveau de vapeur 1, 2 ou 3) Les aliments sont réchauffés grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode convient à la cuisson des plats préparés. Il permet de faire réchauffer les aliments en douceur sans les dessécher. Lorsque le réchauffage s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Température recommandée : 100 °C</p>


## Mode Four

	<p><b>Cuisson par convection</b> La cuisson des aliments est effectuée par l'air chaud provenant des parois gauche et droite du four. Ce mode garantit une cuisson uniforme de vos plats ; il est particulièrement conseillé pour les pâtisseries. Température recommandée : 180 °C</p>
	<p><b>Rôtissage (Convection + Chaleur par le haut)</b> Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant supérieur pour gratiner ou faire dorer vos plats. Il est particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes. Température recommandée : 180 °C</p>
	<p><b>Cuisson traditionnelle</b> La chaleur est émise par les éléments supérieur et inférieur du four. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments. Température recommandée : 200 °C</p>
	<p><b>Gril</b> Les aliments sont cuits à l'aide de l'élément chauffant supérieur. Température recommandée : 220 °C</p>
	<p><b>Gril et ventilateur</b> La chaleur générée par les éléments chauffants supérieurs est distribuée par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour faire griller la viande et le poisson. Température recommandée : 220 °C</p>
	<p><b>Pizza (Convection + Chaleur par le bas)</b> Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant inférieur pour donner de la croustillance à vos plats. Température recommandée : 180 °C</p>
	<p><b>Cuisson haute température (Chaleur par le haut + Chaleur par le bas + Convection)</b> Ce mode active alternativement tous les éléments chauffants tels que le ventilateur de convection, les systèmes de chauffe supérieur et inférieur. La chaleur est répartie de manière uniforme dans le four. Ce mode convient à de grandes quantités d'aliments (nécessitant beaucoup de chaleur), tels que les gratins et les tartes. Température recommandée : 180 °C</p>
	<p><b>Rôtissage</b> Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique au-delà de 200 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le processus de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode est adapté aux viandes rôties, à la volaille et au poisson. Température recommandée : 100 °C</p>
	<p><b>Réglage de convection ECO</b> Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Le temps de cuisson sera légèrement augmenté, mais vous obtiendrez une cuisson homogène sans que vos plats ne brûlent. Température recommandée : 180 °C</p>
<p><b>Remarque :</b> La classe de rendement énergétique du mode de chauffe par air chaud ECO doit être déterminée conformément à la norme EN50304.</p>	



## Mode de cuisson à plusieurs niveaux

	La cuisson à plusieurs niveaux permet la cuisson d'une plus grande quantité d'aliments sur deux niveaux. La totalité de l'intérieur du four peut alors être utilisée. Vous pouvez par exemple faire cuire deux plaques de biscuits. Température recommandée : 180 °C
---	---

## Mode Maintenir chaud

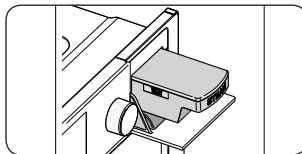
	Les aliments restent chauds grâce à la chaleur produite par l'élément chauffant inférieur. (Ne pas excéder deux heures, car la chaleur accélère la détérioration des aliments.) Température : 70 °C
---	--

## Fonctions automatiques

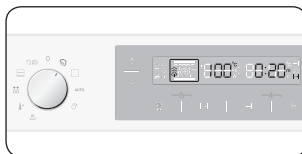
<b>AUTO</b>	<b>Mode Menu automatique</b> 35 programmes de menu automatique sont à votre disposition. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson vapeur.
	<b>Mode de décongélation automatique</b> 5 réglages de décongélation automatique pré-programmés peuvent être sélectionnés pour vous simplifier la tâche. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson rapide.
	<b>Nettoyage vapeur</b> La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 10 minutes.

## UTILISATION DU MODE VAPEUR

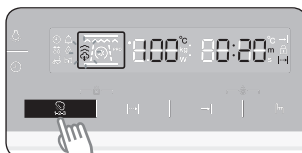
1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



2. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position de mode Vapeur (temps de cuisson par défaut 20 min, température 100 °C).



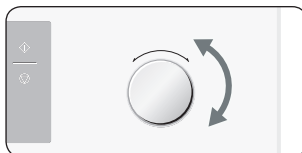
3. Appuyez sur **NIVEAU DE VAPEUR** et réglez les niveaux de vapeur 1, 2 et 3.



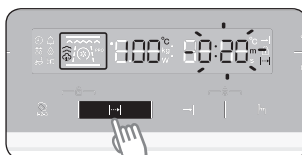
4. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**. La température clignote.



5. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez la température.



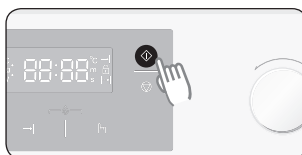
6. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**. Le temps de cuisson clignote.




7. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez le temps de cuisson.

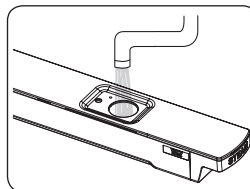


8. Appuyez sur **DÉPART**.



Si la quantité d'eau est insuffisante pendant la cuisson, vous verrez le symbole  affiché à l'écran, accompagné d'un signal sonore. Ajoutez de l'eau dans le réservoir et appuyez sur le bouton **DÉPART** pour poursuivre la cuisson.

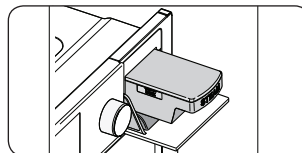
- Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment de la cuisson.



- 1) Pendant la cuisson, les paramètres **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés.
  - Temps de cuisson : appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et tournez ensuite le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
  - Température : appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- 2) Selon les réglages du mode Vapeur, les éléments vapeur chauffants se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.
- 3) Faites attention de ne pas vous brûler en retirant le plat du four. Tout d'abord, laissez la porte légèrement ouverte pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites également attention aux orifices de sortie de la vapeur.
- 4) Quand la cuisson est terminée, videz l'eau restant dans le ramasse-gouttes et videz le réservoir.
- 5) Séchez l'intérieur du four à l'aide d'un linge sec s'il reste de l'eau.
- 6) Le ventilateur (10 minutes) et la pompe de vidange (10 sec) fonctionnent toujours une fois le processus vapeur terminé. Ceci ne constitue nullement un dysfonctionnement et vous ne devez donc pas vous en inquiéter.

### Évacuer l'eau résiduelle.

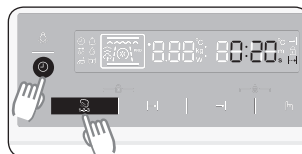
1. Après avoir terminé le mode Vapeur, videz le réservoir d'eau et remettez-le en place.



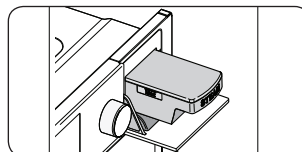
2. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



3. Appuyez simultanément sur **HORLOGE** et **NIVEAU DE VAPEUR** et maintenez les touches enfoncées pendant 2 secondes. Le four commence à évacuer l'eau résiduelle et affiche 20 secondes. Appuyez sur le bouton **Départ**.



4. Retirez le réservoir d'eau et videz l'eau résiduelle.

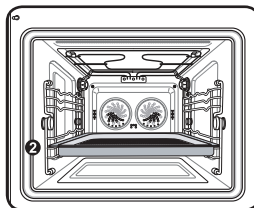


## Réglage du mode Vapeur

La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par les générateurs et injectée à l'intérieur du four au moyen de deux buses.

Le cuiseur vapeur perforé se place généralement sur le niveau ②.

\* Réglage de la température : 40 à 100 °C



\* Assurez-vous que les plats (en verre) sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson 🍳

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur.

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

Parfois, vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie en bas pour collecter la condensation, par exemple lorsque vous préparez des filets de poisson.

Type d'aliment	Mode Vapeur (°C)	Temps (min)	Accessoires (niveau de grille)
<b>Brocolis en morceaux</b>	100 °C	14-18	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Carottes entières</b>	100 °C	25-30	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Légumes en tranches</b> (poivrons, courgettes, carottes, oignons)	100 °C	15-20	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Haricots verts</b>	100 °C	20-25	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Asperges</b>	100 °C	10-15	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Légumes entiers</b> (artichauts, choux-fleurs entiers, maïs en épi)	100 °C	25-35	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Pommes de terre pelées</b> (coupées en quartiers)	100 °C	25-35	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Filet de poisson</b> (2 cm d'épaisseur)	80 °C	15-20	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Crevettes (cruées)</b>	100 °C	10-14	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Blancs de poulet</b>	100 °C	23-28	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Œufs durs</b>	100 °C	15-20	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Beignets surgelés</b>	100 °C	25-30	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Riz blanc (basmati ou pandan)</b> (Utilisez un plat en Pyrex et ajoutez deux volumes d'eau)	100 °C	30-35	Grille du four (2)

Type d'aliment	Mode Vapeur (°C)	Temps (min)	Accessoires (niveau de grille)
<b>Riz au lait</b> (Utilisez un plat en Pyrex et ajoutez deux ou quatre volumes de lait)	100 °C	40-50	Grille du four (2)
<b>Compote de fruits</b> (Utilisez un plat rond en Pyrex, ajoutez 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	100 °C	25-35	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Flan/Crème</b> (6 ramequins de 100 ml, couverts de papier d'aluminium)	90 °C	20-30	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Crème anglaise</b> (Utilisez un grand plat en Pyrex et couvrez le plat de papier d'aluminium)	90 °C	30-40	Cuiseur vapeur, perforé (2)

## Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour la cuisson à la vapeur des aliments.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Si vous préparez des aliments différents dont les temps de préparation sont similaires, vous pouvez mettre tous les aliments en même temps au four. Sinon, mettez tout d'abord l'aliment avec le plus long temps de préparation au four.

Placez le cuiseur vapeur au niveau 2 et la grille de cuisson au niveau 4.

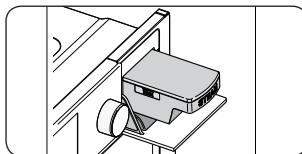
Type d'aliment	Mode Vapeur (°C)	Temps (min)	Accessoires (niveau de grille)
<b>Cuisson sur deux niveaux : Deux types d'aliment</b> (filets de poisson/ légumes en tranches)	100 °C	15-20	Grille de cuisson (4)/Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Cuisson sur deux niveaux : Deux types d'aliment</b> (poitrines de poulet/ légumes entiers)	100 °C	25-30	Grille de cuisson (4)/Cuiseur vapeur, perforé (2)

Nous vous conseillons d'utiliser un plat en Pyrex sur la grille de cuisson.

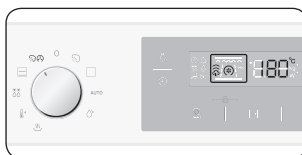
Veuillez augmenter le temps de cuisson de 20 à 30 % si vous souhaitez cuire plusieurs aliments différents en même temps.

## UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR COMBINÉE

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



2. Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode Cuisson Vapeur combinée (par défaut : 180 C).



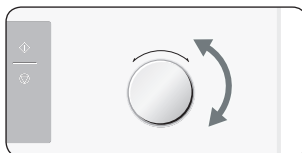
3. Appuyez sur **NIVEAU DE VAPEUR** et réglez les niveaux de vapeur 1, 2 et 3.



4. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**. La température clignote.



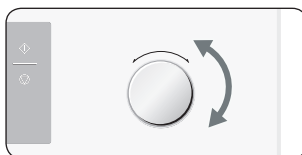
5. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez la température souhaitée.



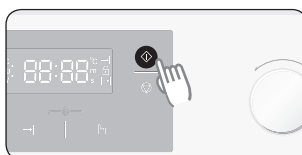
6. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



7. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.



8. Appuyez sur **DÉPART**.



- 1) Pendant la cuisson, les paramètres **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés.
- Temps de cuisson : appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et tournez ensuite le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
  - Température : appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- 2) Selon les réglages du mode Cuisson vapeur combinée, les éléments vapeur chauffants inférieurs et supérieurs se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

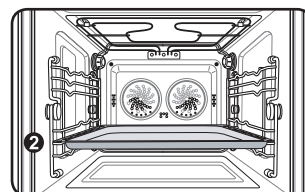
Lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur combinée, assurez-vous que les plats de cuisson utilisés résistent à des températures comprises entre 100 et 230 °C.

## Réglage du mode Cuisson vapeur combinée

Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par les générateurs et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.

Placez la plaque à pâtisserie au niveau **2**.

\* Réglage de la température : 100 à 230 °C



\* Assurez-vous que les plats (en verre) sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôti des aliments.

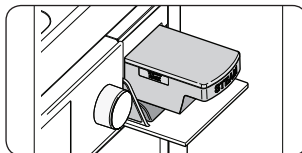
Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Type d'aliment	Mode Cuisson vapeur combinée (°C)	Niveau de vapeur	Temps (min)	Accessoires (niveau de grille)
Bandes de pâte feuilletée (ajoutez du fromage râpé)	200 °C	1	15-20	Plaque à pâtisserie (1)
Croissants (pâte à croissant prête à cuire)	180 °C	1	17-23	Plaque à pâtisserie (1)
Pain maison	180 °C (préchauffage)	2	30-40	Grille du four (1)
Gratin de légumes/pommes de terre	160 à 180 °C	2	35-50	Grille du four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg, cuit à point, bien cuit	1. Étape : 180 °C 2. Étape : 180 °C (préchauffage)	3 3	1. Étape 2 : 25-35 2. Étape 2 : 25-35	Grille de cuisson (2)/ Plaque à pâtisserie (1)
Poulet entier	1. Étape : 210 °C 2. Étape : 210 °C	3	1. Étape 2 : 30-40 2. Étape 2 : 20-30	Grille de cuisson (2)/ Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	1. Étape : 210 °C 2. Étape : 210 °C	3	1. Étape 2 : 20-30 2. Étape 2 : 20-30	Grille de cuisson (2)/ Plaque à pâtisserie (1)

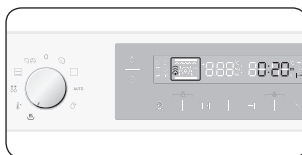
- Il est recommandé de retourner les aliments entre les étapes 1 et 2.
- Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## UTILISATION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE

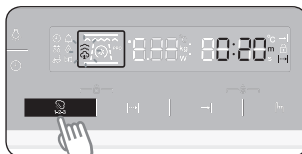
1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



2. Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode Réchauffage (☁), (par défaut : 20 min).



3. Appuyez sur **NIVEAU DE VAPEUR** et réglez les niveaux de vapeur 1, 2 et 3.



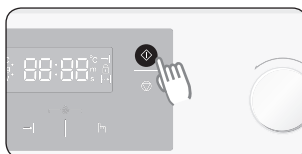
4. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**. Le temps de cuisson clignote.



5. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



6. Appuyez sur **DÉPART**.



## Guide de réchauffage

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour réchauffer des aliments. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur avec le niveau de vapeur 3.

Type d'aliment	Mode	Temps (min)	Accessoires (niveau de grille)
<b>Plats préparés</b> (250 à 500 g)	Faire réchauffer	13-19	Cuiseur vapeur, perforé (2)
<b>Réchauffage sur deux niveaux : plats préparés</b> (deux plats préparés de 250 à 500 g chacun)	Faire réchauffer	17-23	Grille de cuisson (4)/Cuiseur vapeur, perforé (2)

## UTILISATION DU MODE FOUR

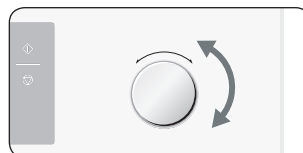
Neuf réglages sont disponibles pour ce mode. Vérifiez les guides de cuisson aux pages 32 à 40 de ce manuel afin de déterminer le réglage approprié.











### Réglage du mode Four









- Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode Four.



- Placez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** sur le mode Four souhaité. Le mode Four et la température recommandée s'affichent. (Par défaut : mode Convection).



ÉCRAN	MODE DE CUISSON	TEMP PAR DÉFAUT
	Cuisson par convection	
	Rôtissage (Convection + Chaleur par le haut)	
	Cuisson traditionnelle	
	Gril	
	Gril et ventilateur	

	Pizza (Convection + Chaleur par le bas)	
	Cuisson haute température (Chaleur par le haut + Chaleur par le bas + Convection)	
	Rôtissage	
	Convection Éco	

3. Pour changer la température, appuyez sur le bouton de **SÉLECTION** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** jusqu'à obtenir la température souhaitée.

Si le clignotement s'est arrêté avant le réglage de la température, appuyez de nouveau sur le bouton de **SÉLECTION** et tournez ensuite le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

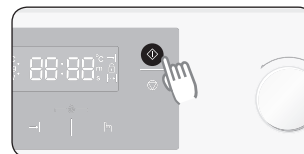



4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** jusqu'à obtenir le temps de cuisson souhaité.

- Réglage du temps de cuisson : 10 heures maximum.



5. Appuyez sur **DÉPART**.



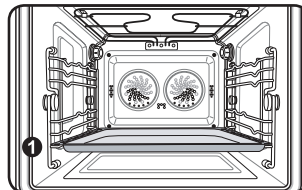
-  1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **TEMPS DE CUISSON** et de la **TEMPÉRATURE**.
- 2) Selon les réglages du mode Four, la résistance de convection et les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

## Réglage Convection

Les aliments sont cuits à l'aide de l'air chaud provenant des deux ventilateurs situés au centre du four. Ce mode garantit une cuisson uniforme de vos plats ; il est particulièrement conseillé pour les pâtisseries.

Placez la plaque à pâtisserie au niveau ① ou ②.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Gâteau aux noisettes Moule carré	1	160-170	1:00-1:10	Grille de cuisson
Gâteau au citron Moule rond ou sphérique	1	150-160	0:50-1:00	Grille de cuisson
Biscuit de Savoie	1	150-160	0:25-0:35	Grille de cuisson
Pâte pour flan aux fruits	1	150-170	0:25-0:35	Grille de cuisson
Streusel (pâte levée)	2	150-170	0:30-0:40	Plaque à pâtisserie
Croissants	1	170-180	0:10-0:15	Plaque à pâtisserie
Petits pains	1	180-190	0:10-0:15	Plaque à pâtisserie
Cookies	2	160-180	0:10-0:20	Plaque à pâtisserie
Frites au four	2	200-220	0:15-0:20	Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

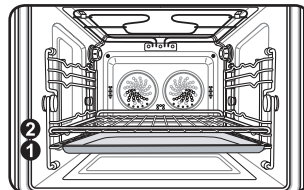
Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## Réglage Rôtissage (Convection + Chaleur par le haut)

Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant supérieur pour gratiner ou faire dorer vos plats. Ce réglage est particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes.

Lorsque vous faites cuire une viande, placez la grille du four au niveau ② et la plaque à pâtisserie au niveau ① pour récupérer le jus de cuisson.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Rôtissage (Convection + Chaleur par le haut).

Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils relatifs au positionnement de cette dernière et insérez la plaque à pâtisserie au niveau 1 afin de récupérer le jus de cuisson.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Rôti de bœuf/moyen (1 kg)	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Rôti de porc (épaule) 1 kg	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Rôti/Gigot d'agneau 0,8 kg	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Poulet entier 1 kg	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Truites entières 2 truites/0,5 kg	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Magret de canard 0,3 kg	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

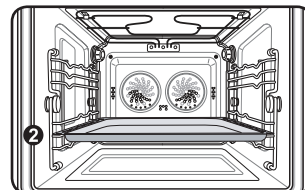
Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## Réglage de la cuisson traditionnelle

La chaleur est émise par les éléments supérieur et inférieur du four. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.

La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnées au niveau **1** ou **2**.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Lasagnes	2	200-220	0:20-0:25	Grille de cuisson
Gratin de légumes	2	180-200	0:20-0:30	Grille de cuisson
Gratin de pommes de terre	2	180-200	0:40-1:00	Grille de cuisson
Baguettes garnies (façon pizza)	2	160-180	0:10-0:15	Plaque à pâtisserie
Gâteau marbré	1	160-180	0:50-1:10	Grille de cuisson
Cake	1	150-170	0:50-1:00	Grille de cuisson
Muffins	1	180-200	0:20-0:30	Grille de cuisson
Cookies	2	180-200	0:10-0:20	Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

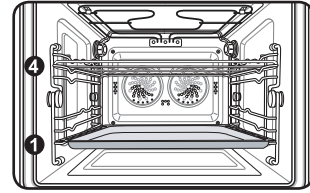
Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## Réglage du grill

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs.

Pour les grillades, la grille de cuisson est généralement placée au niveau ④ ou la grille de cuisson avec la plaque à pâtisserie aux niveaux ④ et ①.

\* Réglage de la température : 150 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 150 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Réglez la température sur 220 °C, préchauffez pendant 5 minutes.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Temps pour le 1 <sup>er</sup> côté (h)	Temps pour le 2 <sup>ème</sup> côté (h)	Accessoire
Brochettes kebab	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Escalopes de porc	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Saucisses	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Morceaux de poulet	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Steaks de saumon	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Légumes en tranches	4	0:15-0:20	-	Plaque à pâtisserie
Toast	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Grille de cuisson
Toasts au fromage	4	0:03-0:05	-	Grille de cuisson



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

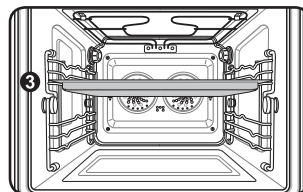
Il est recommandé de retourner les aliments entre les étapes 1 et 2.

## Réglage Gril et ventilateur

La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur est distribuée par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour faire griller la viande, le poisson, la volaille et les légumes. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments et ils obtiendront une texture croustillante.

Pour les grillades, la grille de cuisson ou la plaque à pâtisserie est généralement positionnée au niveau ③.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Réglez la température sur 220 °C, préchauffez pendant 5 minutes.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Durée (h)	Accessoire
Saucisses	3	0:08-0:10	Grille de cuisson
Potatoes	3	0:20-0:25	Grille de cuisson
Frites au four surgelées	3	0:15-0:20	Plaque à pâtisserie
Croquettes surgelées	3	0:20-0:25	Plaque à pâtisserie
Beignets surgelés	3	0:15-0:20	Plaque à pâtisserie
Steak de saumon	3 / 1	0:15-0:20	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie
Filet de poisson	3 / 1	0:12-0:17	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie
Poisson entier	3 / 1	0:15-0:20	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie
Morceaux de poulet	3 / 1	0:30-0:40	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

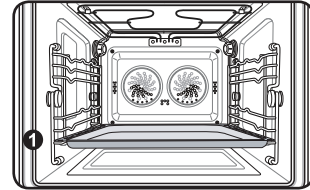
Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## Réglage Pizza (Convection + Chaleur par le bas)

L'air chaud et l'élément chauffant du bas se combinent pour faire réchauffer les aliments. Ce mode de cuisson est conseillé pour donner du croustillant à vos plats.

La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnées au niveau ①.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Pizza (Convection + Chaleur par le bas).

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Pizza maison	1	180-200	0:20-0:30	Plaque à pâtisserie
Quiche/Tourte pré-cuite surgelée	1	180-200	0:10-0:15	Grille de cuisson
Pizza surgelée à pâte levée	1	180-200	0:15-0:20	Plaque à pâtisserie
Pizza surgelée	1	180-200	0:15-0:25	Grille de cuisson
Pizza réfrigérée	1	180-200	0:08-0:15	Plaque à pâtisserie
Tarte aux pommes	1	160-180	1:10-1:20	Grille de cuisson
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	1	180-200	0:10-0:15	Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

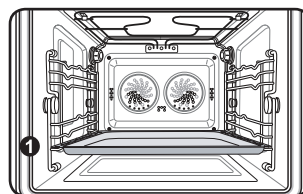
Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## Réglage Cuisson haute température (Chaleur par le haut + Chaleur par le bas + Convection)

Ce mode active alternativement tous les éléments chauffants tels que le ventilateur de convection, supérieur et inférieur. La chaleur est répartie de manière uniforme dans le four. Ce mode convient à de grandes quantités d'aliments (nécessitant beaucoup de chaleur), tels que les gratins et les tartes.

La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnées au niveau ①.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Cuisson haute température (Chaleur par le haut + Chaleur par le bas + Convection).

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
2 kg de lasagnes	1	180-200	0:20-0:30	Grille de cuisson
Gratin de légumes 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Grille de cuisson
Gratin de pommes de terre 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Grille de cuisson
Rôti de bœuf/moyen (2 kg)	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Canard entier/2 kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
2 poulets entiers/1,2 kg chacun	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments mais vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous les retournez en milieu de cuisson.

## Réglage Rôtissage

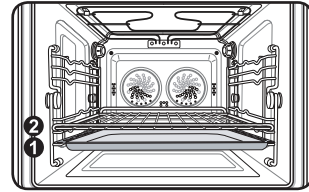
Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique au-dessus de 200 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection.

Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés.

Ce mode est adapté aux viandes rôties, à la volaille et au poisson.

La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnées au niveau ② et ①.

\* Réglage de la température : 40 à 150 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Rôti de bœuf	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Rôti de porc	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Magret de canard	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Filet de bœuf	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Filet de porc	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie



Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

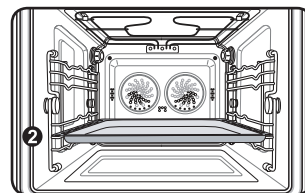
## Réglage de convection ECO

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats.

Le temps de cuisson sera légèrement augmenté, mais vous obtiendrez une cuisson homogène de vos plats.

La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnées au niveau ②.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection ECO.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Biscuit de Savoie	1	150-160	0:30-0:40	Grille de cuisson
Petit gâteau	2	150-170	0:20-0:30	Plaque à pâtisserie
Muffin	2	160-180	0:30-0:40	Grille de cuisson
Rôti de bœuf/moyen (1 kg)	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Gratin de pommes de terre	2	160-180	1:00-1:30	Grille de cuisson



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.



### Conseil pour économiser de l'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.
- Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de la cuisson afin de conserver la température dans l'enceinte, cela économisera de l'énergie et du temps.

## UTILISATION DU MODE DE CUISSON À PLUSIEURS NIVEAUX

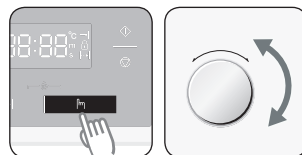
Ce mode est adapté pour la cuisson à deux niveaux différents en même temps. Ce mode fonctionne grâce à la circulation de l'air chauffé. La totalité de l'intérieur du four peut alors être utilisée. Vous pouvez par exemple faire cuire deux plaques de biscuits. Le temps de cuisson sera augmenté par rapport à une cuisson à 1 niveau mais vous pouvez cuire une double quantité en une seule fois.

### Réglage du mode de cuisson à plusieurs niveaux

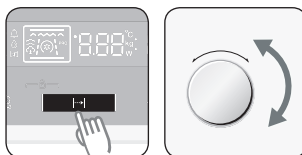
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode de cuisson à plusieurs niveaux.



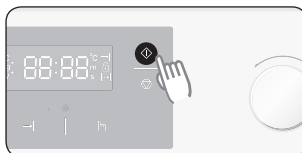
2. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** jusqu'à obtenir la température souhaitée.



3. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** jusqu'à obtenir le temps de cuisson souhaité.
  - Réglage du temps de cuisson : 10 heures maximum.

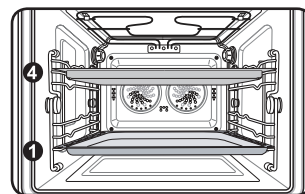


4. Appuyez sur **DÉPART**.



Pour la cuisson à plusieurs niveaux, 2 plaques à pâtisserie ou 1 plaque à pâtisserie et 1 grille de cuisson sont généralement positionnées aux niveaux **1** et **4**.

\* Réglage de la température : 40 à 250 °C



\* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

## Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson à plusieurs niveaux.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Gâteaux de petite taille	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 plaques à pâtisserie
Mini tartes	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 plaques à pâtisserie
Croissants	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 plaques à pâtisserie
Pâte feuilletée	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 plaques à pâtisserie
Cookies	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 plaques à pâtisserie
Lasagnes	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie
Frites au four surgelées	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 plaques à pâtisserie
Beignets surgelés	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 plaques à pâtisserie
Pizza surgelée	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Grille de cuisson/ Plaque à pâtisserie



Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four est en marche, le four s'arrête. Pour remettre le four en marche, refermez la porte et appuyez sur **DÉPART**.

## UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Dans le réglage de maintien au chaud, les aliments qui ont été cuits peuvent être maintenus au chaud.

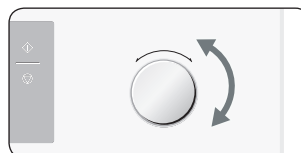
1. Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** en mode **MAINTIEN AU CHAUD**.



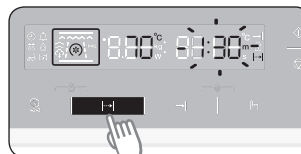
2. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**. La température clignote (par défaut : 70 °C).



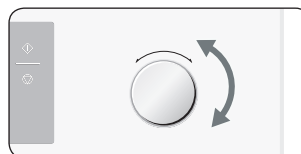
3. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez la température souhaitée.
  - Réglage de la température : 60 à 100 °C



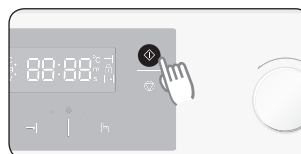
4. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**. Le temps clignote.
  - Réglage du temps de cuisson : 10 heures maximum.



5. Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



6. Appuyez sur **DÉPART**.



## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Après avoir accédé à la fonction de cuisson, vous pouvez régler votre temps de cuisson. Et ce temps de cuisson atteint, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

1. Sélectionnez le mode et la température désirés.

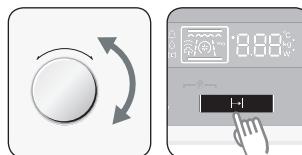


2. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**.

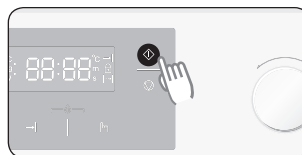


3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.

- Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** pour mettre fin au réglage du temps de cuisson.
- Réglage du temps de cuisson : 10 heures maximum.



4. Appuyez sur **DÉPART** et le four se mettra en marche immédiatement.

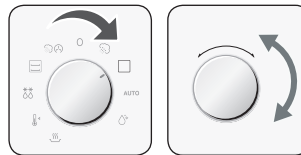


- 1) Le temps de cuisson programmé peut être réinitialisé selon le même ordre que ci-dessus.
- 2) Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête.
- 3) Pour annuler le temps de cuisson programmé, appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et réglez le temps sur zéro à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Après avoir accédé à la fonction de cuisson, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson. Et ce temps de cuisson atteint, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

1. Sélectionnez le mode et la température désirés.



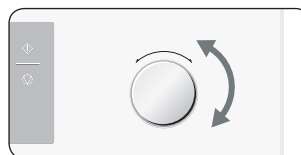
2. Appuyez sur **HEURE DE FIN DE CUISSON**.  
L'heure actuelle clignote sur l'écran.

**Exemple :** l'heure actuelle est 13:00. Le chiffre « 13:00 » correspondant à l'heure actuelle clignote.



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure souhaitée. (14:00)

**Exemple :** l'heure souhaitée est 14:00.



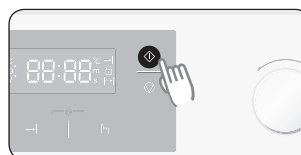
4. Appuyez une nouvelle fois sur **HEURE DE FIN DE CUISSON**.

**Exemple :** l'horloge affiche 13:00. et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 14:00.



5. Appuyez sur **DÉPART** pour mettre le four en marche. Le four démarre immédiatement.

**Exemple :** « 1:00 » s'affiche pour le temps de cuisson.



- 1) Le décompte du temps de cuisson s'affiche à la place de l'heure. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête.
- 2) Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson pré-réglé à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** afin d'améliorer la qualité de la cuisson.
- 3) Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et réglez le temps sur zéro à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

## RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

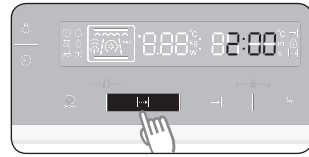
**Exemple :** Heure actuelle : 12:00.

Temps de cuisson : 2:00 si vous souhaitez que la cuisson termine à 18:00.

1. Sélectionnez le mode Four et la fonction souhaitée.

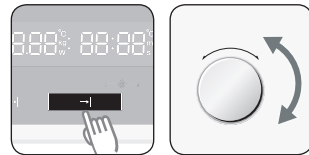


2. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** et saisissez le temps de cuisson de votre choix. (2:00)



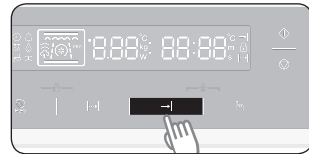
3. Appuyez sur **HEURE DE FIN DE CUISSON**.

- « 14:00 », qui correspond au temps de cuisson ajouté à l'heure actuelle, s'affiche.
- Saisissez l'heure de fin de cuisson souhaitée. (18:00)



4. Appuyez sur **HEURE DE FIN DE CUISSON**.

- Le four se met en marche automatiquement à l'heure réservée. (16:00)
- Le Temps de cuisson s'affiche au début de la cuisson.



- Il est possible de modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson avant l'heure réservée.
- Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit, l'affichage indique « 0:00 » et le four s'arrête.



Ne laissez pas d'aliments trop longtemps dans le four car ils sont susceptibles de s'altérer.

## UTILISATION DU MODE MENU AUTO

Le mode Menu auto vous permet de choisir entre 35 réglages préprogrammés afin de faire cuire ou rôtir vos aliments préférés en toute simplicité. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des 35 réglages et de régler le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

### Réglage du mode Menu automatique

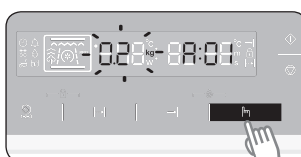
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **AUTO** ».



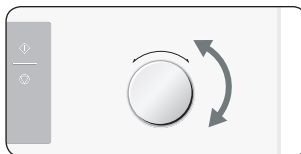
2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et choisissez une fonction de menu automatique. Reportez-vous au tableau figurant aux pages 48 à 50 pour obtenir une description des 35 réglages du menu automatique.



3. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**. La plage des poids commence à clignoter.

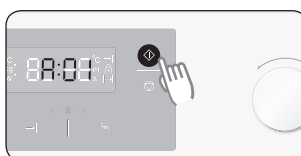



4. Si vous souhaitez changer le poids, tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

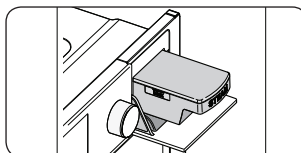


5. Appuyez sur **DÉPART**.

- La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



6. Si vous voyez le symbole  sur l'écran d'affichage, remplissez le réservoir d'eau jusqu'à son niveau maximal et remplacez-le. Enfourez vos aliments.



- Certains des menus automatiques sont continus. D'autres nécessitent de retourner les aliments. Le four émettra un signal sonore pour vous en avertir.
- La température du four réglée pendant le fonctionnement du menu auto s'affiche.
- La température et la durée ne peuvent pas être modifiées pendant la cuisson.

## GUIDE RELATIF AU RÉGLAGE DU MENU AUTO

Le tableau ci-dessous présente les 35 programmes automatiques permettant de faire cuire, griller, rôti et réchauffer des aliments à l'aide de la vapeur. Il indique également les quantités et les instructions appropriées.

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

### 1. Cuire à l'étuvéé

N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:01	Brocolis en morceaux	0,2-0,6	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez les brocolis dans le cuiseur vapeur puis appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.
A:02	Chou-fleur	0,2-0,6	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez les bouquets de chou-fleur dans le cuiseur vapeur puis appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.
A:03	Filet de poisson à la vapeur, 2 cm	0,2-1,0	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez le filet de poisson (2 cm d'épaisseur) dans le cuiseur vapeur. Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie sur le fond du four pour récupérer les égouttures.
A:04	Darne à la vapeur, 3 cm	0,2-1,0	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez la darne (3 cm d'épaisseur) dans le cuiseur vapeur. Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie sur le fond du four pour récupérer les égouttures.
A:05	Crevettes à la vapeur	0,2-0,5	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez les crevettes (crues/décortiquées ou non) dans le cuiseur vapeur. Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie sur le fond du four pour récupérer les égouttures.
A:06	Blanc de poulet à la vapeur	0,2-1,0	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez le blanc de poulet dans le cuiseur vapeur puis appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie sur le fond du four pour récupérer les égouttures.
A:07	Œufs mollets	0,1-0,6	Cuiseur vapeur, perforé	2	Percez un trou dans des œufs de taille moyenne (M). Placez de 2 à 10 œufs dans le cuiseur vapeur. Si vous souhaitez des œufs plus durs, laissez-les reposer pendant quelques minutes.
A:08	Pommes de terre coupées en deux à la vapeur	0,4-0,8	Cuiseur vapeur, perforé	2	Coupez des pommes de terre (150 à 200 g chacune) en deux, placez-les dans le cuiseur-vapeur puis démarrez la cuisson.
A:09	Riz blanc	0,2-0,4	Grille de cuisson	2	Étalez équitablement du riz blanc (basmati ou pandan) sur un plat en Pyrex. Ajoutez 200 ml d'eau froide pour 100 g de riz. Remuez après cuisson à la vapeur.
A:10	Flan à la vapeur	0,4-0,6	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez la préparation dans six petits moules à flan (100 ml par moule). Recouvrez-les de film étirable. Placez les moules dans le cuiseur vapeur.
A:11	Macération de fruits secs	0,1-0,5	Cuiseur vapeur, perforé	2	Placez des fruits séchés (abricots, prunes, pommes) dans le cuiseur vapeur.
A:12	Faire fondre du chocolat	0,1-0,3	Cuiseur vapeur, perforé	2	Cassez une tablette de chocolat (chocolat pur ou pâtisseries) en morceaux, placez-les dans un petit bol en verre Pyrex puis recouvrez avec un film ou un couvercle plastique. Placez le plat dans le cuiseur vapeur. Laissez couvert pendant toute la durée du programme. Une fois retiré, mélangez bien. (Enlevez 5 min pour du chocolat blanc ou au lait.)

## 2. Faire cuire

N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:13	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille de cuisson	1	Disposez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez-le sur la grille de cuisson. Les gammes de poids incluent les pommes etc.
A:14	Préparation pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille de cuisson	2	Mettez la pâte dans un moule en métal et placez le tout sur la grille de cuisson.
A:15	Brownies	0,5-0,7	Grille de cuisson	2	Placez la pâte dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en céramique sur la grille de cuisson.
A:16	Gâteau hollandais	0,5-0,7	Grille de cuisson	1	Mettez la pâte dans un moule en métal et placez le tout sur la grille de cuisson.
A:17	Cake hollandais	0,7-0,8	Grille de cuisson	2	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la longueur de la porte sur la grille de cuisson.
A:18	Muffins	0,5-0,6	Grille de cuisson	2	Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (12 compartiments). Placez le plat sur la grille, au centre du four.
A:19	Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille de cuisson	1	Faites préchauffer le four en mode traditionnel à 180 °C. Pour 300 g de pâte, utilisez un moule à gâteau en métal à revêtement noir de 18 cm de diamètre ; pour 400 g, un moule de 24 cm ; pour 500 g, un moule de 26 cm. Placez le plat sur la grille, au centre du four.
A:20	Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1	Placez la pizza sur la plaque à pâtisserie. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage).

## 3. Faire griller

N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:21	Biftecks, fins, bien cuits	0,3-0,6	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Grill pendant 5 minutes à 250 °C. Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille de cuisson et de la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer.
A:22	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer.
A:23	Poulet, pilons	0,5-0,7	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Placez les pilons de poulet marinés côte à côte sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer.
A:24	Darne	0,3-0,6	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Faites mariner les filets de poisson (1 cm d'épaisseur) et placez-les côte à côte sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer.
A:25	Filet de poisson	0,3-0,6	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Faites mariner les filets de poisson (1 cm d'épaisseur) et placez-les côte à côte sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer.

N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:26	Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	4 / 1	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit, puis appuyez sur le bouton Départ pour continuer la cuisson.

#### 4. Rôtissage

N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:27	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	2 / 1	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille de cuisson avec la plaque de pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
A:28	Rôti de bœuf, saignant-à point	1,1-1,3	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	2 / 1	Badigeonnez le bœuf d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Disposez-le sur la grille de cuisson et la plaque de pâtisserie, côté gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit, puis appuyez sur le bouton Départ pour continuer la cuisson. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
A:29	Rôti de porc	0,7-0,9	Grille de cuisson/Plaque à pâtisserie	2 / 1	Placez le rôti badigeonné d'huile et d'épices, côté gras vers le bas, sur la grille de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
A:30	Poisson entier	0,4-0,8	Grille de cuisson/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 de cuisson et la plaque à pâtisserie. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour continuer. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
A:31	Légumes grillés	0,2-0,5	Plaque à pâtisserie	4	Disposez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) sur la plaque à pâtisserie. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
A:32	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 d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Disposez les pommes de terre côte à côte sur la grille de cuisson.

#### 5. Auto Reheat (Réchauffage automatique)

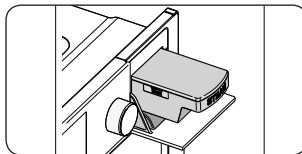
N°	Type d'aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A:33	Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille de cuisson	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille de cuisson.
A:34	Frites au four surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie.
A:35	Bâtonnets de poisson surgelés	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2	Disposez uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la plaque à pâtisserie. Pour obtenir de meilleurs résultats, retournez-les dès que le signal sonore retentit.

# UTILISATION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

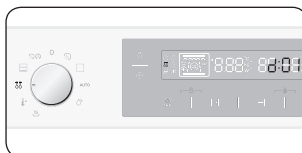
## Réglage de la fonction de décongélation automatique \*\*

Le tableau suivant répertorie les 5 programmes automatiques de décongélation. Il indique également les quantités et les instructions appropriées.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



2. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode Décongélation automatique \*\*.



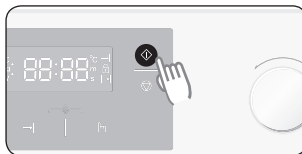
3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour choisir la fonction de Décongélation automatique.



4. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION**. La plage des poids commence à clignoter.



5. Appuyez sur **DÉPART**.



## Guide relatif au réglage de la décongélation automatique

N°	Type d'aliment	Poids	Temps de repos	Niveau de la grille
d-1	<b>Décongélation de la viande</b> (-18 °C)	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 de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
d-2	<b>Décongélation de la volaille</b> (-18 °C)	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 de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
d-3	<b>Décongélation du poisson</b> (-18 °C)	0.3-0.8	10-30	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Posez le poisson sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
d-4	<b>Décongélation du pain</b> (-18 °C)	0.1-0.3 0.4-0.6	5-10	Placez le pain à l'horizontale (dans le sens de la longueur) sur la plaque à pâtisserie, au niveau 2. Ce programme convient à la décongélation de tous les types de pain en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.
d-5	<b>Décongélation des fruits</b> (-18 °C)	0.2-0.6	5-10	Répartissez uniformément les fruits sur la plaque à pâtisserie au niveau 2. Ce programme convient à la décongélation de nombreux fruits coupés en tranches ou baies.



- Après décongélation de la viande (poulet en particulier), faites fonctionner le four vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) pour détruire les bactéries contenues dans la cavité.
- Ne recongelez pas des aliments une fois décongelés.



- 1) Quand la décongélation est terminée, videz l'eau restant dans le tiroir et lavez le réservoir.
- 2) Séchez l'intérieur du four à l'aide d'un linge sec s'il reste de l'eau.
- 3) Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 3 à 10 minutes une fois le mode Décongélation automatique terminé. Ceci ne constitue nullement un dysfonctionnement et vous ne devez donc pas vous en inquiéter.

# ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

## 1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé. Insérez la plaque de pâtisserie en positionnant le côté incliné vers l'avant.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	150-170	20-30
		2	Cuisson par convection	150-170	20-25
	Plaque à pâtisserie + plaque à pâtisserie	1 + 4	Cuisson à plusieurs niveaux	150-160	20-30
Génoise	Moule à fond amovible sur la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	1	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
		1	Cuisson par convection	150-160	30-35
Sablés	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	150-160	20-30
		2	Cuisson par convection	150-160	20-30
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1	Cuisson traditionnelle	150-160	40-50
		1	Cuisson par convection	150-160	45-55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Pizza (Convection + Chaleur par le bas)	170-190	70-90

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

## 2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Gril.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille de cuisson	4	Gril	250 °C	1. Étape 1 à 2 2. Étape 1 à 2
Hamburgers * (X 12)	Grille de cuisson + Plaque à pâtisserie (pour récupérer les égouttures)	4	Gril	250 °C	1. Étape 10 à 15 2. Étape 10 à 15

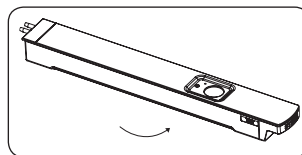
# détartrage et nettoyage

## MODE DE DÉTARTRAGE

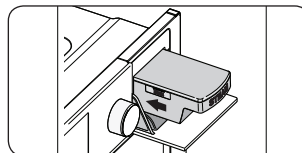
Lorsque le message  s'affiche sur l'écran d'affichage, cela signifie que vous devez procéder au détartrage de votre four.

Si vous n'exécutez pas les 2 étapes du mode de détartrage (mode de nettoyage et de rinçage), le message de détartrage ne disparaît pas. Étant donné que vous utilisez le mode Vapeur plus de 2 heures après l'affichage du message de détartrage, les fonctions relatives à la vapeur sont limitées.

1. Versez la solution mélangée de 500 ml de détartrant et nettoyez l'eau dans le réservoir d'eau. Pour en savoir plus sur le rapport de mélange, reportez-vous au manuel d'utilisation du détartrant.



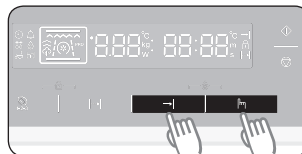
2. Fermez le couvercle du réservoir d'eau avant de l'installer dans l'appareil.



3. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **DÉSACTIVÉ**.



4. Fermez la porte et appuyez longuement sur les boutons **HEURE DE FIN DE CUISSON** et **SÉLECTION**. L'appareil affiche 50 minutes et lance le détartrage.
  - Mode de nettoyage : 40 min
  - Mode de rinçage : 10 min

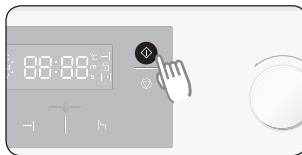


5. Lorsqu'il s'est écoulé environ 40 minutes, la machine affiche « 10:00 » et s'arrête en émettant un signal sonore. Retirez le réservoir et videz-en le contenu. Lavez le réservoir avec de l'eau et remplissez le réservoir d'eau jusqu'à son niveau maximal avec de l'eau propre. Remplacez-le dans l'appareil.

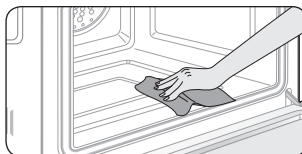



- Lorsque « 10:00 » est affiché, vous devez lancer le mode de rinçage dans les 25 minutes. Sinon, le réglage sera réinitialisé après 25 minutes et vous devrez réexécuter le mode de détartrage.

6. Appuyez sur **DEPART**. Un mode de rinçage démarre avec l'eau claire.  
Le mode de détartrage se termine au bout de 10 minutes.



7. Une fois le cycle terminé, la machine émet alors un signal sonore. Videz le contenu du réservoir et du ramasse-gouttes, puis rincez le réservoir à l'eau claire.
8. Ouvrez la porte et essuyez la cavité de cuisson à l'aide d'un chiffon sec.

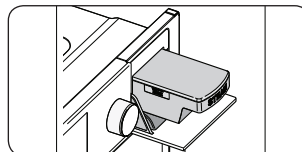


-  • L'acide citrique est une substance naturelle et entièrement biodégradable qui permet de détartrer efficacement votre appareil. Il est non corrosif, non agressif et n'a pas d'impact sur l'environnement. Outre s'avérer un détartrant efficace, il a également une action de stérilisation antimicrobienne, il aide à assurer l'hygiène des composants internes de l'appareil, préserve le goût des aliments dans le temps et augmente la durée de vie de l'appareil.
- La vapeur est utilisée pour la cuisson et contient du calcium et du magnésium. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore ; seuls subsistent les substances volatiles (minéraux) non nocives.
  - Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être démarré à nouveau depuis le début.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE VAPEUR

La fonction Nettoyage vapeur vous permet de nettoyer votre four en seulement 10 minutes. L'opération de NETTOYAGE VAPEUR dure 7 minutes ; le temps de repos est quant à lui de 3 minutes. Au cours de ces 3 minutes, la vapeur humidifie les résidus et vous pouvez les retirer du plafond ou des parois avec un chiffon doux.

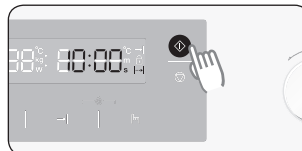
1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place.



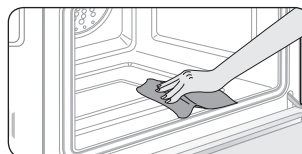
2. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur **MODE NETTOYAGE VAPEUR**.




3. Appuyez sur **DEPART**. Le four démarre automatiquement.

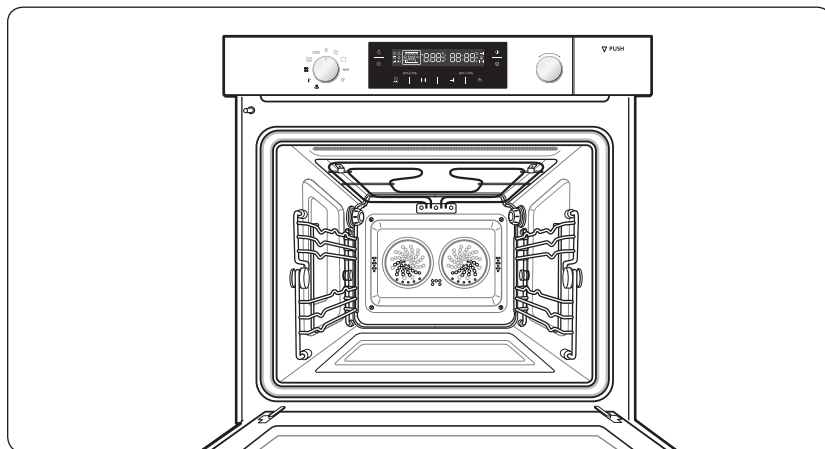


4. Ouvrez ensuite la porte du four et essuyez-en la cavité à l'aide d'un chiffon sec.



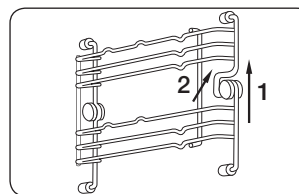
-  • N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu complètement à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour votre sécurité, NE nettoyez JAMAIS l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

## NETTOYAGE



### 1. Nettoyage à l'intérieur de la cavité.

- Soulevez les tablettes à droite et à gauche à l'avant (1). Déplacez-les vers le milieu (2) et retirez-les. Essuyez les résidus sur le plafond ou les parois à l'aide d'un chiffon neutre trempé dans un détergent.
- Remettez ensuite les grilles en place.
- Même les saletés les plus tenaces peuvent être retirées en utilisant le programme de nettoyage vapeur.



### 2. Nettoyage de la surface du four, du tableau de commande et de la vitre.

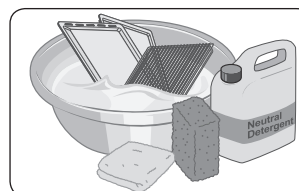
- Essuyez la surface du four à l'aide d'un torchon mouillé, puis essuyez le tout avec un chiffon sec afin d'en retirer toute trace d'humidité.
- N'exercez pas de pression excessive lorsque vous nettoyez le tableau de commande ; vous risqueriez de l'endommager.
- Lavez la vitre à l'aide d'un nettoyeur doux et d'un torchon, puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

### 3. Nettoyage du réservoir d'eau et du bac.

- Lavez-les à l'aide d'un nettoyeur doux, puis rincez-les à l'eau claire.

### 4. Nettoyage des accessoires.

- Lavez-les à l'aide d'un nettoyeur doux, puis essuyez-les avant de les remettre en place dans la cavité de cuisson.
- Si vous utilisez une brosse synthétique pour laver les accessoires, frottez-les avec précaution afin de ne pas endommager leur revêtement.



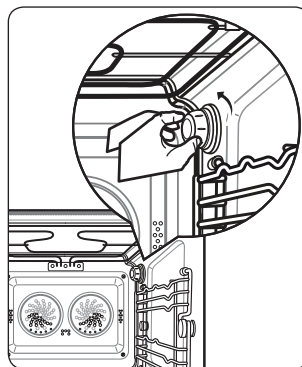


- N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse métallique pour le nettoyage. Vous risqueriez de les décolorer ou de les endommager.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil pendant le nettoyage. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- N'exposez jamais le réservoir ou le tiroir à la lumière directe du soleil. Vous risqueriez de les déformer ou de les endommager.
- Ne séparez pas de façon arbitraire le joint le porte de la cavité pour le nettoyage.

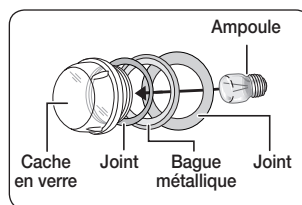
## REPLACEMENT DE LA LAMPE

### Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2. Retirez la bague métallique et les deux joints, puis nettoyez le cache en verre.
3. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
4. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.



5. Remettez le cache en place.

# dépannage et code d'information

## DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

### L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez le four sur une autre prise.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale.

### L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez si la porte ou le commutateur de la porte sont endommagés.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et sélectionnez les instructions de cuisson.

### Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage.

- Assurez-vous que la porte est complètement fermée.

### De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal. Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

### L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- Une coupure de courant peut se produire. S'il y a eu une coupure de courant, l'horloge affiche : 88:88.
- Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les consignes de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Assurez-vous que le four soit placé conformément au manuel d'installation.

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

- Assurez-vous que la durée de cuisson soit réglée de façon appropriée en prenant en compte le type des aliments.
- Assurez-vous que la température soit réglée correctement.

### **Les aliments ne sont pas du tout cuits.**

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Contrôlez si le départ différé est réglé correctement et/ou si le bouton Start (Départ) a été actionné.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

### **Le bruit de fonctionnement est trop fort.**

- Le four est bruyant pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal. Si vous entendez de façon continue un bruit anormal, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung.

### **L'ampoule ne fonctionne pas.**

- L'ampoule est dévissée ou défectueuse. Revissez ou remplacez l'ampoule.
- Si le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung.

### **Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.**

- C'est une condition normale. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.

### **De la condensation se forme à l'intérieur du four.**

- C'est une condition normale. Essuyez-la simplement après la cuisson.

### **De l'air circule autour de la porte et du four.**

- C'est une condition normale.

### **Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.**

- C'est une condition normale. La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.

### **Le four émet un bruit étrange lors du fonctionnement en mode Vapeur.**

- C'est une condition normale. La pompe à eau peut continuer à fonctionner pour insérer l'eau dans le générateur de vapeur.












### **La vapeur est trop faible lors du fonctionnement en mode Vapeur.**

- Changez le niveau de vapeur du four. Si la vapeur est continuellement faible, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung.

### **Le four émet un bruit étrange une fois que le mode Vapeur a été désactivé.**

- C'est une condition normale. La pompe de vidange peut continuer à fonctionner pour retirer l'eau restante du générateur de vapeur, une fois que le mode Vapeur a été désactivé.

## CODES D'INFORMATION

Code	Problème	Solution
	<b>ERREUR TOUCHE COURT-CIRCUITÉE</b> Cette erreur se produit lorsque vous appuyez sur un bouton et le maintenez enfoncé pendant plus de 60 secondes.	Appuyez sur <b>ARRÊT/ANNULATION</b> pour arrêter le four. Après le refroidissement, veuillez redémarrer le four.  Si le FOUR a toujours le même problème après avoir effectué l'action ci-dessus, veuillez contacter un Service client SAMSUNG agréé.
	<b>ERREUR DE TEMP DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE</b> Cela se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et la température intérieure de la cavité est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.	Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service après-vente SAMSUNG.
	<b>ERREUR DE CAPTEUR TEMP COUPÉ</b> Cela se produit suite à un capteur défectueux, des fils mal placés, une carte de circuit imprimé défectueuse.	
	<b>ERREUR CAPTEUR TEMPÉRATURE COURT-CIRCUITÉ</b> Cela se produit suite à un capteur défectueux, des fils mal placés, une carte de circuit imprimé défectueuse.	
	<b>ERREUR DE DÉTECTION DE TEMPÉRATURE ANORMALE</b> Cela se produit lorsque la température intérieure de la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.	
	<b>ERREUR CAPTEUR TEMPÉRATURE COURT-CIRCUITÉ</b> Cela se produit suite à un capteur défectueux, des fils mal placés, une carte de circuit imprimé défectueuse.	
	<b>ERREUR DE DÉTECTION DE TEMPÉRATURE ANORMALE</b> Cela se produit suite à un capteur défectueux, des fils mal placés, une carte de circuit imprimé défectueuse.	
	<b>ERREUR DE COMMUNICATION</b>	
		
		
		

# 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.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Modèle</b>		NQ50C7935ES
<b>Alimentation</b>		230 V / 50 Hz
<b>Consommation d'énergie</b>	Puissance maximale	3100 W
	Gril	2500 W
	Cuisson par convection	2400 W
	Cuisson vapeur	2800 W
<b>Système de refroidissement</b>		Moteur de ventilation
<b>Dimensions (I X H X P)</b>	Extérieures	595 x 454,2 x 570 mm
	Cavité du four nette	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Capacité</b>		50 litres
<b>Poids</b>	Net	38,0 kg env.
	A l'expédition	41,5 kg env.

## FICHE PRODUIT

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NQ50H7935ES
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI <sub>cavité</sub> )	77,63
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>electric cavity</sub> )	-
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité
Volume par cavité (V)	50 L
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle	

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

### ■ Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée à l'exception des instants où vous retournez les aliments.  
Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de 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, 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.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Lorsque c'est possible, cuisez plus d'un aliment à la fois.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

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

DG68-00471G-01