

FQV137ST
FQV137UST

Four combi-vapeur

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez
enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Utilisation du manuel

Merci d'avoir acheté ce combiné four/ cuiseur vapeur SAMSUNG.

Le manuel de l'utilisateur contient d'importantes instructions de sécurité et des informations essentielles sur l'utilisation et l'entretien de votre nouveau combiné four / cuiseur vapeur.

Avant d'utiliser votre four, lisez toutes les informations du présent manuel et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



**AVERTISSEMENT ou
ATTENTION**



Important



Remarque

AVANT L'INSTALLATION

Mise au rebut écologique

Déballer l'appareil et mettre l'emballage au rebut de manière à respecter l'environnement.



La directive européenne 2002/96/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est indiquée sur l'appareil.

Cette directive définit un cadre pour la collecte et le recyclage des appareils en fin de vie et est valable dans toute l'Union Européenne.

Après le déballage

N'ouvrez pas la porte du compartiment de cuisson tant que l'appareil est au sol. Celle-ci pourrait heurter le sol et être endommagée.

Après l'avoir déballé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

Ne le branchez pas s'il a été endommagé durant le transport.

Le fonctionnement de votre appareil a été entièrement testé en usine. Il se peut donc qu'il contienne encore un peu d'eau.

Installation et branchement

Veuillez suivre les instructions spéciales d'installation.

Branchement électrique

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service clientèle afin d'éviter tout risque.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

 Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.

- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance dans l'utilisation de cet appareil, à moins que ces personnes ne soient placées sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou bien qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de cet appareil de la part d'une telle personne.
- Les enfants doivent être placés sous surveillance, de telle sorte qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Enceinte de cuisson

 **Vous risquez de vous brûler !**

- Cet appareil devient chaud lors de l'utilisation. Prenez garde de ne pas toucher aux résistances.
- Ouvrez doucement la porte du compartiment de cuisson. Cela libérera de la vapeur chaude.

MISE EN GARDE

- Des pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus hors de portée de l'appareil.

Risque d'incendie !

- Ne mettez jamais d'éléments combustibles dans le compartiment de cuisson.

Il y a un risque de court-circuit !

- Veillez à ne jamais coincer les câbles d'un appareil électrique dans le compartiment de cuisson chaud. L'isolation des câbles pourrait fondre.

Accessoires chauds

 **Vous risquez de vous brûler !**

- Ne sortez jamais les accessoires de l'appareil sans utiliser de gants de protection.

Nettoyage

 **Risque d'écaillage !**

- Ne nettoyez pas l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau présente dans le récipient d'évaporation est encore chaude. Attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

Réparations

 **Danger d'électrocution !**

- Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être réalisées que par l'un de nos ingénieurs après-vente agréés. Si l'appareil est défectueux, mettez-le hors tension en retirant le fusible de la boîte de fusibles ou en débranchant l'appareil du secteur. Contactez le service après-vente.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Ne vous servez pas de la porte du compartiment de cuisson comme d'une étagère.

Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut provoquer la formation de corrosion.

Plats à utiliser avec le four

N'utilisez que les accessoires fournis. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.

Attention ! Lors de l'étuvage, glissez le récipient multifonction sous le panier du cuiseur perforé. Il récupère ainsi le liquide qui s'écoule.

Les plats doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas conçus pour une utilisation combinée avec de l'air chaud et de la vapeur.

N'utilisez pas de plat présentant des traces de rouille. Même les plus petites tâches de rouille peuvent provoquer la corrosion du compartiment de cuisson.

Nettoyage et entretien

Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.

Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.

Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.

CAUSES D'ENDOMMAGEMENT

Joint très sale

Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.

Utilisation de la porte du compartiment de cuisson comme d'un siège

Ne montez ni ne vous asseyiez sur la porte du compartiment de cuisson.

Transport

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut céder.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION DU COMBINÉ CUISEUR VAPEUR

- Cet appareil n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- Veuillez suivre les instructions d'installation fournies et noter que l'appareil ne peut être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. La protection par fusible doit atteindre 16 ampères (disjoncteurs miniatures de type L ou B).
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et le branchement du câble doivent être réalisés par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un appareil de sectionnement doit être présent sur le site de l'installation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Il ne faut pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges. Une surcharge peut provoquer des incendies.
- **Branchement**
Une fois l'appareil branché pour la première fois, tous les segments s'allument durant une seconde. Après 3 secondes, l'heure 12:00 clignote à l'écran pour vous inviter à régler l'horloge. N'oubliez pas de reconfigurer l'horloge lorsque vous passez en mode Été ou Hiver (voir les instructions à la page 12).

Table des matières

FONCTIONS DU FOUR

- 7 four
- 8 Panneau de commande
- 9 Accessoires

AVANT DE COMMENCER

- 10 Réglage de l'horloge
- 11 Remplissage du réservoir d'eau
- 12 Définir la dureté de l'eau
- 13 Paramètres par défaut
- 14 Réglage du mode Cooking Function (Fonction de cuisson)

UTILISATION DU FOUR

- 16 Utilisation du mode Steam (Vapeur)
- 20 Utilisation du mode Steam Combi (combinée vapeur)
- 23 Utilisation du mode Régénération/ Réchauffage
- 25 Utilisation du mode Fan Oven (Cuisson par ventilation)
- 27 Utilisation du mode Grill (Gril)
- 29 Fonction Heure de départ différé
- 30 Utilisation du mode Auto Cook (Cuisson automatique)
- 31 Utilisation des programmes de cuisson automatique
- 35 Utilisation du mode Defrost (Décongélation)
- 37 Utilisation du mode Keep Warm (Maintenir au chaud)
- 38 Utilisation du mode Memory (Mémoire)

DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE

- 40 Essais de plats
- 41 Détartrage
- 43 Utilisation de la fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur)
- 44 Nettoyage
- 46 Désactivation de l'alarme / Affichage de la température
- 46 Affichage de la température actuelle du four
- 47 Verrouillage de sécurité enfant
- 48 Nettoyage et entretien

CODES D'ERREUR

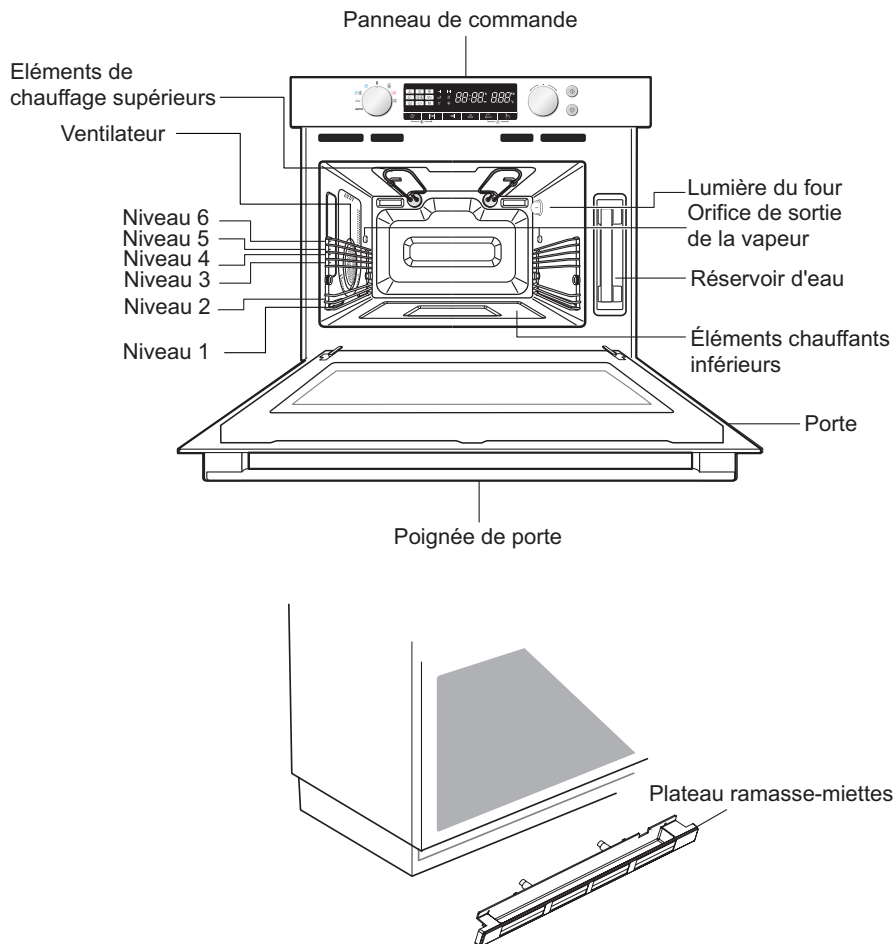
- 49 Remplacement de la lampe
- 50 Codes d'erreur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 51 Caractéristiques techniques

Fonctions du four

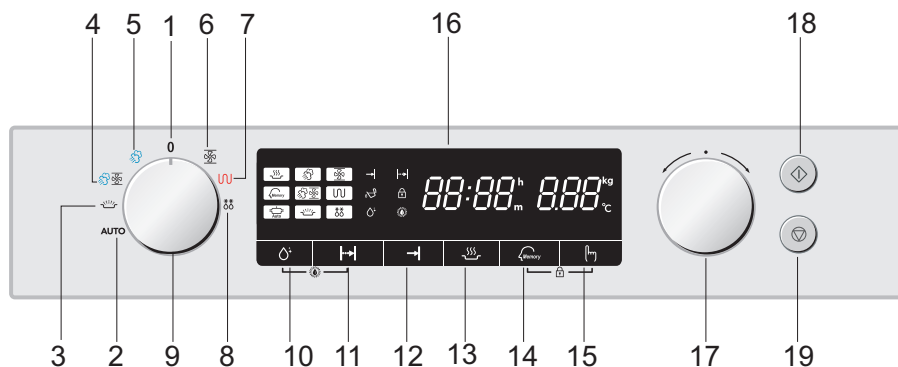
FOUR



Remarque

- Les niveaux des étagères sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4, 5 et 6 sont généralement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est généralement utilisé pour la cuisson et le rôtissage.
- Consultez les guides de cuisson fournis dans la présente notice afin de déterminer le niveau d'étagère approprié pour vos préparations.

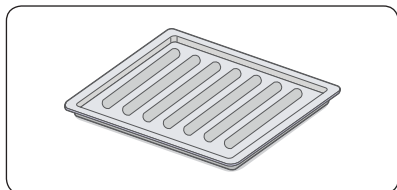
PANNEAU DE COMMANDE



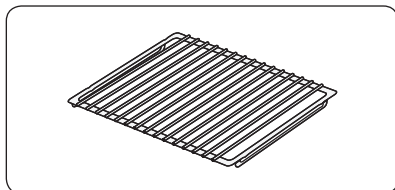
- | | |
|---|---|
| 1. OFF (Arrêt) | 12. HEURE DE DEPART |
| 2. PROGRAMMES AUTOMATIQUES | 13. MODE KEEP WARM (maintenir au chaud) |
| 3. MODE REHEAT (Réchauffage) | 14. MEMOIRE |
| 4. MODE STEAM COMBI (vapeur Combiné) | 15. SELECTIONNER |
| 5. MODE STEAM (Vapeur) | 16. AFFICHAGE |
| 6. MODE FAN OVEN | 17. BOUTON DE SELECTION |
| 7. MODE GRILI (Gril) | 18. START (DEMARRER) |
| 8. MODE DEFROST (décongélation) | 19. STOP / CANCEL (STOP / ANNULER) |
| 9. BOUTON DE FONCTION | 10+11. DETARTRAGE |
| 10. MODE STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) | 14+15. VERROUILLAGE SECURITE ENFANT |
| 11. MINUTERIE | |

ACCESSOIRES

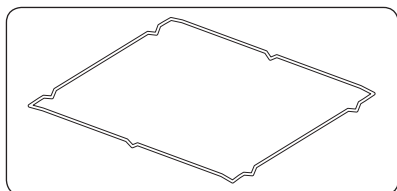
Les accessoires suivants vous sont livrés avec le combiné four/ cuiseur vapeur :



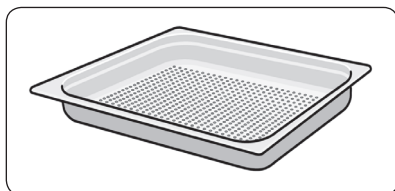
1 Récipient multifonction



2 Grille de cuisson.



3 support-vapeur (à utiliser en combinaison avec un plateau-vapeur).

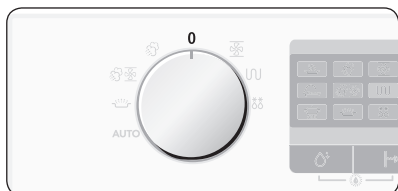


4 Plateau-vapeur, perforé, hauteur 40 mm, GN 2/3 (à utiliser en mode Vapeur, toujours en combinaison avec le support-vapeur).

Avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

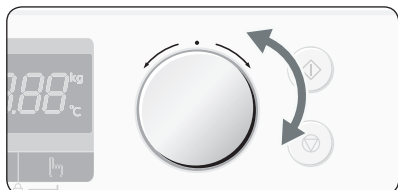
La première fois où l'appareil est branché, l'écran s'allume. (exemple 15:15)



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



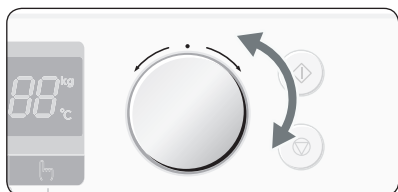
2 Appuyez sur **SELECT**. Le chiffre "12" commence à clignoter.



3 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'heure.



4 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. Le chiffre "00" commence à clignoter.



5 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler les minutes.



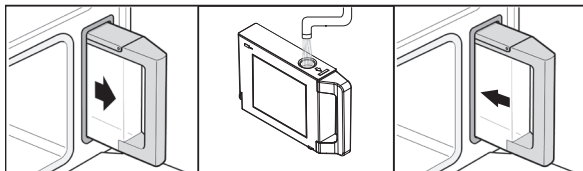
6 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. L'horloge se règle d'elle-même au bout de 5 secondes.

REEMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson, le réservoir d'eau est situé à votre droite. Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau froide du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Si l'eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie (voir également "Dureté de l'eau").

Précaution

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



Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Soulevez le réservoir d'eau au-dessus du dispositif de verrouillage et sortez le réservoir de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque "max.". Fermez le couvercle jusqu'à le sentir s'enclencher. Renforcez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation

Sortez le réservoir d'eau de l'appareil avec précaution. Si vous le tirez trop vite, l'eau peut se renverser. Maintenez le réservoir d'eau à l'horizontale de façon à ce que l'eau restant à l'intérieur puisse s'écouler du siège de soupape. Videz l'eau.

Séchez entièrement le réservoir d'eau et le joint du couvercle de l'appareil.

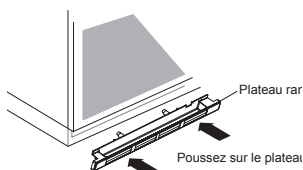
Message "Remplissage du réservoir d'eau"

Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore retentit. Un symbole  apparaît à l'écran. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrez doucement la porte du compartiment de cuisson. La vapeur s'échappera.
2. Sortez le réservoir d'eau, remplissez jusqu'à la marque "max" et replacez le réservoir.
3. Appuyez sur le bouton **START** (DEMARRER).

Extraction du plateau ramasse-miettes

Videz le plateau ramasse-miettes à intervalle régulier. Poussez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis extrayez-le à partir de sa position verrouillée.



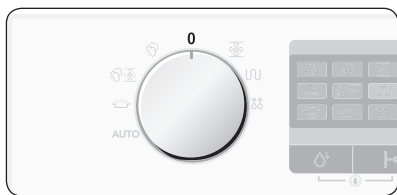
DÉFINIR LA DURETÉ DE L'EAU

Il est nécessaire de détartrer votre appareil à intervalles réguliers. C'est le seul moyen pour éviter qu'il ne s'endommage.

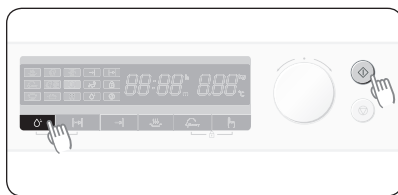
Votre appareil est équipé d'un système qui vous alerte automatiquement lorsque le détartrage est nécessaire. Il est préréglé sur une dureté d'eau de niveau 4. Modifiez ce paramètre si votre eau est plus douce.

Vérifier la dureté de l'eau

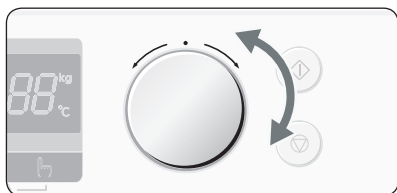
Vous trouverez les informations relatives à la dureté de l'eau dans votre région dans le tableau Eau locale.



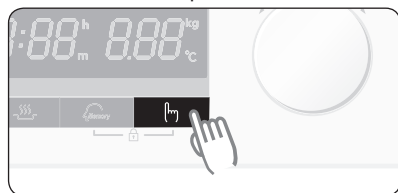
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 2** Appuyez simultanément sur les boutons **STEAM CLEAN** (Nettoyage vapeur) et **START** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.



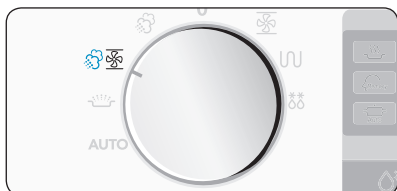
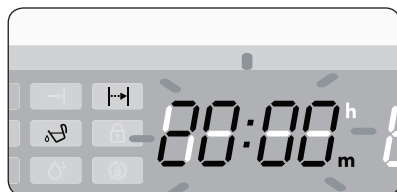
- 3** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler la dureté d'eau souhaitée.



- 4** Appuyez sur le bouton **SELECT**.
► L'appareil est à présent programmé de façon à émettre un avertissement lorsqu'il est nécessaire de procéder au détartrage, en fonction de la dureté effective de l'eau.

PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Quand le temps de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote (une fois que vous les avez configurés à l'aide du BOUTON DE FONCTION), vous pouvez modifier le temps ou la température en tournant ce bouton.



A Tournez le **BOUTON DE FONCTION** pour choisir la fonction à utiliser.

B Le temps par défaut ou la température par défaut commence à clignoter.



C Tandis que le temps/température par défaut clignote : Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler le temps/température souhaité(e).

Si le clignotement s'arrête, vous pouvez modifier les paramètres en suivant les étapes décrites ci-après dans le présent manuel.

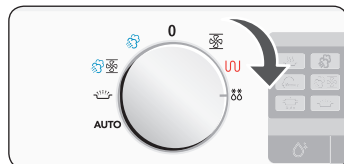
Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** ou la **TEMPERATURE** peuvent toujours être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.

Utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE COOKING FUNCTION (FONCTION DE CUISSON)

Tournez le bouton de sélection Cooking Function (Fonction de cuisson) pour sélectionner la fonction souhaitée.



Modes du four

Le tableau suivant présente les divers modes et les paramètres du four. Utilisez les tableaux de cuisson pour ces modes comme guide de cuisson.

Mode	Description
	Mode Vapeur 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. Plage de température : 40~100 °C
	Mode Cuisson combinée vapeur 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. Les rôtis de viande et le poisson resteront plus juteux à l'intérieur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Plage de température : 100~230 °C
	Mode Régénération/Réchauffage 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 : 120 °C

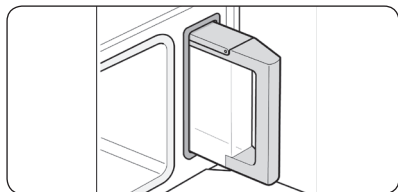
Mode	Description
	Mode Cuisson par ventilation Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce réglage est adapté au rôti des viandes et à la cuisson des gratins et des gâteaux. Plage de température : 40~230 °C
	Mode Gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	Mode Décongélation La vapeur permet également de faire décongeler les aliments. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson ou encore des fruits. Lorsque la décongélation s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Plage de température : 40~70 °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

Le tableau ci-dessous présente des programmes et des fonctions supplémentaires.

Mode	Description
AUTO	Programmes de cuisson automatique 40 programmes de cuisson 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.
	Nettoyage vapeur 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.

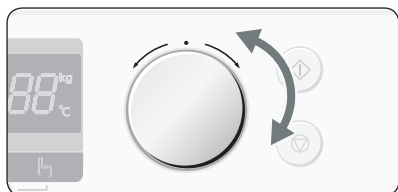
UTILISATION DU MODE STEAM (VAPEUR)



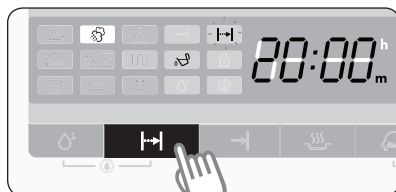
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



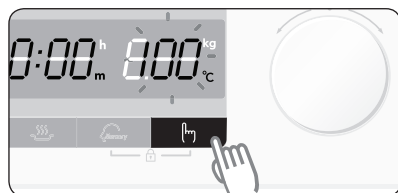
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Steam (Vapeur) (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100 °C). Le temps clignote.



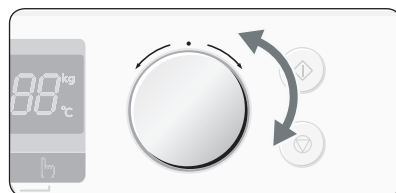
- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



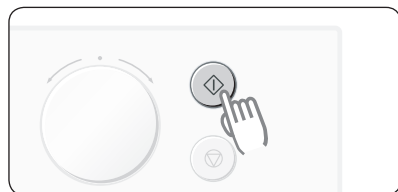
Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



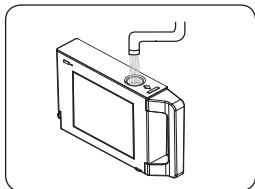
- 4** Appuyez sur **SELECT**. La température clignote.



- 5** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez la température.



- 6** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
- L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.



S'il y a trop peu d'eau en cours de cuisson, le symbole s'affiche  à l'écran et un signal sonore retentit. Ajouter de l'eau dans le réservoir et appuyez sur **START** pour poursuivre l'étuvage.

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

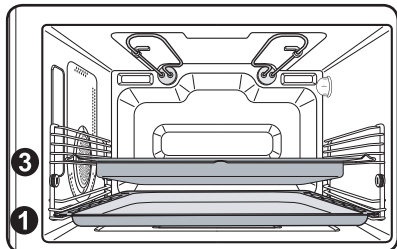


Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode Steam, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.
- 3) Sortez le plat avec précaution car il est chaud. Ouvrez tout d'abord légèrement la porte afin de permettre à la vapeur chaude de s'échapper. Faites également attention les orifices de sortie de la vapeur.
- 4) Une fois la cuisson terminée, évacuez l'eau du récupérateur et videz le réservoir.
- 5) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 6) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après un processus d'étuvage. Cela est normal.

Configuration du mode Steam (Vapeur)

Les aliments sont cuits grâce à la vapeur fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par deux buses d'éjection.



Plateau-vapeur + Support-vapeur sont placés habituellement au niveau ③.

Insérez le lèche-frite au niveau ①.

Guide de cuisson

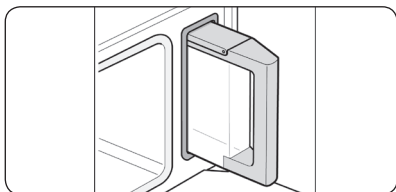
Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour l'étuvage.

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

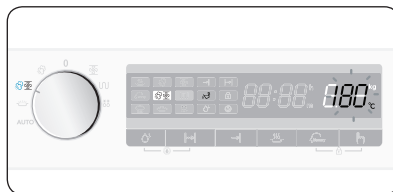
Aliment	Niveau d'étagère	Mode Steam (°C)	Accessoire	Temps (min.)
Brocolis en morceaux	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	12-16
Légumes en tranches (poivrons, courgettes, fenouil, oignons)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	9-14
Haricots verts	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	28-33
Asperges blanches	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	20-25
Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs entiers, maïs en épi)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	30-35
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	30-35
Filets de poisson	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-18
Crevettes bleues	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	12-15
Blanc de poulet	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	23-28
Œufs durs	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-20

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Steam (°C)	Accessoire	Temps (min.)
Cuisson sur deux niveaux : Deux types d'aliment (filets de poisson/légumes en tranches)	4 / 1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-20
Riz blanc étuvé (Utilisez une cocotte en Pyrex et ajoutez 375 ml d'eau bouillante pour 250 g de riz)	1	100 °C	Grille de cuisson	25-30
Riz au lait (Utilisez un plat en Pyrex et ajoutez deux volumes de lait)	3	100 °C	Grille de cuisson	40-50
Beignets surgelés	3	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	23-28
Flan/Crème (6 ramequins de 100 ml)	3	90 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	20-25
Crème anglaise (Utilisez un grand plat en Pyrex)	3	90 °C	Grille de cuisson	37-42
Compote de fruits (Utilisez un plat rond en Pyrex, ajoutez une cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	3	100 °C	Grille de cuisson	10-15

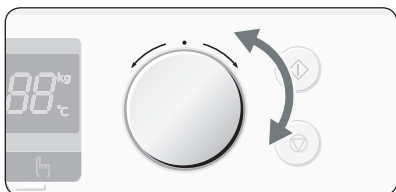
UTILISATION DU MODE STEAM COMBI (COMBINÉE VAPEUR)



- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Steam Combi (default: 180 °C). The temperature is blinking.



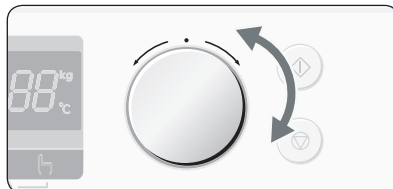
- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez la température souhaitée.



Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 5** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



- 6** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
 ► L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.

**Remarque**

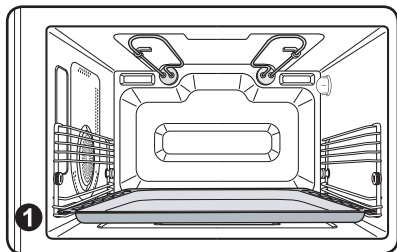
- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode steam Combi, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.

**Important**

- En mode Steam Combi, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 100-230 °C.

Configuration du mode Steam Combi

Les aliments sont cuits Mode Cuisson par ventilation et à la vapeur. La vapeur est fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle.



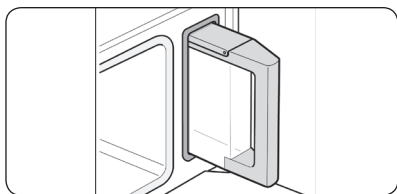
Placez le lèche-frite au niveau ❶.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Cuisson vapeur combinée (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Croissants/Petits pains	1	170 °C	Lèche-frite	17-23
Bandes de pâte feuilletée (Ajoutez du fromage râpé)	1	200 °C	Lèche-frite	15-20
Tarte aux pommes surgelée	1	190 °C	Lèche-frite	35-40
Pain maison	1	180 °C	Grille de cuisson	40-50
Brownies	1	150 °C	Grille de cuisson	35-45
Gratin de légumes/pommes de terre	1	170-180 °C	Grille de cuisson	35-50
Pizza maison	1	230 °C	Lèche-frite	20-25
Pizza surgelée à pâte levée	1	230 °C	Lèche-frite	15-20
Rôti de porc (1 kg)	2/1	1. Étape 1 : 180°C en mode Cuisson vapeur combinée 2. Étape 2 : 180°C en mode Cuisson par ventilation	Grille de cuisson/Lèche-frite	1. Étape 1 : 40-50 2. Étape 2 : 40-50
Poisson	1	200 °C	Lèche-frite	15-20

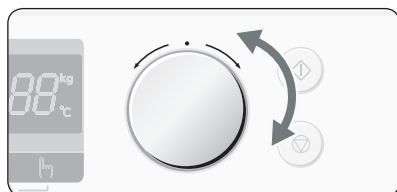
UTILISATION DU MODE RÉGÉNÉRATION/ RÉCHAUFFAGE



- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



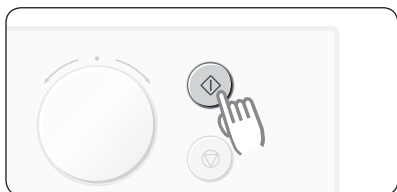
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Régénération/Réchauffage (par défaut : (20 min)). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.
► Le réchauffage démarre. Une fois le réchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.

Réglage du mode Régénération/Réchauffage

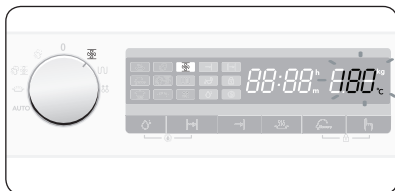
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire réchauffer des aliments à la vapeur.

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

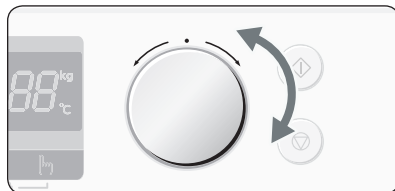
Ce mode permet de faire réchauffer et de conserver au chaud des aliments, ainsi que de faire lever les pâtes à base de levure.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Régénération/Réchauffage (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Réchauffage : Plats préparés (250 à 450 g)	3	Faire réchauffer	Grille de cuisson	15-18
Réchauffage sur deux niveaux : Plats préparés (deux plats préparés de 250 à 450 g chacun)	3/1	Faire réchauffer	Grille de cuisson/Lèche-frite	17-23
Maintenir au chaud : Plats préparés/Vian- des rôties/Plats en céramique	3	Faire réchauffer	Grille de cuisson	15-30

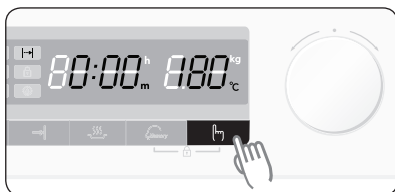
UTILISATION DU MODE FAN OVEN (CUISSON PAR VENTILATION)



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Fan Oven position (par défaut : 180 °C). La température clignote.



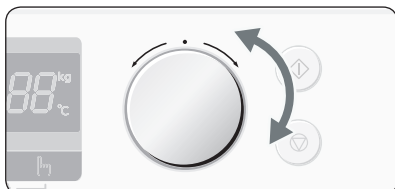
- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez la température souhaitée.



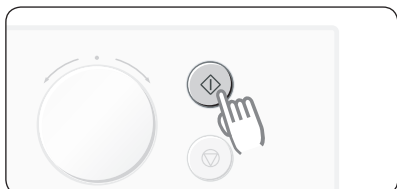
Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 4** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 10:00).



- 5** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
► L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.



Remarque

- 1) Le TEMPS DE CUISSON et la TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
- 2) En mode Convection**, les éléments de chauffage du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.

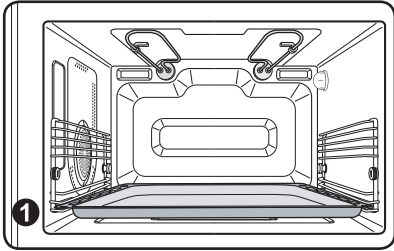


Important

- En mode Fan Oven, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 40 - 230 °C.

Configuration du mode Fan Oven (Cuisson par ventilation)

Les aliments sont cuits par les deux éléments de chauffage situés en haut de l'enceinte et un élément de chauffage placé en bas, tandis que le ventilateur latéral propulse de l'air chaud de manière homogène.



Placez le Grille de cuisson au niveau ❶.

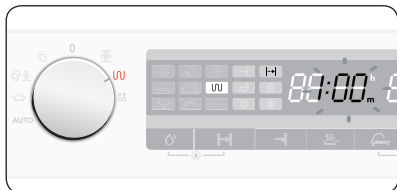
Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la pâtisserie et le rôtissage.

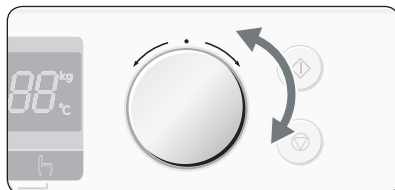
Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Fan Oven (Cuisson par ventilation) à la température souhaitée.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Cuisson par ventilation (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Pizza surgelée (350 g)	1	220°C	Lèchefrite	14-15
Frites surgelées (450 g)	1	200°C	Lèchefrite	18-20
Petits pains surgelés (250 g)	1	160°C	Lèchefrite	7-9
Pizza maison (1 300 g)	1	200°C	Lèchefrite	20-25
Biscuit de Savoie (500 g)	1	150°C	Grille de cuisson	25-30
Gâteau marbré (700 g)	1	150°C	Grille de cuisson	50-60
Muffins (300 g)	1	170°C	Grille de cuisson	17-19
Cookies (200 g)	1	160°C	Lèchefrite	8-12

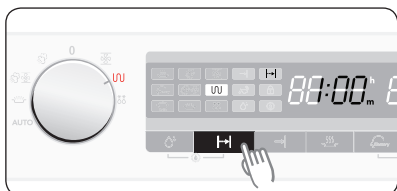
UTILISATION DU MODE GRILL (GRIL)



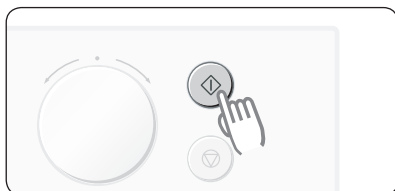
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Grill **u** (par défaut : 1:00 min.). Le temps clignote.



- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 1:30).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **START**.

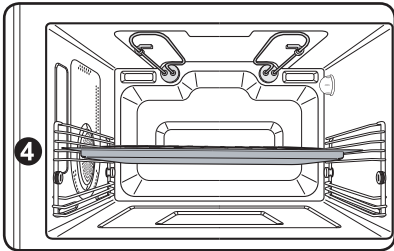


Important

- Utilisez toujours des gants de protection pour toucher les récipients présents dans le four car ils peuvent être très chauds.
- Vérifiez que les éléments de chauffage sont à l'horizontale.

Configuration du mode Grill

Les aliments sont cuits par les éléments de chauffage du haut (à l'horizontale).



Pour le grill, le support de grill avec lèche-frite est généralement placé au niveau 4 ~ 6.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour les grillades.

Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Grill (Gril) pendant 2 à 3 minutes.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Gril (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Toast (4 tranches)	5	Gril	Lèche-frite	1er côté : 2-3 2ème côté : 2-3
Toasts au fromage (4 parts)	5	Gril	Lèche-frite	7-8
Biftecks (500 g)	5/1	Gril	Grille de cuisson/ Lèche-frite	1er côté : 9-11 2ème côté : 5-7
Côtelettes d'agneau (400 g)	5/1	Gril	Grille de cuisson/ Lèche-frite	1er côté : 8-10 2ème côté : 6-8
Légumes frais (250 g)	5	Gril	Lèche-frite	12-15

FONCTION HEURE DE DÉPART DIFFÉRÉ

Exemple avec utilisation du mode Convection : Heure actuelle : 12:05

Temps de cuisson : 2:00

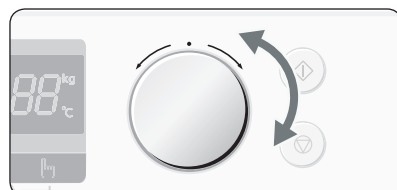
Heure de départ : vous souhaitez commencer la cuisson à 16:00



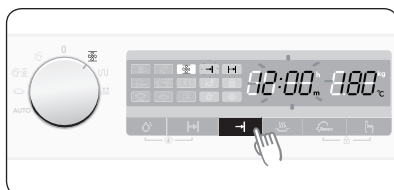
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Fan Oven .



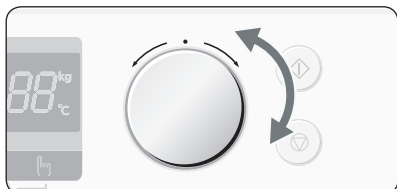
- 2** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 3** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (2:00).



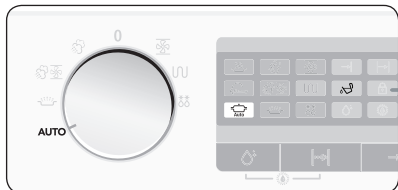
- 4** Appuyez sur le bouton **START TIME** (HEURE de départ). L'heure actuelle s'affiche.



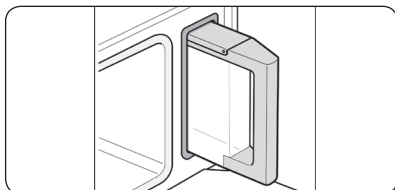
- 5** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'**HEURE DE DEPART** (16:00:00). L'heure de départ s'affiche.

UTILISATION DU MODE AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

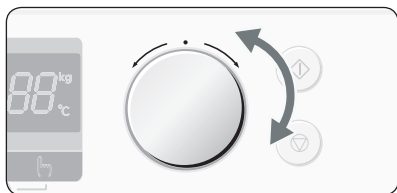
Les 40 fonctions de cuisson automatique incluent/offrent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de configurer les temps de cuisson ou la température.



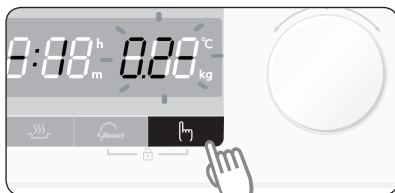
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "**AUTO**".



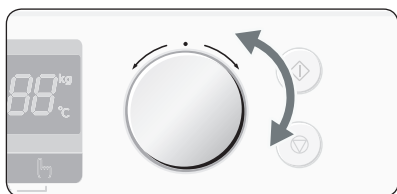
- 2** Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



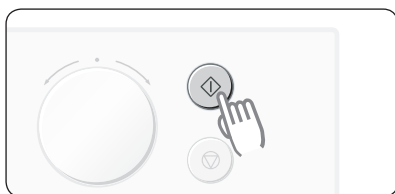
- 3** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** afin de choisir une fonction de cuisson automatique (voir le tableau à la page 31, 32, 33 et 34).



- 4** Appuyez sur **SELECT**. La plage de poids commence à clignoter.



- 5** Si vous souhaitez modifier le poids; tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 6** Appuyez sur le bouton **START**.
► La cuisson automatique commence. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous présente les 40 programmes automatiques permettant de faire cuire, griller, rôtir et décongeler des aliments à l'aide de la vapeur (Steam cooking (Cuisson Vapeur), Baking (Pâtisseries), Grilling (Gril), Roasting (Rôtissage), Defrost & Cook (Plats préparés) et Defrosting (Décongélation). 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 programmes S-1 à S-12, b-6, d-1 à d-3 et d5 font uniquement appel au mode Vapeur. Les programmes b-5, b-7, r-1 à r-4 et d-4 combinent le mode Vapeur et le mode Cuisson par ventilation. Les autres programmes utilisent le mode Cuisson par ventilation ou le mode Gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

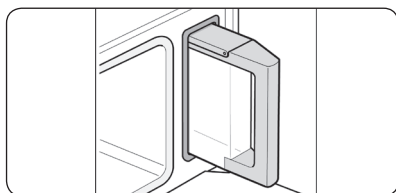
Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
Etuvage			
S-1	Légumes en tranches	0.2-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les légumes coupés en tranches (ex. : courgettes, brocolis, poivrons, carottes) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-2	Légumes entiers	0.2-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les légumes entiers ou les gros morceaux (ex. : choux-fleurs, brocolis, maïs en épis et artichauts) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-3	Filets de poisson	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou cabillaud) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-4	Darne	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les darnes (ex. : saumon ou thon) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-5	Crevettes	0.2-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les crevettes dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-6	Blancs de poulet	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les blancs de poulet côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-7	Œufs	0.1-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Percez un trou dans les œufs (50-60 g chacun). Placez de 2 à 10 œufs dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-8	Pommes de terre épiluchées	0.2-0.8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers ou utilisez des pommes de terre de petites tailles. Placez-les dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.

Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
S-9	Riz blanc	0.1-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Répartissez uniformément le riz blanc étuvé dans un plat en Pyrex. Ajoutez un volume et demi d'eau bouillante (pour 250 g de riz, ajoutez 375 ml d'eau). Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
S-10	Flan	0.4-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Versez la préparation pour flan dans 6 ramequins de 100 ml. Placez les ramequins côte à côte sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir.
S-11	Compote de fruits	0.2-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les tranches de pommes, de poires, d'ananas ou d'abricots dans un plat en Pyrex. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir.
S-12	Faire fondre du chocolat	0.1-0.3	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Cassez en morceaux le chocolat du glaçage (35% de cacao) dans un petit plat en Pyrex et couvrez avec un film plastique résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Laissez couvert pendant toute la durée du programme. Remuez bien à la sortie.
Pâtisserie			
b-1	Gâteau marbré	0.7-0.8	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150°C. Versez la pâte fraîche (gâteau marbré ou au citron) dans un moule à gâteau rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez le moule dans le sens de la longueur sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
b-2	Pâte pour gâteau aux fruits	0.3-0.5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150°C. Mettez la pâte dans un moule à flan en métal et placez le tout sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-3	Muffins	0.5-0.7	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 170°C. Répartissez la pâte dans un moule à muffin en métal (pour 12 muffins). Placez le plat au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 ou insérez directement au niveau 2.
b-4	Biscuit de Savoie	0.3-0.5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 160°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 au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-5	Croissants/Petits pains	0.2-0.6	Préparez de petits pains à pâte levée, des croissants ou des petits feuilletés fourrés (50 à 100 g chacun). Posez-les sur du papier sulfurisé, puis posez le tout sur la lèchefrite, au niveau 1. Espacez-les de 3 à 4 cm.
b-6	Fermentation de la pâte levée	0.3-0.6	Préparez une pâte levée pour pizza, gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur. Ne couvrez pas. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-7	Tarte aux pommes surgelée (-18°C)	0.4-0.8	Placez la tarte aux pommes sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèchefrite, et enfournez au niveau 1.

Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
b-8	Pizza maison	0.6-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèchefrite , et enfournez au niveau 1.
Gril			
G-1	Bifteck	0.3-0.6 0.6-0.8	Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 5 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
G-2	Morceaux de poulet	0.4-0.8	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulets réfrigérés (pilons ou ailes) et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille de cuisson , côté peau vers le bas. Enfourez la grille de cuisson au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-3	Darne	0.3-0.6	Faites mariner les darnes (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-4	Filets de poisson	0.3-0.6	Faites mariner les filets de poisson (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-5	Saucisses	0.3-0.6	Placez les saucisses côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-6	Hamburger	0.5-1.0	Placez les hamburgers côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
Rôtissage			
r-1	Poulet entier	1.2-1.3 1.4-1.5	Badigeonnez le poulet d'un mélange d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
r-2	Rôti de bœuf	1.1-1.3	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'un mélange d'huile et d'épices, puis poivrez ; le sel sera ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure , côté gras vers le bas. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
r-3	Rôti de porc	0.8-1.2	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez le rôti badigeonné d'huile et d'épices, côté gras vers le bas, sur la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
r-4	Poisson entier	0.4-0.8	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Alignez les poissons côte à côte, tête-bêche et dans le sens de la largeur sur la lèche-frite, au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
r-5	Légumes grillés	0.2-0.5	Découpez en tranche des légumes, tels que des courgettes, des poivrons, des aubergines et des oignons. Ajoutez des tomates cerises et des champignons. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Placez les légumes sur la lèche-frite, au niveau 4 .
r-6	Pommes de terre au four	0.4-0.8	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. Placez-les côte à côte sur la lèche-frite, au niveau 1 .
Plats préparés			
C-1	Pizza surgelée (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	Placez la pizza surgelée sur la lèche-frite, au niveau 1 .
C-2	Frites au four surgelées (-18°C)	0.4-0.45	Disposez uniformément les frites surgelées sur la lèche-frite, au niveau 1 .
C-3	Bâtonnets de poisson surgelés (-18°C)	0.3-0.5	Disposez uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèche-frite, au niveau 1 .
Décongélation			
d-1	Faire décongeler de la viande (-18°C)	0.3-0.5 0.8-1.5	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 lèche-frite au niveau 1 .
d-2	Faire décongeler de la volaille (-18°C)	0.3-0.6 0.9-1.3	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 lèche-frite au niveau 1 .
d-3	Faire décongeler du poisson (-18°C)	0.3-0.8	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 lèche-frite au niveau 1 .
d-4	Faire décongeler du pain (-18°C)	0.1-0.3 0.4-0.6	Placez le pain à l'horizontale (dans le sens de la longueur) sur la lèche-frite, au niveau 1 . 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	Faire décongeler des fruits (-18°C)	0.2-0.6	Répartissez uniformément les fruits dans la lèche-frite, au niveau 1 . Ce programme convient à la décongélation de nombreux fruits et baies.

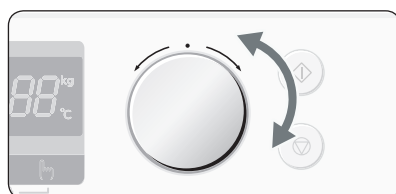
UTILISATION DU MODE DEFROST (DÉCONGÉLATION)



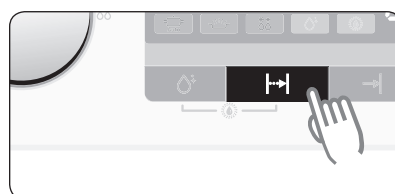
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



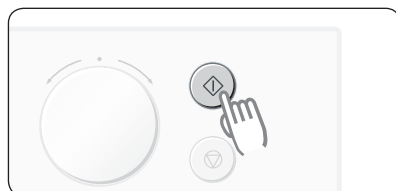
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Defrost (par défaut : 20:00 min.). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de décongélation souhaité (le maximum est 10:00:00).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.



Remarque

- Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés en cours de décongélation.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
- Une fois la décongélation terminée, évacuez l'eau de la cuvette de récupération d'écoulement et rincez le réservoir.
- Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après une décongélation. Cela est normal.

Configuration du mode Defrost (Décongélation) **

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

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

Ce mode permet de décongeler de petits morceaux de viande et de volaille ainsi que des poissons et des fruits.

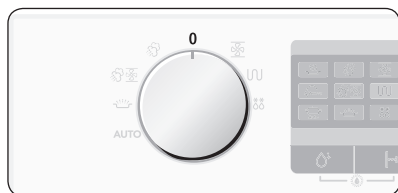
Aliments	Niveau	Mode Décongéla- tion	Accessoires	Temps (min)
Steaks surgelés / Bœuf haché (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	25-35
Filets de poisson surgelés (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	15-25
Morceaux de poulet surgelés (-18°C)	2/1	40°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	20-30
Poulet surgelé (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	55-65
Baies surgelées (-18°C)	1	50°C	Lèche-frite	10-15



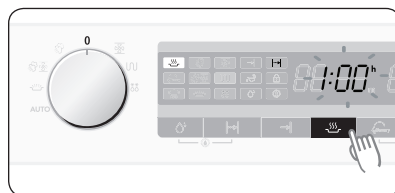
Important

- Après avoir décongelé la viande (en particulier les volailles), laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes en mode Fan Oven (200 °C) afin de détruire les bactéries dans l'enceinte.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

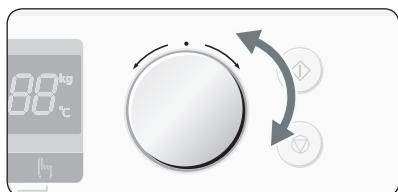
UTILISATION DU MODE KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD)



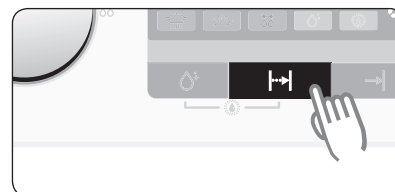
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



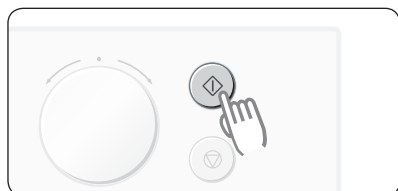
2 Appuyez sur le bouton **KEEPING WARM** (Maintenir au chaud) (par défaut : 1:00 h). Le temps clignote.



3 Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 10:00).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



4 Appuyez sur le bouton **START**.

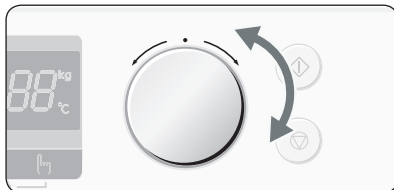
UTILISATION DU MODE MEMORY (MÉMOIRE)

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 programmes différents en mémoire et les retrouver à n'importe quel moment. La mémoire est utile lorsque vous préparez un plat fréquemment. Vous pouvez également enregistrer un plat à partir des programmes automatiques.

Exemple: Vapeur 20 min., 100 °C



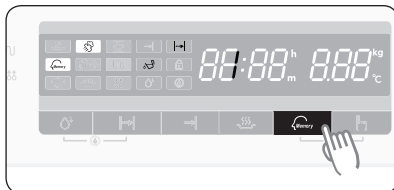
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "Steam" (Vapeur).



- 2** Réglez la température et l'heure comme indiqué plus haut.



- 3** Appuyez sur le bouton **SELECT**.



- 4** Appuyez sur le bouton **MEMORY** (appuyez une fois pour le code 1, deux fois pour le code 2 ou trois fois pour le code 3).



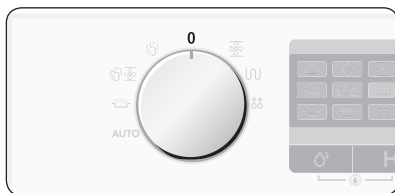
- 5** Appuyez sur le bouton **SELECT** (le code de mémoire est enregistré).

Vous pouvez toujours enregistrer un nouveau programme différent :

- 1) Sélectionnez le mode, la température et l'heure.
- 2) Appuyez sur le bouton **SELECT**.
- 3) Appuyez sur le bouton **MEMORY** (code 1, 2 ou 3).
- 4) Appuyez sur le bouton **SELECT**.
- 5) L' "ancien" programme est à présent remplacé par le nouveau.

Lancer la fonction Memory

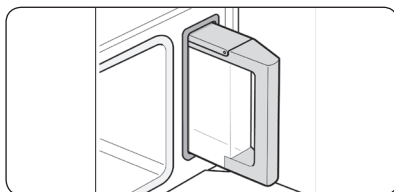
Il est très simple de lancer le programme enregistrer à n'importe quel moment.
Exemple dans l'image : Emplacement de mémoire 1 (vapeur 20 min., 100 °C)
Placez le plateau dans le four.



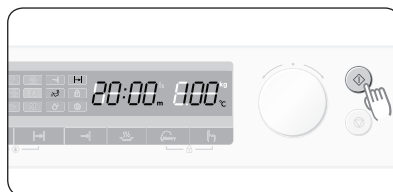
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Appuyez sur le bouton **MEMORY** (une fois pour le code 1).



3 Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position.



4 Appuyez sur le bouton **START**.

ESSAIS DE PLATS

Essais réalisés conformément aux normes EN 60350 et DIN44547

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Pâte sablée	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	160-170	20-30
Gâteaux de petite taille	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	150-170	20-30
Génoise	Grille de cuisson + moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 26 cm)	1	Cuisson par ventilation	150-170	25-35
Gâteau aux pommes à pâte levée	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	150-170	50-70
Tarte aux pommes	Grille de cuisson + moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1	Cuisson par ventilation	170-190	80-100

2. Gril

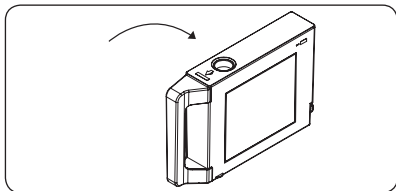
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grill (Gril).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Lêchefrite (Partie centrale/ sauf eau résiduelle)	6	Gril	-	1er 2 1/2-3 2ème 2 1/2-3
Hamburgers	Grille de cuisson Lêchefrite (pour récupérer le jus de cuisson)	5 4	Gril	-	1er 9-12 2ème 9-12

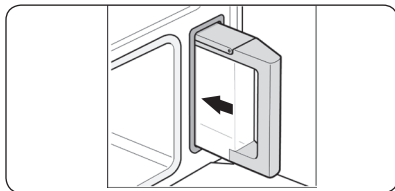
Détartrage et nettoyage

DÉTARTRAGE

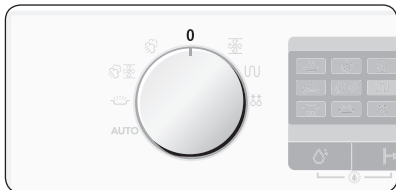
Lorsque le message s'affiche  sur le panneau de commande, l'appareil a besoin d'être détartré.



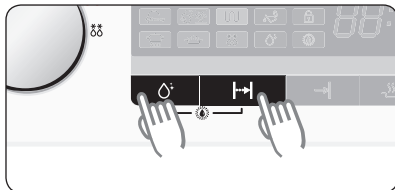
- 1** Versez 100 ml de détartrant pour cafetière et ajoutez 1 l d'eau fraîche. Mélangez bien le tout.



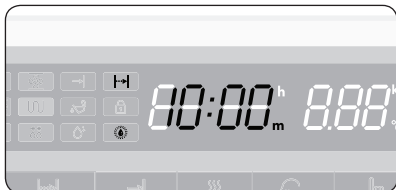
- 2** Verser ce mélange dans le réservoir d'eau et fermer le couvercle avant de l'installer dans l'appareil principal.



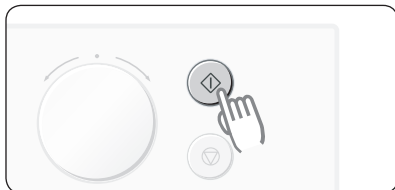
- 3** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 4** Fermer la porte, appuyez sur les boutons **TIMER** et **STEAM CLEAN** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. L'appareil affiche "40:00" et le détartrage commence.

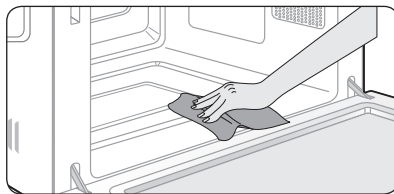


- 5** Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil affiche "10:00", un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Retirez le réservoir et videz l'eau. Rincez-le avec de l'eau et remplissez-le d'1 litre d'eau. Fermez le couvercle et installez-le dans l'appareil principal.



- 6** Appuyez sur le bouton **START**. Le processus de rinçage à l'eau claire se lance.

7 Une fois terminé, la machine émet un signal sonore. Videz le réservoir et le plateau ramasse-miettes puis rincez le réservoir avec de l'eau.



8 Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

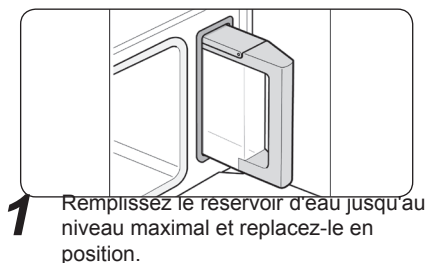


Remarque

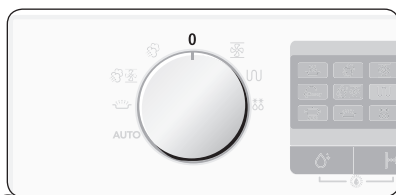
- Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant NOKALK. NOKALK est un détartrant extrêmement efficace et exclusivement à base de composants naturels entièrement biodégradables. C'est un produit non corrosif, non agressif et sans aucun danger pour l'environnement. Outre son action détartrante, il exerce une action assainissante et antibactérienne, contribuant ainsi à maintenir les parties internes de l'appareil en conditions d'hygiène optimales, à préserver le goût des aliments et à prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Pour les futurs détartrages, achetez le détartrant NOKALK sur www.atagservice.nl
- L'eau utilisée pour la cuisson à la vapeur contient du calcium et du magnésium. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore et seuls les matériaux en suspension (minéraux) restent (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être redémarré depuis le début.

UTILISATION DE LA FONCTION STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)

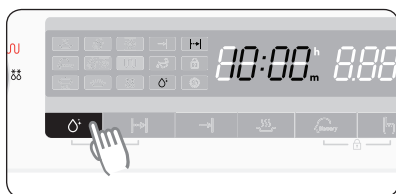
La fonction Steam Clean vous permet d'assainir votre four en seulement 10 minutes. Le processus de NETTOYAGE VAPEUR prend 7 minutes et le temps de pause du processus est de 3 minutes. Durant ces 3 minutes, la vapeur va imbiber tous les résidus afin que vous puissiez les décoller de la paroi supérieure ou des parois latérales à l'aide d'un chiffon doux.



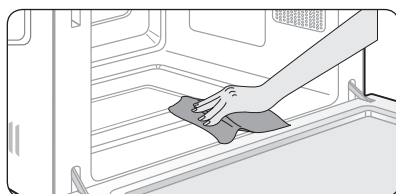
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position.



2 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



3 Appuyez sur le bouton **STEAM CLEAN**. Le four se met en marche automatiquement.



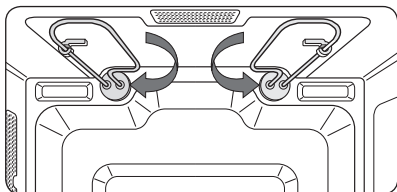
4 Une fois le processus terminé : ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

Important

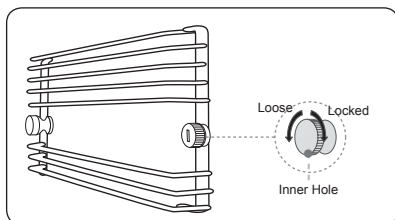
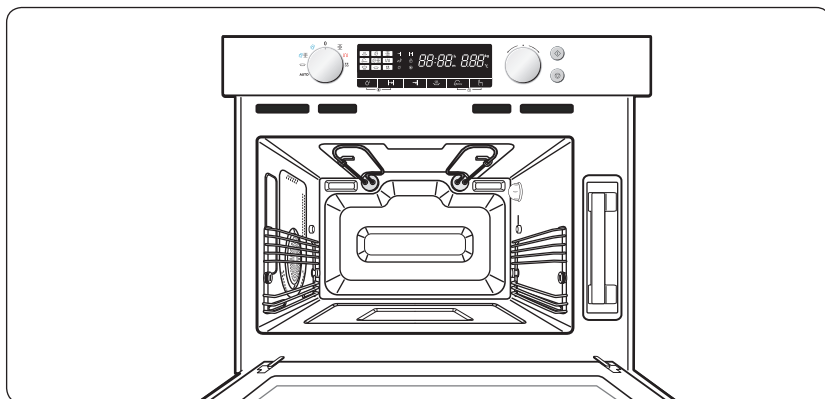


- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est complètement redescendu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez PAS de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jets de vapeur.

NETTOYAGE



- 1** Nettoyage de la **grille supérieure**
- Ouvrez la grille supérieure sur la gauche ou sur la droite (cf. schéma) pour faciliter le nettoyage. (Une fois le nettoyage terminé, veillez à refermer la grille).



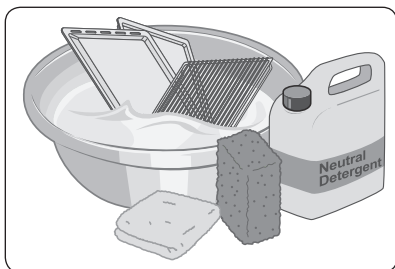
- 2** Nettoyage de l'intérieur de l'**enceinte**.
- Retirez les étagères de gauche et de droite (desserrez la vis de l'étagère en la faisant tourner vers la gauche) et nettoyez les résidus présents sur la paroi supérieure ou les parois latérales à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent neutre.
 - Une fois terminé, remplacez les deux étagères à leur place. Insérez l'étagère dans l'orifice interne, puis dans l'orifice externe et tournez la vis de l'étagère vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
 - Même les tâches difficiles ou les résidus secs peuvent être retirés à l'aide du processus de nettoyage vapeur.

3 Nettoyage de la **surface du four**, du **panneau de commande** et de la **fenêtre**

- Vous pouvez essuyer la surface sur le four avec un torchon humide, puis utilisez un chiffon sec pour éliminer complètement l'eau.
- Veillez à nettoyer en douceur le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- Nettoyez la vitre transparente à l'aide d'un torchon imbibé de détergent neutre, puis avec un chiffon sec afin de sécher l'appareil

4 Nettoyage du **réservoir** et du **plateau ramasse-miettes**

- Nettoyez-les à l'aide d'une éponge imbibée de détergent neutre, puis rincez-les à l'eau claire.



5 Nettoyage des **accessoires**.

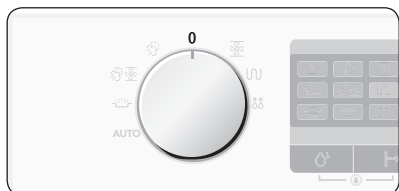
- Nettoyez-les avec du détergent neutre, puis séchez-les avant de les replacer dans l'enceinte de cuisson.
- Veillez à brosser les accessoires en douceur afin d'éviter d'endommager le revêtement de la surface.



MISE EN GARDE :

- N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse en métal pour le nettoyage. Cela pourrait décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez d'eau sur l'appareil lors du nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou incendie.
- Ne placez pas le réservoir d'eau ou le plateau ramasse-miettes à la lumière directe du soleil pour le faire sécher. Cela pourrait les déformer ou les endommager.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME / AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".

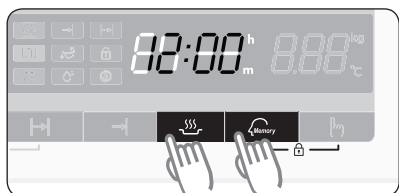


- 2** Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "OFF" s'affiche à l'écran.



- 3** Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "ON" s'affiche à l'écran.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE ACTUELLE DU FOUR

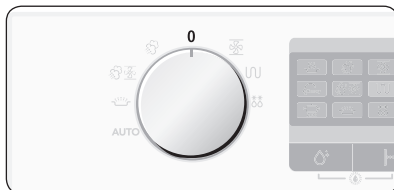


- 1** Si l'indicateur de température (°C) clignote à l'écran, la température programmée n'a pas encore été atteinte. Vous pouvez afficher la température actuelle à l'écran en appuyant simultanément sur les boutons **KEEP WARM** et **MEMORY**.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Le verrouillage de sécurité enfant du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation malencontreuse.

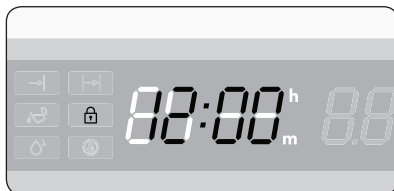
Pour verrouiller le four



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".

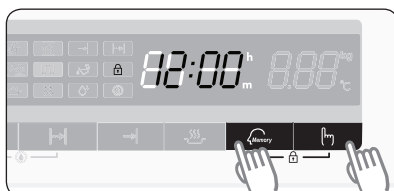


2 Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

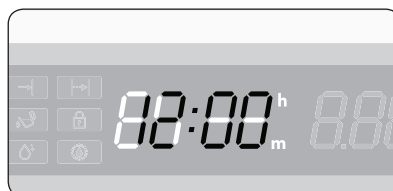


3 Un symbole en forme de verrou  apparaît à l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont bloquées.

Pour déverrouiller le four



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF". Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.



2 Le symbole en forme de verrou disparaît de l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont débloquées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

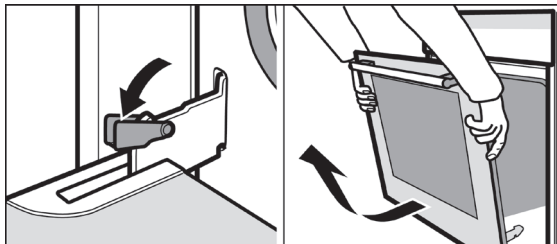
Dépose du compartiment de cuisson



Vous pouvez démonter la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Ne touchez pas aux charnières de la porte. Vous risquez de vous blesser.

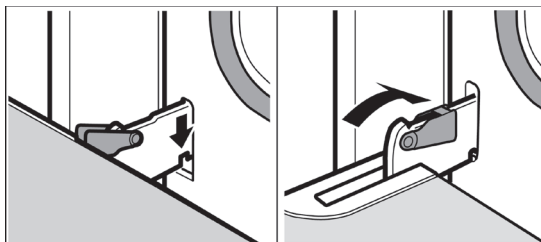
1. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier.
2. Déplacez les deux leviers de blocage vers le haut, à droite et à gauche.
3. Fermez à moitié la porte du compartiment de cuisson. Saisissez à deux mains le haut de la porte par les côtés gauche et droit. Fermez un peu plus la porte et dégagez-la.



Installation de la porte du compartiment de cuisson

Réinstallez la porte du compartiment de cuisson après nettoyage.

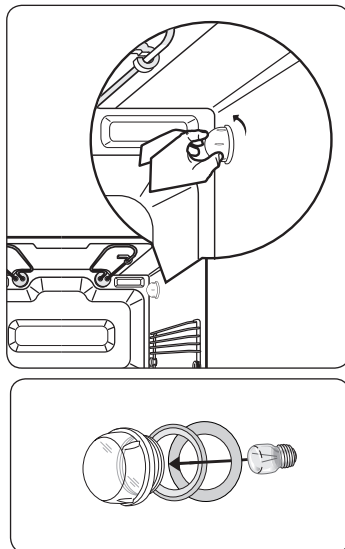
1. Insérez les charnières de la porte dans les orifices à droite et à gauche du compartiment de cuisson. Les encoches de la charnière doivent s'enclencher des deux côtés.



2. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier et repliez le levier de blocage vers le haut.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

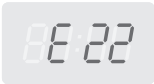
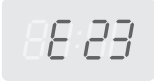
Remplacement de la lampe et nettoyage de la coiffe en verre

1. Retirez la coiffe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'anneau en métal et le joint annulaire et nettoyez la coiffe en verre.
3. Si besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule de four de 25 Watt, 230 V, résistant à des chaleurs de 300 °C.
4. Installez l'anneau en métal et le joint annulaire dans la coiffe en verre.
5. Remplacez la coiffe en verre.



Codes d'erreur

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	CAPTEUR DE TEMPERATURE OUVERT Si la valeur du capteur de température dépasse 250 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	CAPTEUR DE TEMPERATURE COURT-CIRCUIT Si la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	PRECHAUFFAGE INCOMPLET Si le four n'a pas atteint la température souhaitée au bout d'un certain temps (préchauffage incomplet).
	SUPERIEUR A 250 °C DURANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE CONVECTION Si la température dépasse 250 °C durant le fonctionnement en mode convection.
	CAPTEUR DE VAPEUR OUVERT Si la valeur du capteur de vapeur est inférieure à 30 °C après avoir fait fonctionner le chauffage à vapeur pendant un certain temps.
	CAPTEUR DE VAPEUR COURT-CIRCUIT
	TEMPS MAX. DETRATRAGE DEPASSE (ou TEMPS MAX. UTILISATION VAPEUR DEPASSE) Si le temps de fonctionnement de la vapeur après message de détartrage est dépassé.

Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service client d' SAMSUNG.

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FQV137U / FQV137ST / FQV137UST
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Alimentation maximale Grille supérieure Convection vapeur	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (W x H x D) Extérieur Dimensions nettes de l'enceinte du four	595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Volume	30 litres
Poids Net Transport	25 kg approx 31 kg approx



Français

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

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

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 professionnels 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 professionnels et commerciaux.



ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

**Pour toute information ou tout
renseignement complémentaire sur nos
produits, notre service consommateurs
est à votre disposition au :**

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr