

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV73J9770RS

QUEL FOUR.COM



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	4
Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :	4
Consignes de sécurité	5
Précautions importantes relatives à la sécurité	5
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9
Fonction d'économie d'énergie automatique	9
Installation	10
Accessoires fournis	10
Branchement électrique	12
Montage dans un meuble	13
Avant de commencer	16
Paramétrage initial	16
Odeur du four neuf	17
Mécanisme de sécurité intelligent	17
Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)	17
Accessoires	18
Tiroir d'eau	20
Opérations	21
Tableau de commande	21
Paramètres communs	23
Fonction du four	27
Fonctions spéciales	32
Cuisson automatique	34
Recette du chef	35
Favoris	36
Minuterie	39
Nettoyage	40
Paramètres	45
Aide	47

Cuisiner intelligemment	48
Cuisson manuelle	48
Programmes de cuisson automatique	57
Fonctions spéciales	69
Essais de plats	71
Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes	73
Entretien	78
Nettoyage	78
Remplacement	84
Dépannage	85
Points à contrôler	85
Codes d'information	88
Annexe	89
Fiche technique de l'appareil	89

QUEL FOUR.COM

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

 **AVERTISSEMENT**

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

 **ATTENTION**

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

 **REMARQUE**

Astuces utiles, conseils ou informations à l'attention des utilisateurs à manipuler l'appareil.

QUEL FOUR.COM

Consignes de sécurité

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

Précautions importantes relatives à la sécurité

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

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. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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.

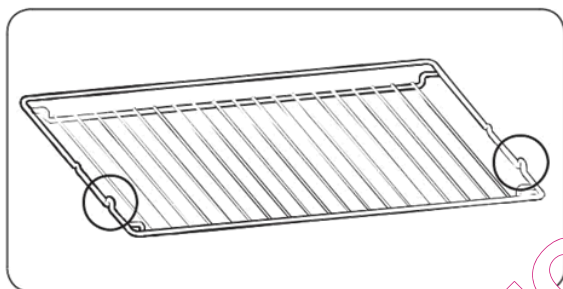
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se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

Lors de l'utilisation du four, les surfaces externes 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.



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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

Installation

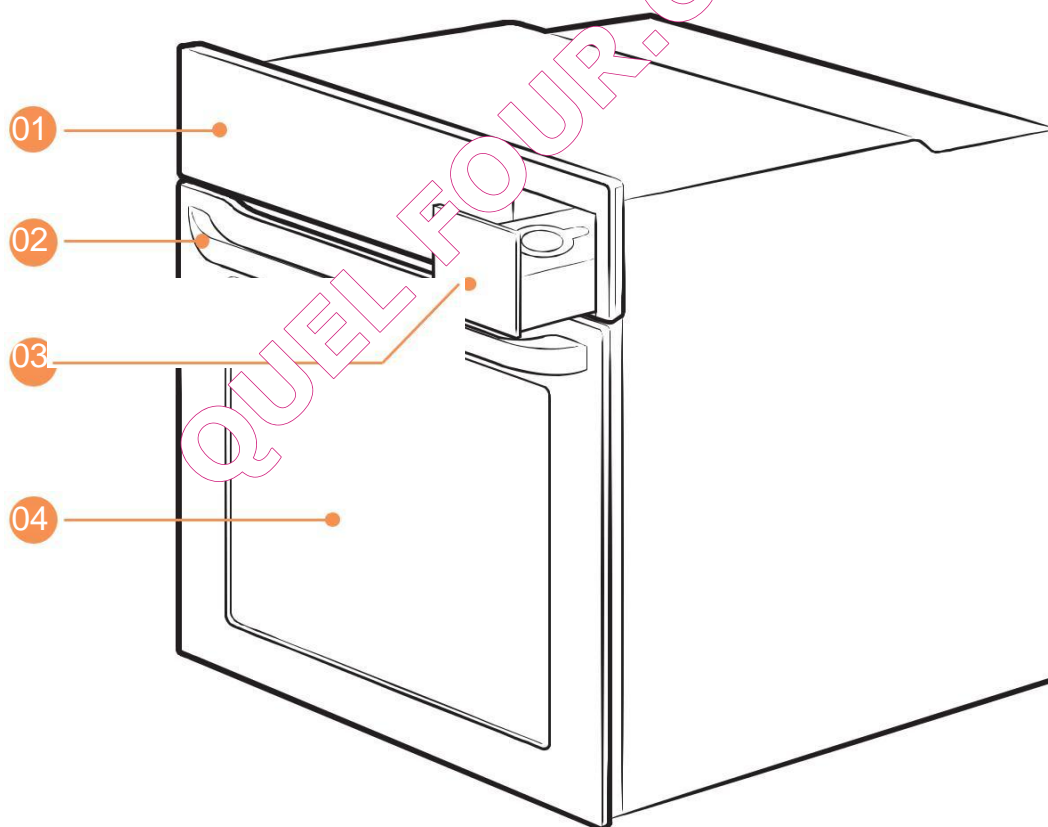
⚠ AVERTISSEMENT

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

Accessoires fournis

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

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Tiroir d'eau

4 Porte

Accessoires

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



Grille métallique



Grille métallique pour plateau *



Plaque à pâtisserie *



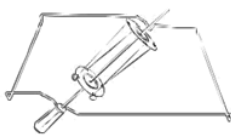
Plateau universel *



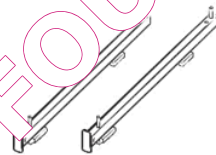
Plateau très profond *



Tournebroche *



Tournebroche et brochette



Rail télescopique *



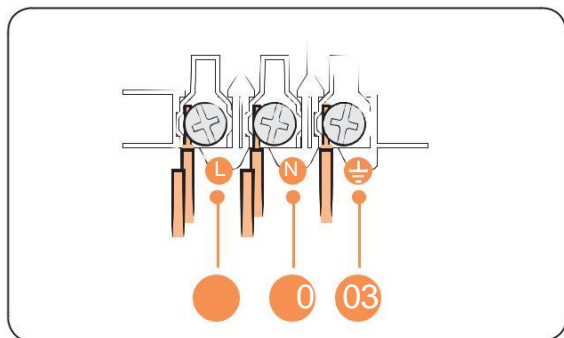
Sonde thermique *

REMARQUE

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

Installation

Branchement électrique



- 1 MARRON ou NOIR
- 2 BLEU ou BLANC
- 3 JAUNE et VERT

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

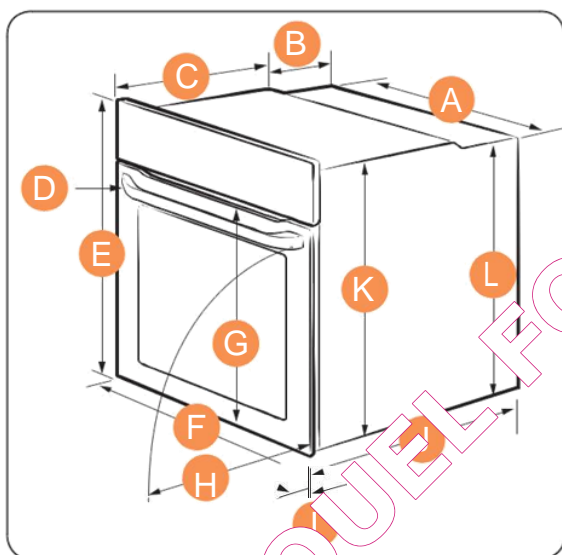
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température de 90 °C et le bois adjacent doit supporter 75 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.

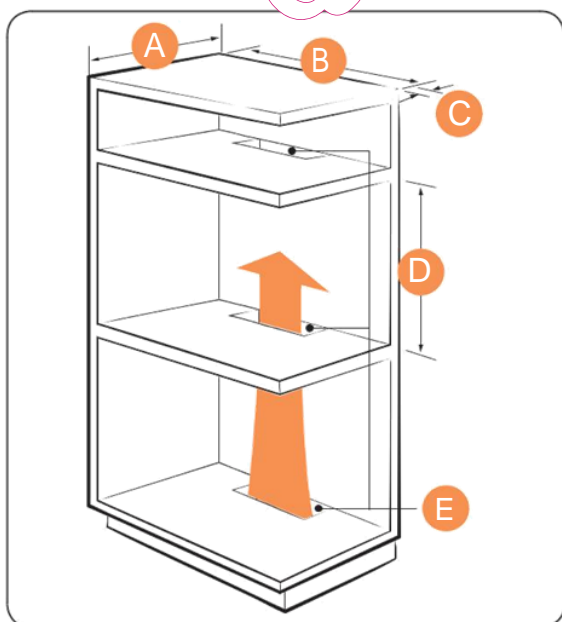
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

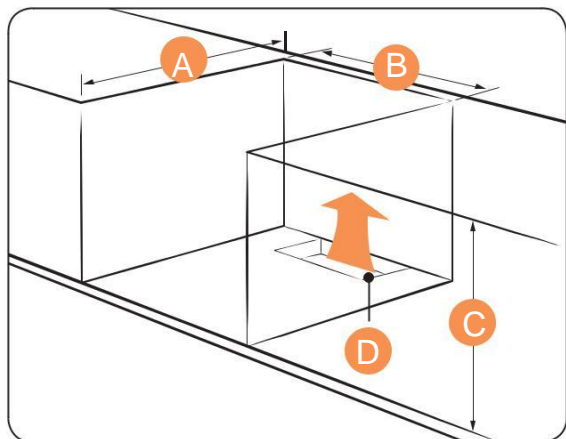
A	560	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550



Meuble encastré (mm)

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

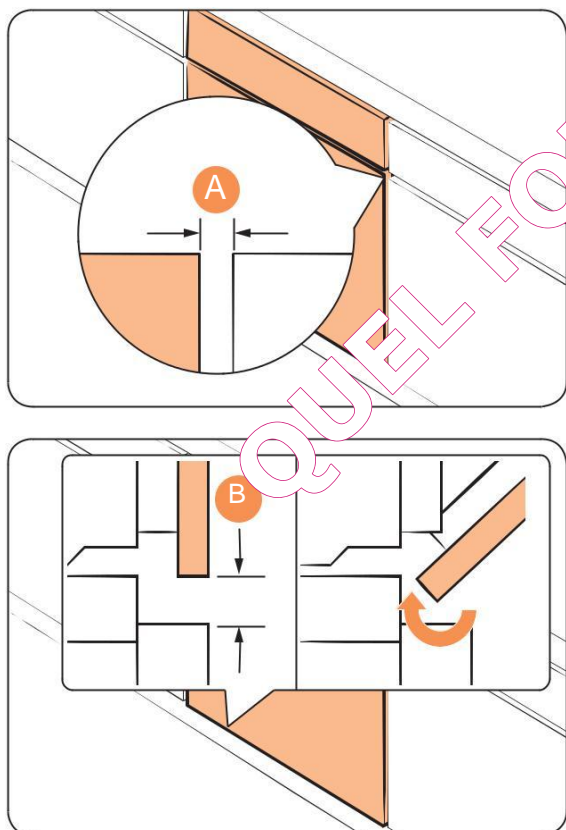
Installation



Meuble sous évier (mm)

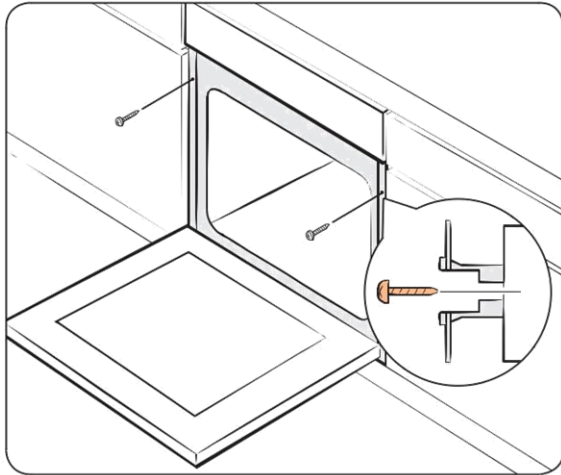
A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

Montage du four



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

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



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

📄 REMARQUE

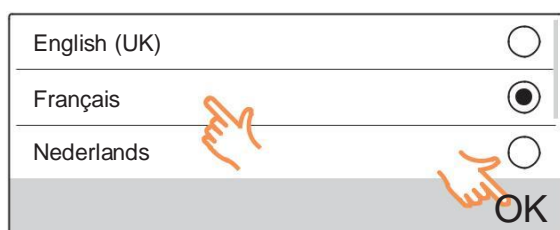
L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, L'écran d'accueil apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions portées à l'écran pour terminer le paramétrage initial. Vous pourrez modifier ultérieurement le paramétrage initial en accédant à l'écran Paramètres.

ETAPE 1 : Langue



Choisissez votre langue de menu préférée.

1. Sélectionnez une langue.
2. Appuyez sur **OK**.

ETAPE 2 : Heure



Spécifiez l'heure actuelle.

1. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer chaque élément de l'heure (heure et minute).
3. Appuyez sur **OK**.
Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur ↶.

ETAPE 3 : Mise à jour automatique



Activez la mise à jour automatique pour conserver l'heure exacte.

1. Appuyez sur **ON** pour activer, ou sur **OFF** pour désactiver la mise à jour automatique.
2. Appuyez sur **OK**.
Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur ↶.

REMARQUE

Une fois terminé, l'écran principal apparaît.

Odeur du four neuf

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

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

Mécanisme de sécurité intelligent

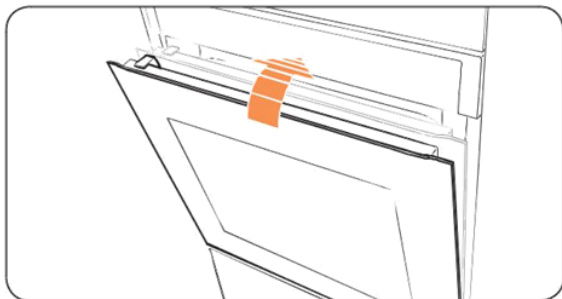
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela a été produit, fermez simplement la porte et le four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

Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)

Le four encastrable Samsung se caractérise par une fermeture en douceur de la porte, qui se ferme doucement, en sécurité et en silence.

Lorsque vous fermez la porte, les charnières spécialement conçues saisissent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit d'un toucher parfait pour plus de confort, permettant à la porte d'être fermée en silence et doucement.

(Cette caractéristique est disponible selon le modèle du four.)

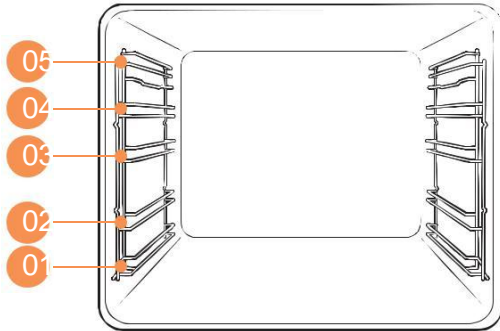


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés, puis se ferme complètement après environ 5 secondes.

Avant de commencer

Accessoires

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



01 Niveau 1

02 Niveau 2

03 Niveau 3

04 Niveau 4

05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 2 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

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

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.

Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez seulement le tournebroche en mode Unique au niveau 3 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.
Tournebroche et brochette *	<p>Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche. 2. Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande. 3. Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée). 4. Dévissez la poignée avant la cuisson. 5. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.
Rails télescopiques *	<p>Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Étirez la plaque des rails hors du four. 2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four 3. Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

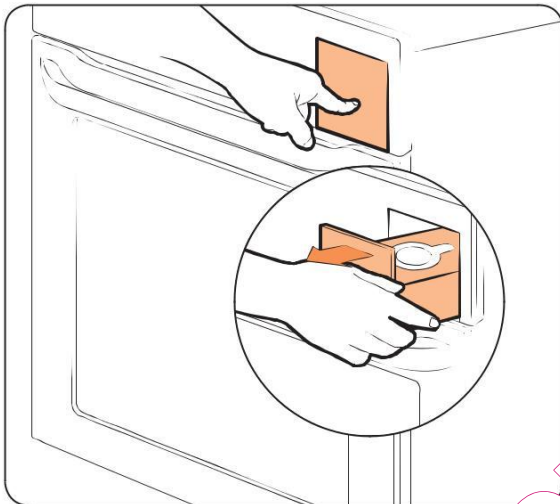
 **REMARQUE**

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

Avant de commencer

Tiroir d'eau

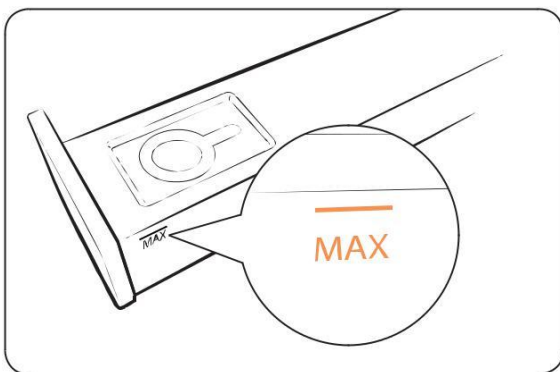
Le tiroir d'eau est utilisé pour les fonctions Phase vapeur mais également pour retirer la condensation qui peut se former sur les parois du four, notamment après la cuisson en phase vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson en phase vapeur ou le détartrage.



1. Positionnez le tiroir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le tiroir vers l'intérieur pour l'ouvrir et le retirer.



2. Ouvrez le couvercle du tiroir et remplissez le tiroir de 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle et réinsérez le tiroir.



REMARQUE

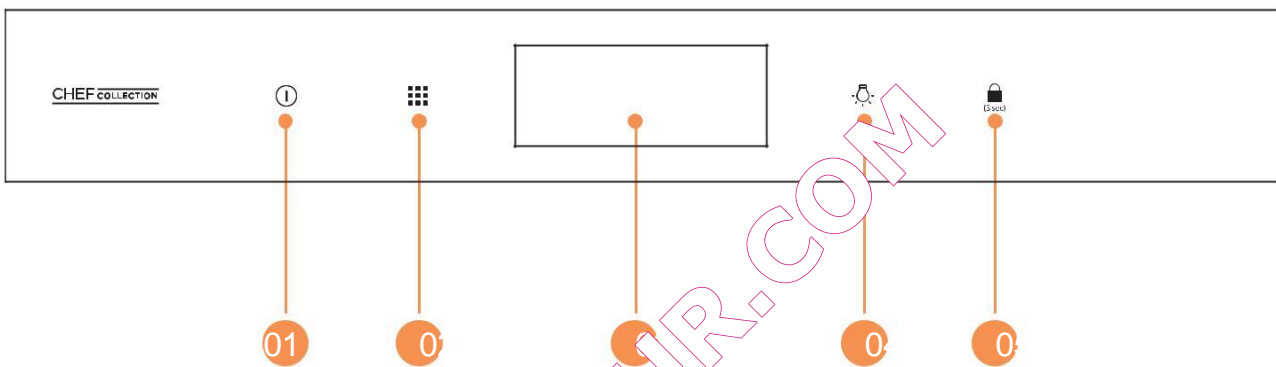
Ne dépassez pas la ligne maxi.

Opérations

Le four contient 9 menus principaux qui couvrent tous les aspects de l'utilisation et de l'entretien du four, à partir desquels vous pouvez accéder à tous les modes de cuisson, les options ou bien les fonctions ou les réglages avancé(e)s.

Tableau de commande

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



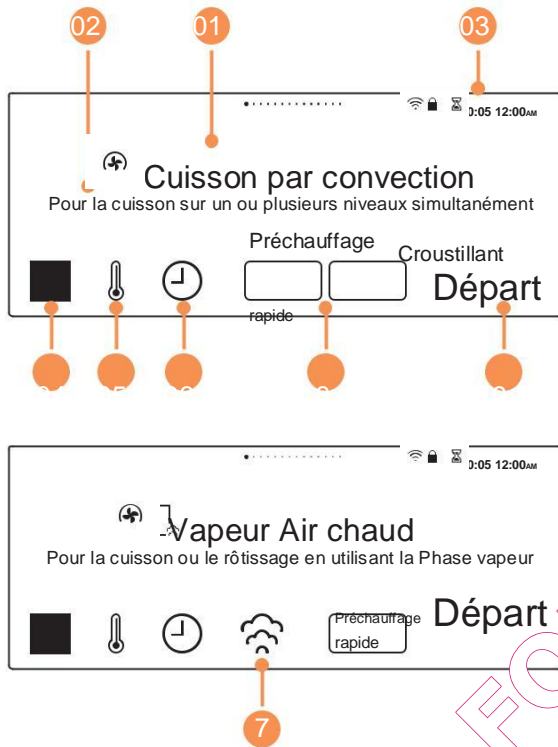
01 Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer le four. Pour l'éteindre, maintenez appuyé durant 1 seconde. Si vous rencontrez des problèmes lors de l'appui ou un écran blanc (arrêt du système), maintenez appuyé durant 7 secondes pour réinitialiser le four.
02 Menu	Appuyez sur ce bouton pour afficher les 9 menus principaux. Fonction du four, Fonctions spéciales, Recette du chef, Cuisson automatique, Fonction de nettoyage, Minuterie, Paramètre et Aide.
03 Affichage à commande tactile	Lors de la première utilisation, il affiche les menus principaux. Ensuite, il affiche le menu le plus utilisé. Vous pouvez balayer avec le doigt pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le menu désiré.
04 Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.
05 Sécurité enfants	Afin de prévenir tout accident, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

Opérations


Affichage



- 1 Le menu actuel ou sélectionné est affiché avec un symbole spécifique.
- 2 Brève description du menu actuel ou sélectionné.
- 3 Barre d'indication : à partir de la gauche, connexion Wi-Fi, Sécurité enfants, Minuterie et l'heure actuelle.
- 4 Appuyez sur ce bouton pour ouvrir l'écran Fonction du four.
- 5 Appuyez sur ce bouton pour changer la température.
- 6 Appuyez sur ce bouton pour changer la durée de cuisson.
- 7 Appuyez sur ce bouton pour changer le Niveau de vapeur.
- 8 La disponibilité des options dépend du mode. Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver les options.
- 9 Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement

Le plus utilisé



Le mode de cuisson le plus fréquemment utilisé dans les 20 dernières sélections sera configuré comme Le plus utilisé. La prochaine fois que vous allumerez le four, le mode de cuisson spécifié apparaîtra à l'écran principal avec le symbole  sur le haut de l'icône du mode. Notez que si plusieurs modes de cuisson sont utilisés le même nombre de fois, le dernier mode utilisé sera configuré comme Le plus utilisé.

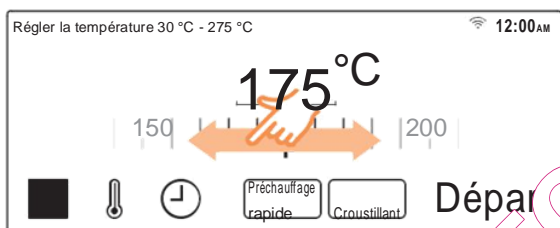
Paramètres communs

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

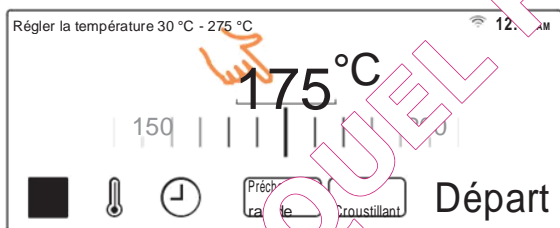
Température



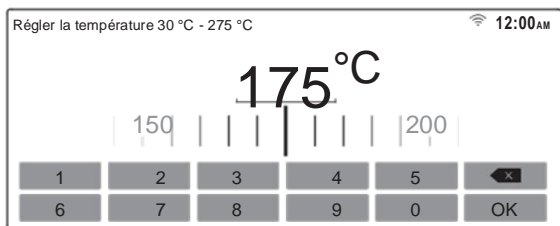
1. Appuyez sur  pour afficher l'écran du thermomètre.



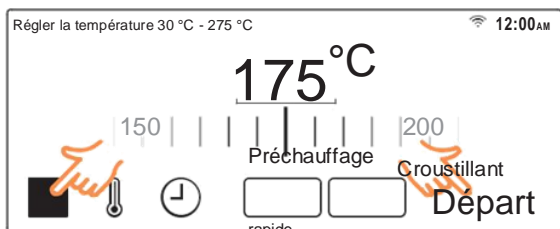
2. Faites glisser vers la gauche ou vers la droite pour changer la température de 5 °C.




Par ailleurs, appuyez sur l'élément de la température pour afficher le pavé numérique.



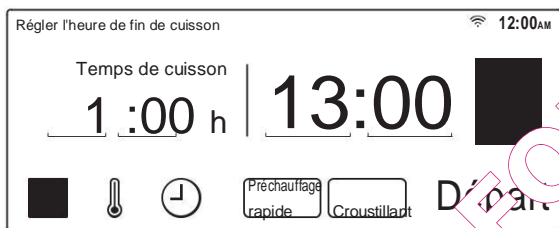
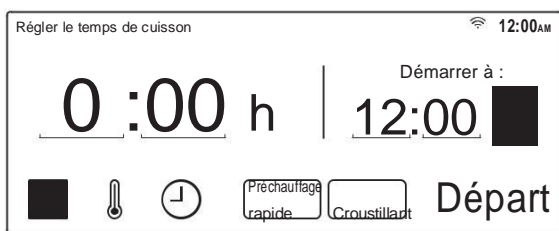
Utilisez le pavé numérique pour saisir la température manuellement.



3. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

Opérations

Temps de cuisson




1. Appuyez sur  pour afficher l'écran de l'horloge numérique.

2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran. Utilisez le pavé numérique pour régler chaque élément de l'heure (heure et minute) selon vos préférences.

Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Pour cela, appuyez sur un élément quelconque dans la fenêtre supérieure droite (**Prêt à :**). Suivez l'étape 2 ci-dessus pour changer l'heure de fin. Reportez-vous à Fin du départ différé pour plus d'informations.

4. Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

5. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

Fin du départ différé

La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Étude de cas : Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 17h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure Prêt à : sur 17h00. Le four démarre la cuisson à 16h00 et la termine à 17h00 comme vous l'avez spécifié.

Cas 1

Heure actuelle : 14h00

Durée de cuisson réglée :
1 heure

Heure de Fin de départ
différé réglée : 18h00

Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



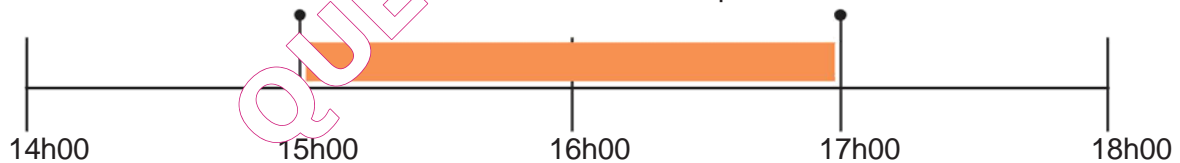
Cas 2

Heure actuelle : 14h00

Durée de cuisson réglée :
2 heures

Heure de Fin de départ
différé réglée : 17h00

Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



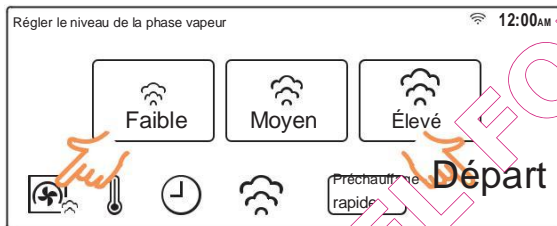
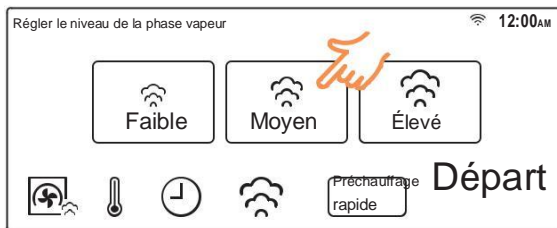
⚠ ATTENTION


Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

Opérations


Niveau de vapeur (uniquement pour les modes Vapeur)

Vous pouvez régler le Niveau de vapeur dans les modes vapeur Air chaud, vapeur Chaleur par le haut + Air chaud et vapeur Chaleur par le bas + Air chaud.



1. Sélectionnez un mode de cuisson Vapeur.
2. Appuyez sur  pour afficher l'écran du Niveau de vapeur.

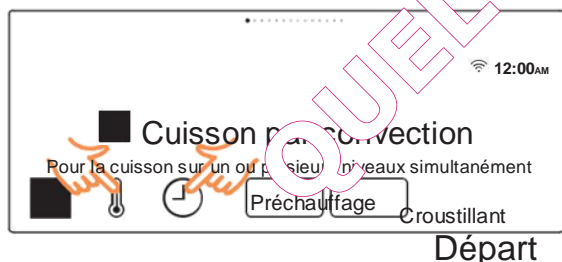
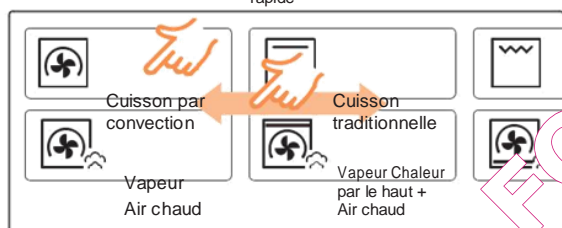
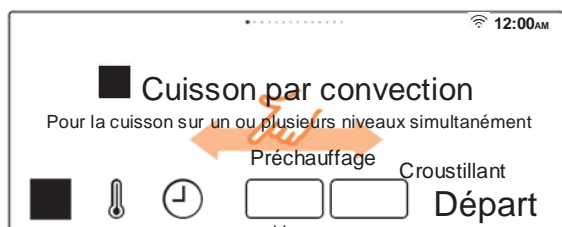
3. Appuyez sur le niveau de vapeur souhaité.

4. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

REMARQUE

- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la Cuisson en phase vapeur. Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction Vapeur est terminée, vous devez vidanger le tiroir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.

Fonction du four



1. À l'écran principal, faites glisser vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner un mode de cuisson.

Par ailleurs, vous pouvez appuyer sur l'icône Liste situé sur le coin inférieur gauche et sélectionnez dans la liste qui apparaît le mode de cuisson que vous souhaitez.

2. Changez la température par défaut et/ou la durée de cuisson, le niveau de vapeur (si nécessaire) ou sélectionnez les options si vous le souhaitez.

3. Appuyez sur **Départ**.

REMARQUE

- La disponibilité des paramètres et des options varie selon le mode de cuisson.
- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

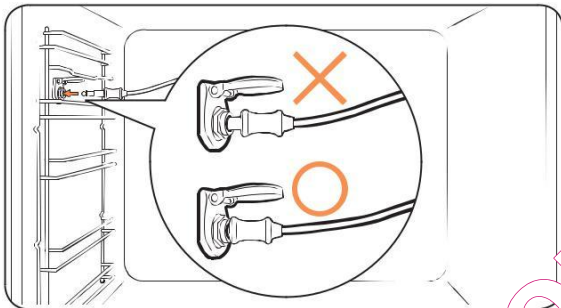
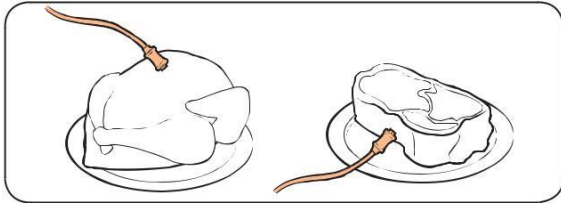
- Une fois la cuisson terminée, un message indiquant « **Votre cuisine est prête** » apparaît en émettant un signal sonore. Pour prolonger la durée de cuisson, appuyez sur « **+5min** » pour prolonger la durée de cuisson de 5 minutes.
- Pour enregistrer la recette actuelle, appuyez sur ☆ pour l'ajouter à la liste des favoris.

Opérations

Cuisson avec la sonde thermique

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire.

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



⚠ AVERTISSEMENT







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

1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, un message indiquera « Sonde thermique insérée », et l'icône de l'horloge devient un icône dédié
3. Spécifiez la température de cuisson, ou sélectionnez les options que vous souhaitez.
4. Appuyez sur puis spécifiez la température interne de la viande que vous souhaitez.
5. Appuyez sur **Départ**.
Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.








📄 REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utiliser la sonde thermique avec des modes non applicables, un message indiquant « Retirer la sonde thermique ». Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.


Modes de cuisson

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
			Préchauffage rapide	Croustillant	
 Vapeur Air chaud	120-275	170	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>
	La chaleur générée par le système de chauffe par convection et les ventilateurs est continuellement prise en charge par l'air chaud de la vapeur. L'intensité de l'air de la vapeur peut être réglée sur faible, moyenne ou élevée. Ce mode convient pour la cuisson des feuilletés, des gâteaux à base de levure, du pain et des pizzas et au rôtissage de la viande et du poisson.				
 Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud	120-275	170	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>
	La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et par le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prend en charge les éléments chauffants. Ce mode convient au rôtissage des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.				
 Vapeur Chaleur par le bas + Air chaud	120-275	170	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>
	La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prend en charge les éléments chauffants. Ce mode convient à la cuisson des aliments croustillants comme les pizzas ou les tartes aux pommes.				
 Cuisson par convection	30-275	170	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	L'élément chauffant arrière génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage simultanés sur différents niveaux.				
 Cuisson traditionnelle	30-275	200	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>
	La chaleur est générée à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson et le rôtissage standard de la plupart des types de plats.				
 Chaleur par le haut + Convection	40-275	190	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage des aliments avec un dessus croustillant (la viande ou les lasagnes par exemple)				

Opérations

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
				Préchauffage rapide	Croustillant	
	Chaleur par le bas + Convection	40-275	190	O	O	O
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.				
	Grand gril	100-300	240	-	-	X
		Le grand gril émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				
	Gril Éco	100-300	240	-	-	X
		Le gril éco émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant moins de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
	Gril et ventilateur	100-275	240	-	-	X
		Deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour la cuisson au gril de la viande ou du poisson.				
	Chaleur par le bas	100-230	190	-	-	X
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson pour faire brunir le fond d'une quiche ou d'une pizza.				
	Rôtissage Pro	80-200	160	-	-	O
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois que la viande est saisie, elle cuit à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.				
	Cuisson intensive	40-275	170	-	O	O
		La cuisson intensive permet d'activer tous les éléments chauffants à tour de rôle pour distribuer de la chaleur de façon égale à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour de longues recettes, comme de longs gratins ou des tartes.				

QUEL FOUR.COM

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
				Préchauffage rapide	Croustillant	
		30-275	170	-	0	0
Convection Éco		<p>La Convection Éco utilise le système chauffant optimisé pour économiser de l'énergie durant la cuisson. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.</p> <p> REMARQUE</p> <p>Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1</p>				

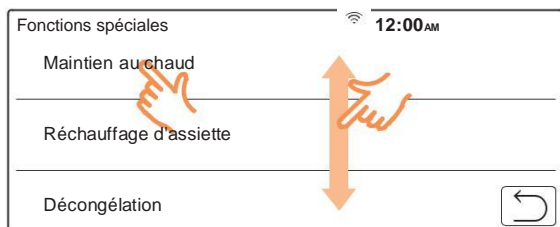
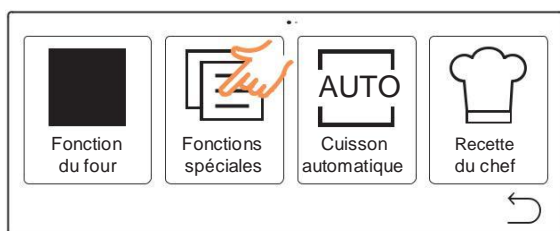
Options

Préchauffage rapide	Activez cette option pour chauffer rapidement le four jusqu'à la température réglée.
Croustillant	Activez cette option si vous souhaitez obtenir une texture croustillante optimale pour vos aliments. Cela est permis en fait à la réduction de l'humidité dans les aliments, cela produit par conséquent de meilleurs résultats pour les frites surgelées et les gâteaux aux fruits ou les friands.

Opérations

Fonctions spéciales

Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires pour accroître votre expérience cuisine.



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Fonctions spéciales**.

2. Balayez avec votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la fonction souhaitée.

3. Changez la température et/ou la durée de cuisson par défaut si vous le souhaitez.

4. Appuyez sur **Départ**.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, un message indiquant « **Votre cuisine est prête** » apparaît en émettant un signal sonore. Pour prolonger la durée de cuisson, appuyez sur « +5min » pour prolonger la durée de cuisson de 5 minutes.

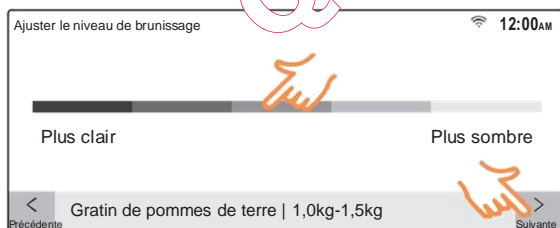
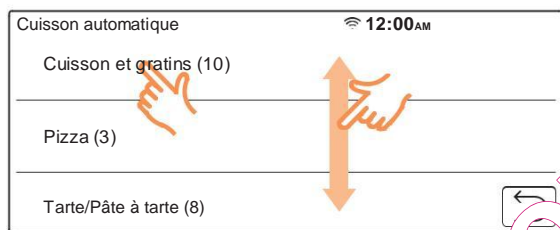
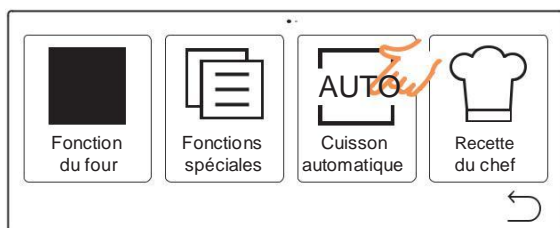
Fonctions spéciales

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
Maintien au chaud	40-100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Réchauffage d'assiette	30-80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud
Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler les produits surgelés, cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.
Pâte fermentée	30-50	35	Ce mode est utilisé pour fermenter la pâte et réaliser des yaourts maison.
Cuisson de pizza	160-250	220	Ce mode convient à la cuisson des pizzas, la température et la durée de cuisson dépendront de la taille de la pizza et de l'épaisseur de la pâte.
Cuisson lente	70-120	100	Ce mode utilise de basses températures pour une texture tendre. Il convient au rôtissage du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous souhaitez une texture tendre. Nous vous recommandons de saisir la viande sur toutes ses faces à haute température sur la table de cuisson avant de procéder au rôtissage.
Séchage	40-90	70	Ce mode est utilisé pour sécher les fruits, les légumes et les herbes. Le temps de séchage dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

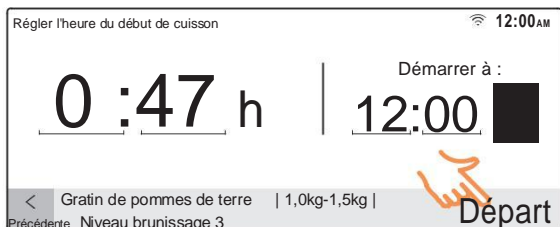
Opérations

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four propose un total de 80 fonctions de cuisson automatique réparties en 10 catégories. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Cuisson automatique**.
2. Appuyez avec votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner une catégorie, puis appuyez sur la recette désirée au sein de cette catégorie.
3. Vous serez informé de la quantité recommandée pour cette recette. Appuyez sur « > » pour accéder à l'étape suivante, ou sur « < » pour revenir à l'écran précédent.
4. Appuyez sur un niveau de brunissage pour cette recette. Appuyez sur « > » pour accéder à l'étape suivante.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme demandé, puis appuyez sur **OK**.



- Appuyez sur **Départ** pour lancer la cuisson. Vous pouvez modifier l'heure de départ de la recette en cours le cas échéant. Pour ce faire, appuyez sur un élément quelconque de l'heure sur le volet de droite et changez l'heure de départ. Puis appuyez sur **Départ**.

Recette du chef

Après avoir téléchargé l'application Samsung Smart Home, vous pourrez découvrir des recettes proposées par les grands chefs. Essayez la cuisson que vous souhaitez avec leurs propres recettes. Pour en savoir plus, veuillez vous reporter à l'application Samsung Smart Home.

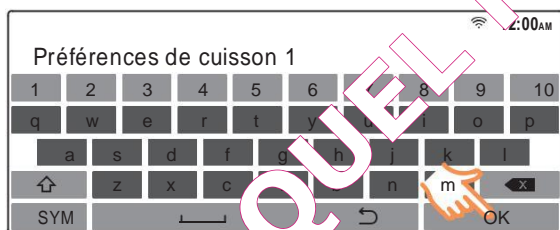
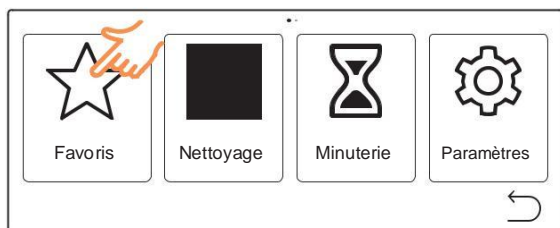
QUEL FOUR.COM

Opérations

Favoris

Ajoutez une recette que vous utilisez fréquemment à la liste des Favoris pour mieux la retrouver la prochaine fois. Cela vous permettra de gagner du temps dans la recherche d'une ancienne recette que vous souhaitez utiliser. Le four propose deux façons de le faire :

1 – Créer une recette personnalisée



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Favoris**.

2. Le message « **Créer votre propre recette** » apparaît. Appuyez sur **Suivante**.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran pour régler manuellement le mode du four, la température, le temps et/ou les options de cuisson selon vos préférences.

4. Utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour renommer la recette.

5. Appuyez sur **OK**. Vos paramètres seront ajoutés aux Favoris.

REMARQUE

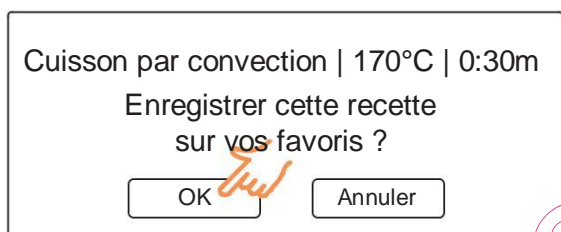
Vos recettes favorites, si vous en avez ajoutées, seront répertoriées dans les Favoris à l'étape 2 ci-dessus. Dans ce cas, appuyez sur Ajouter aux favoris pour créer une nouvelle recette.

2 – Ajouter la recette actuelle aux Favoris

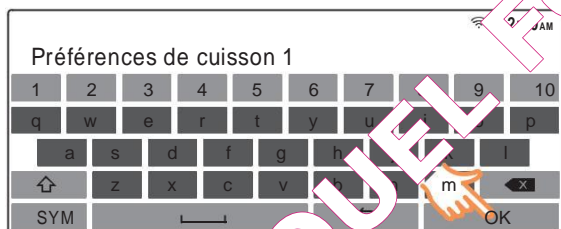
Vous pouvez utiliser la recette actuelle pour l'ajouter aux Favoris en tant que nouvel élément.



1. Une fois la cuisson de la recette actuelle terminée, appuyez sur .



2. Le message « **Enregistrer cette recette sur vos favoris ?** » apparaît. Appuyez sur **OK** pour créer une nouvelle recette.

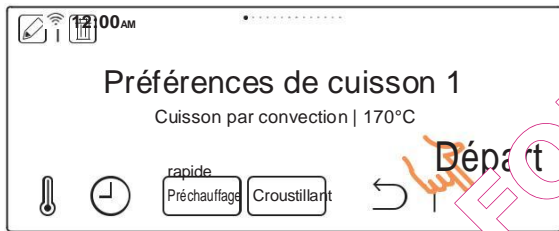
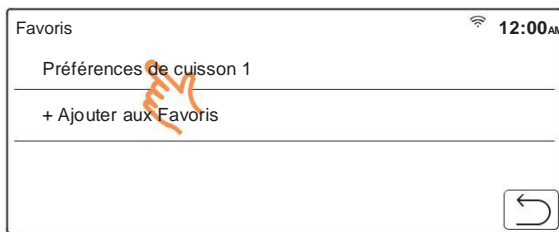
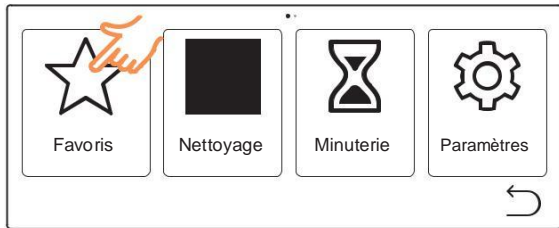


3. Le clavier apparaît à l'écran. Utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour renommer la recette.
4. Appuyez sur **OK**. La recette actuelle sera ajoutée aux Favoris.

QUEL FOUR.COM

Opérations

Pour utiliser une recette favorite :





1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Favoris**.

2. Touchez la recette souhaitée dans la liste qui apparaît. Des informations détaillées sur la recette sélectionnée s'afficheront.

Appuyez sur **Départ** pour lancer la cuisson.

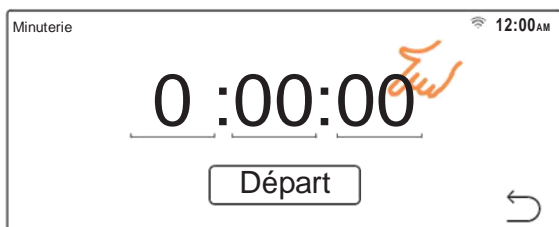
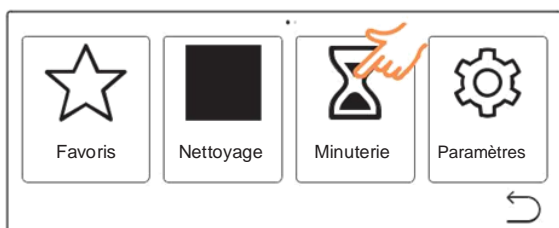
REMARQUE

Vous pouvez modifier ou supprimer des recettes de votre liste de Favoris.

- Pour modifier une recette, sélectionnez-la et appuyez sur .
- Pour supprimer une recette de la liste, sélectionnez-la et appuyez sur l'icône .

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Minuterie**.

2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.

3. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure souhaitée.

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Départ**.

 **REMARQUE**

Lorsque le temps s'est écoulé, le message « **Le temps est écoulé** » s'affiche avec une mélodie.

Opérations

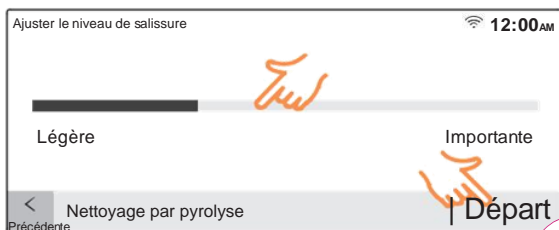
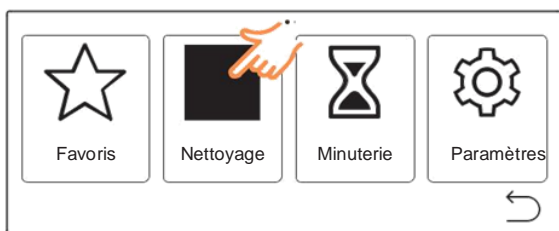
Nettoyage

Quatre modes de nettoyage automatique sont mis à votre disposition. Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

Fonction	Consignes
Nettoyage par pyrolyse	La pyrolyse est une technologie imperméable avancée qui permet le nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.
Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Détartrage	Il est utile d'éliminer ou de stabiliser régulièrement la dureté de l'eau qui peut affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés.
Vidange en cours	Lorsqu'une fonction Vapeur est terminée, vous devez vidanger le tiroir d'eau afin d'éviter d'affecter les autres modes de cuisson. Si vous souhaitez faire une nouvelle vidange à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

Nettoyage par pyrolyse

La pyrolyse est une technologie imperméable avancée qui permet le nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.



1. Retirez tous les accessoires, y compris les rainures latérales, et enlevez les grosses impuretés à l'intérieur du four à la main. Sinon, elles peuvent générer une flamme lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.
2. Accédez à **MENU > Nettoyage > Nettoyage par pyrolyse**, puis appuyez sur **Suivante**.
3. Sélectionnez un niveau de salissure entre **Légère** et **Importante**, puis appuyez sur **Départ**. Trois niveaux sont disponibles : 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.
4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK**. La durée du cycle dépend du niveau de salissure et il peut prendre jusqu'à deux heures et demies pour finir.
5. Attendez que le four refroidisse, puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

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

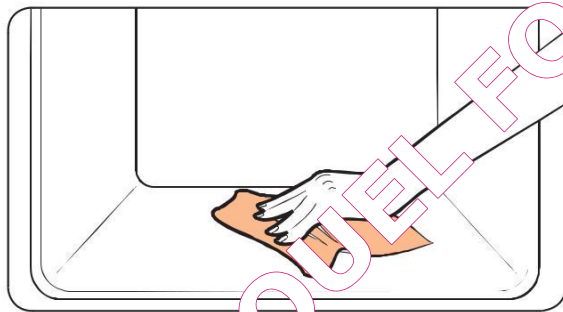
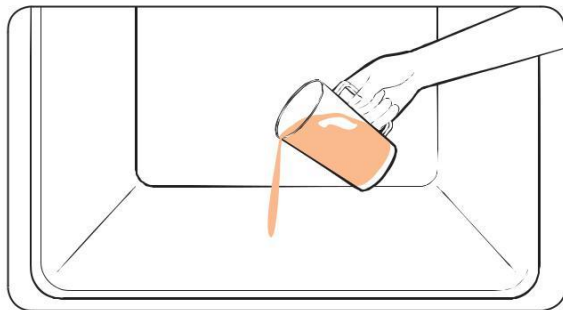
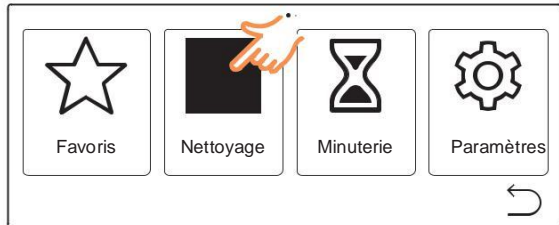
📄 REMARQUE

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

Opérations

Nettoyage vapeur

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



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur **Départ**.
2. Retirez tous les accessoires, puis appuyez sur **OK**.
3. Versez 400 ml ($\frac{3}{4}$ pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte puis appuyez sur **OK**. Le cycle dure 26 minutes.
4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

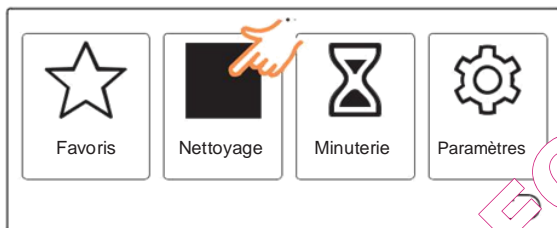
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé.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

Détartrage

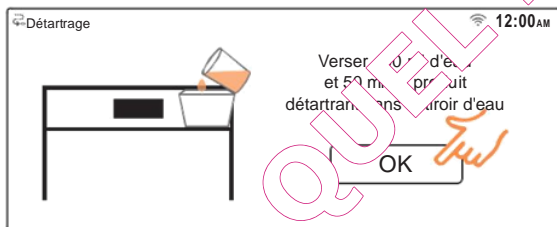
Il est utile d'éliminer ou de stabiliser régulièrement la dureté de l'eau qui peut affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés.



Le four comptabilise la durée des cycles de nettoyage en phase vapeur et vous demande d'effectuer le détartrage lorsque cela s'avère nécessaire. Vous pouvez quand-même activer les fonctions de nettoyage en phase vapeur pendant les deux prochaines heures, sans pour autant procéder à un détartrage. Cependant, aucune fonction de nettoyage en phase vapeur ne sera activée après ces deux heures, à moins d'activer et d'effectuer le cycle de détartrage.



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Détartrage**, puis appuyez sur **Départ**.

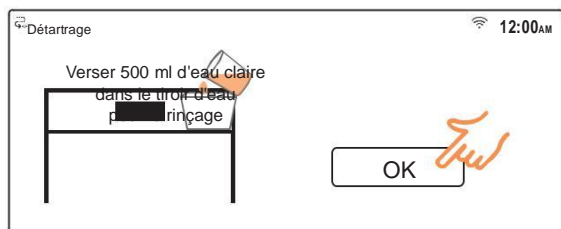


2. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK**. Le cycle dure 3 heures.
 - Videz et nettoyez le tiroir d'eau, puis remplissez-le de 50 ml de produit détartrant et de 400 ml d'eau potable.



3. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
4. Utilisez des maniques pour retirer et vider le tiroir d'eau, puis remplissez-le de 400 ml d'eau potable pour le rincer.

Opérations



⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

5. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.
6. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le tiroir d'eau.

⚠ ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours. Sinon, vous devez redémarrer le cycle de détartrage dans les trois prochaines heures afin d'activer les fonctions à vapeur.
 - Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange de l'eau et du produit détartrant, suivez les instructions du fabricant comme indiqué ci-dessus.

Vidange

Si vous souhaitez faire une nouvelle vidange à des fins de nettoyage, utilisez la fonction Vidange comme suit :



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Vidange en cours**, puis appuyez sur **Départ**.
2. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur au tiroir d'eau.
3. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le tiroir d'eau.

📄 REMARQUE

- Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

Il est possible que vous souhaitiez modifier les paramètres par défaut selon vos préférences, ou vérifier la connexion réseau à des fins de diagnostic. Le four vous propose 12 éléments de réglage différents.

Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur la langue que vous souhaitez.

Capacité

Permet de régler le niveau de volume pour les signaux sonores et les mélodies.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Capacité pour régler le volume.

Luminosité

Permet de modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

Affichage

Le four passe en mode Veille après une certaine période d'inactivité, et affiche l'heure actuelle. Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de l'horloge apparaissant en mode Veille.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Affichage** pour basculer entre **On** et **Off**.

Type d'horloge

Permet de sélectionner un type d'horloge pour l'heure actuelle apparaissant en mode Veille. Deux types sont disponibles : Analogique et Numérique.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Type d'horloge** pour basculer entre **Analogique** et **Numérique**.

Format de l'heure

Permet de sélectionner le format de l'heure actuelle apparaissant en mode Veille. Deux types sont disponibles : 12 heures et 24 heures.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Format de l'heure** pour basculer entre **24 h** et **AM/PM** (12 h).

Régler l'heure

Permet de régler l'heure actuelle.

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Régler l'heure**.
2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer chaque élément (heure et minute).
4. Appuyez pour basculer entre **AM** et **PM** (disponible avec le format 12 heures).
5. Appuyez sur **OK** pour enregistrer vos modifications.

Opérations

Wi-Fi

Permet d'activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Wi-Fi**, puis appuyez sur **On** sur le volet de droite.
2. Appuyez sur un élément apparaissant dans la liste des réseaux disponibles.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

Pour entrer manuellement une adresse IP

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Wi-Fi > Régler l'adresse IP**, puis appuyez sur **Manuel**.
2. Entrez une adresse IP manuellement, puis appuyez sur **Appliquer** pour appliquer vos modifications.



REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, accédez à **Menu > Paramètres > Wi-Fi**, puis appuyez sur **Off** sur le volet de droite.
- Pour en savoir plus sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'application, consultez le manuel d'utilisation de l'application.

Connexion facile

La Connexion facile vous permet de configurer facilement les paramètres réseau y compris la procédure d'authentification.

Commande intelligente

Avec la Commande intelligente activée durant la cuisson, vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température à l'aide de l'application.

Pour en savoir plus, consultez le manuel d'utilisation de l'application fourni séparément.



REMARQUE

Par la présente, Samsung Electronics déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables de la Directive 1999/5/EC.

Vous pouvez consulter la Déclaration de conformité à l'adresse <http://www.samsung.com>, allez à Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher l'assistance produit) puis entrez le nom du modèle.

L'équipement peut être utilisé dans tous les pays européens.

Mise à jour

Permet de vérifier la version actuelle du micrologiciel, et/ou mettre à jour avec le micrologiciel le plus récent.

Logiciel

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Mise à jour** pour afficher la version actuelle.
2. Appuyez sur **Mise à jour** sur le volet de droite pour vérifier s'il y a des mises à jour.
3. Si des mises à jour sont disponibles, suivez les instructions à l'écran pour effectuer la mise à jour.

Mise à jour automatique

Permet d'activer ou de désactiver la Mise à jour automatique.

Si la Mise à jour automatique est activée et qu'une mise à jour quelconque est disponible, le four effectuera la mise à jour sans préavis.

Informations concernant la licence

Permet de vérifier les informations concernant la licence du micrologiciel.

Aide

Astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

Dépannage

Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.

Guide de première utilisation

Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

QUEL FOURC.COM

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

Conseils concernant les accessoires

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

REMARQUE

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

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

Faire cuire

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2	■	160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	3	■	175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3	■	190-200	50-60

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2	■	160-180	40-50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3	■	170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3	■	180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3	■	190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3	■	80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3	■	170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3	■	150-170	60-70
Pizza maison (1 à 1,2 kg)	Plateau universel	2	■	190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2	■	180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	2	■	180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2	■	160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3	■	180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	160-180	90-120









Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	200-210	70-80*
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	■	180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

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

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

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

Cuisiner intelligemment

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3	■	200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3	■	180-200	45-50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3	■	220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3	■	220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3	☒	190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique pour plateau + plateau universel		☒	190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	☒	190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3	☒	180-200	20-35

Mode Phase vapeur

Avec le mode Phase vapeur activé, le four génère de la vapeur et distribue de façon uniforme à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, couvrant ainsi toute la zone, ainsi que chaque grille et coin. Cela permet de faire brunir les aliments, offrant ainsi un dessus croustillant et un intérieur doux et juteux.

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur le plus adapté à votre recette.

Vapeur Air chaud

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de phase vapeur pour la cuisson de la texture.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase Vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-185	15-20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-15
Pain blanc/Pain aux céréales	Grille métallique	2	Centre	180-185	40-50
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	175-185	15-20
Flan/crème	Grille métallique	3	Faible	120-130	25-30
Soufflé	Grille métallique	3	Faible	170-180	15-20
Pizza surgelée à pâte levée	Grille métallique	3	Centre	190-210	15-20
Baguette*	Plateau universel	3	Charge	180-200	25-30

* Une baguette nécessite la phase vapeur uniquement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser le mode Vapeur Air chaud durant 10 min puis d'utiliser le mode Convection avec la même température au cours du temps de cuisson restant.

Cuisiner intelligemment

Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud

Nous vous recommandons d'ajuster le mode de cuisson à la moitié du temps de cuisson, afin d'éliminer la vapeur pour une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode Chaleur par le haut + Air chaud ou le mode Convection et de conserver la température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc avec couenne, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	90-120
Poulet entier, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	190-200	55-65
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	210-220	25-30
Magret de canard rôti	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	15-25
Canard entier, 2,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel		Centre	170-180	120-150
Petite dinde entière, (4 kg)	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	180-200	110-140
Poisson entier* (0,5 kg)	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	160-180	20-30
Filets de poisson*	Plateau universel	3	Faible	190-200	10-20

* Nous vous recommandons d'utiliser le mode Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud durant le temps de cuisson pour une saveur moelleuse.

Vapeur Chaleur par le bas + Convection

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de phase vapeur pour une cuisson croustillante.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Centre	190-200	15-20
Pizza à pâte levée	Plateau universel	2	Centre	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Plateau universel	2	Faible	180-190	20-30
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180-190	15-20
Fougasse	Plateau universel	2	Faible	200-210	15-20

Rôtissage Pro

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Surlonge, 5 à 6 cm d'épaisseur	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	60-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-90	2-3

Convection ÉCO

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Meringues, 0,2 à 0,3 kg	Plateau universel	2	90-100	100-140
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	160-180	20-30
Frites surgelées au four 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2	180-200	65-75
Légumes grillés, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Sonde thermique

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

Programmes de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 80 programmes de cuisson automatique permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez consulter la recette pour les programmes automatiques dans le manuel d'instruction.

AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Cuisson et gratins

Les programmes de cuisson automatique intègrent le préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Nous vous recommandons d'utiliser un plat en verre ou en céramique allant au four de 22-24 cm et capable de supporter une chaleur atteignant 300 °C.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pommes de terre fraîches dans un plat allant au four.		
Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de légumes frais dans un plat allant au four.		
Lasagnes	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez des lasagnes fraîches dans un plat allant au four.		
Ratatouille	1,2-1,5	Grille métallique	2
	Préparez la ratatouille dans un plat allant au four.		
Gratin de pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes dans un plat allant au four.		
Moussaka	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la moussaka dans un plat allant au four.		
Frittata	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la frittata dans un plat allant au four.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tentation de Jansson	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la tentation de Jansson dans un plat allant au four.		
Hachis parmentier	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le hachis parmentier dans un plat allant au four.		
Risotto	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le risotto dans un plat allant au four. Faites cuire à couvert.		

2. Pizza

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

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza maison	1,0-1,2	Plateau universel	2
	Préparez la pizza maison sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage).		
Pizza surgelée	0,4-0,6	Grille métallique	3
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Calzone	0,8-1,2	Plateau universel	3
	Préparez 4 morceaux de calzone frais et placez-les sur le plateau.		

3. Tarte/Pâte à tarte

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme, insérez les aliments lorsque le signal sonore du préchauffage retentit. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Croissants*	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez 6 croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé,		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22-24 cm de diamètre.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20-24 cm.		
Chausson aux pommes*	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Disposez 4 morceaux de pâte sur la plaque à pâtisserie.		
Madeleines	0,1-0,3	Grille métallique	3
	Placez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir.		
Tourte au bœuf	1,2-1,5	Plateau universel	2
	Préparez la tourte au bœuf dans un plat à four de 22-24 cm de diamètre.		
Clafoutis	1,0-1,2	Grille métallique	3
	Préparez le clafoutis dans un plat à four de 22-24 cm de diamètre.		
Pâte pour flan aux fruits	0,4-0,5	Grille métallique	3
	Placez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 22-24 cm de diamètre.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

4. Pain

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pain blanc*	0,6-0,7	Grille métallique	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-30 cm de long).		
Pain aux céréales*	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-30 cm de long).		
Fougasse	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et placez-la dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir de 20-24 cm.		
Baguettes*	0,6-0,7	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 2 pièces et placez-la sur le plateau universel.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pains aux noix*	1,0-1,1	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 4 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		
Petits pains*	0,3-0,5	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 8 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		
Pain pita	0,4-0,5	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en 6 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en plaque vapeur.

5. Gâteau/Dessert

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Placez les ingrédients dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Génoise	0,5-0,7	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir de 25-26 cm de diamètre.		
Gâteau marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un Gugelhupf ou un moule à gâteau rond en métal de 25-26 cm de diamètre.		
Quatre-quart	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-26 cm de long).		
Tarte au fromage	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (20-24 cm).		
Streusel	1,5-1,8	Plateau universel	3
	Préparez la pâte et placez-la sur la plaque à pâtisserie.		
Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à four de 22-24 cm.		
Flan caramel*	0,7-0,8	Grille métallique	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en utilisant 6 petits moules à soufflé et répartissez-les régulièrement sur la grille métallique.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Crumble aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22-24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus.		
Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
	Placez les scones (5-6 cm de diamètre) sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.		
Soufflé	0,4-0,5	Grille métallique	2
	Préparez 6 petits moules à soufflé et répartissez-les régulièrement sur la grille métallique.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en mode vapeur.

6. Viande

Pour obtenir un meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser de la viande fraîche réfrigérée. Nous vous recommandons également de faire soigneusement décongeler la viande si vous utilisez de la viande surgelée. Les programmes automatiques n'incluent pas le préchauffage et le retournement des aliments. Mais, pour un résultat optimal, vous pouvez retourner les aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez.

Pour obtenir un meilleur goût, nous vous recommandons de parer la graisse avant d'assaisonner la viande et de la faire mariner au moins 30 minutes ou toute une nuit au réfrigérateur. Après le rôtissage, retirez les aliments du four et couvrez-les d'aluminium. Laissez le tout au moins 10 minutes pour donner un goût juteux. Servez ensuite avec la garniture et de la sauce.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Bœuf			
Rôti de surlonge de bœuf*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut, et insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la surlonge.		
Rôti de bœuf mijoté*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut, et insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la surlonge.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Bœuf bourguignon	1,5-2,0	Grille métallique	2
	Assaisonnez le bœuf coupé en dés (1 kg) et saupoudrez-le de farine. Faites frire à l'huile tous les côtés à feu moyen/ fort, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez le bouillon de bœuf et le vin (300 ml). Versez le tout dans une casserole. Ajoutez les légumes, l'oignon, le bacon et les épices. Faites cuire à couvert.		
Côte de bœuf	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Transférez le bœuf sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel.		
Roulades de bœuf	0,8-1,2	Grille métallique	2
	Faites frire à l'huile les roulades de bœuf à feu moyen/fort, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mettez-les dans le plat et ajoutez le vin et le bouillon de bœuf. Faites cuire à couvert.		
Agneau/Porc			
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes*	0,8-1,2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner les côtelettes d'agneau et mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre des côtelettes d'agneau et faites-les cuire.		
Gigot d'agneau sur l'os*	2,0-2,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le gigot d'agneau et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du gigot d'agneau et faites-le cuire.		
Rôti de porc avec couenne*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites quelques incisions à l'aide d'un couteau aiguisé sur le côté graisse, faites mariner la viande et placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du rôti de porc et faites-le cuire.		

QUEL FOUR.COM

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Travers de porc	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez les travers de porc avec de la sauce barbecue et laissez-les au moins 30 minutes au réfrigérateur. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Veau/Gibier			
Longe de veau désossée*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner la longe de veau et mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la longe de veau et faites-la cuire.		
Osso buco	1,5-2,0	Grille métallique	2
	Faites mariner les jarrets de veau et faites-les frire dans une poêle chaude. Mettez-les dans le plat et ajoutez les légumes, le vin et le bouillon. Après avoir porté le tout à ébullition, enfournez au four et recouvrez pendant la cuisson.		
Échine de marcassin rôtie*	1,0-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner l'échine et mettez-la dans le plat. Placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-la cuire. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de l'échine de marcassin.		
Gigot de chevreuil désossé*	1,0-1,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Avec un couteau, piquez le gigot de chevreuil à travers le filet. Faites-le mariner et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du gigot de chevreuil.		

* Utilisez la sonde thermique au centre de la viande.

Cuisiner intelligemment

7. Volaille

Pour obtenir une meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser de la volaille fraîche réfrigérée. Lorsque vous utilisez de la volaille surgelée, nous vous recommandons de la faire décongeler soigneusement.

Après le rôtissage, retirez les aliments du four et couvrez-les d'aluminium. Laissez-la au moins 5 à 10 minutes pour donner un goût juteux.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet			
Poulet entier*	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		
Blanc de poulet	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le blanc de poulet et placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-la cuire.		
Pilons de poulet	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Badigeonnez les pilons d'un mélange d'huile et d'épices. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Poulet en papillon**	1,0-1,3	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez le poulet. Coupez l'arrière du poulet et badigeonnez-le d'un mélange d'huile et d'épices. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-le cuire.		
Kebabs de poulet	0,6-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner les morceaux de poulet et les autres ingrédients, mettez-les en brochette et badigeonnez-les d'huile. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Canard/Oie			
Canard entier*	1,5-2,7	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez le canard. Badigeonnez le canard d'épices. Mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		
Magret de canard*	0,3-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le magret de canard et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine du canard.		
Oie entière*	2,5-3,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez l'oie. Badigeonnez l'oie d'épices. Mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		
Magret d'oie*	0,5-2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le magret d'oie et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine de l'oie.		
Dinde			
Petite dinde*	3,0-5,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez la dinde. Badigeonnez la dinde d'un mélange d'huile et d'épices. Mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Placez la sonde thermique au centre de la dinde.		
Blanc de dinde*	1,2-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Faites mariner le blanc de dinde et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine de la dinde.		

* Utilisez la sonde thermique au centre de la viande.

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

Cuisiner intelligemment

8. Poisson

Pour obtenir une meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser du poisson frais réfrigéré. Lorsque vous utilisez du poisson surgelé, nous vous recommandons de le faire soigneusement décongeler. Vous pouvez utiliser d'autres poissons similaires au lieu de celui que nous recommandons.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Filet de poisson			
Filet de truite cuit	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de truite, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté peau vers le haut, puis faites-les cuire.		
Filet de cabillaud *	0,5-1,0	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau froide et nettoyez les filets de cabillaud, mettez-les sur le plateau universel, côté peau vers le haut, puis faites-les cuire.		
Filet de poisson pané	0,5-1,0	Plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de poisson, puis panez-les avec des miettes de pain croustillant. Placez-les sur le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Poisson entier			
Truite	0,3-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez la truite, mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, tête contre queue. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau, puis faites-la cuire.		
Sole	0,3-0,8	Plateau universel	3
	Rincez et nettoyez la sole, puis posez-la sur du papier sulfurisé sur le plateau. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau, puis faites-la cuire.		
Saumon			
Filet de saumon	0,4-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de saumon, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté peau vers le haut.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Steak de saumon	0,4-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les steaks de saumon, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côte à côte.		
Roulade de saumon	0,8-1,2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Mettez les roulades de saumon sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Après le rôtissage, laissez reposer les roulades pendant 10 minutes et coupez-les en tranches.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

9. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas le pré-rôtissage. Utilisez les légumes frais.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Légumes grillés	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau universel.		
Tomates farcies	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les du mélange (par ex. riz, viande hachée) et placez-les sur le plateau.		
Pommes de terre en morceaux	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Rincez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez-les uniformément sur le plateau et faites-les cuire.		
Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

Cuisiner intelligemment

10. Plats préparés

Les programmes automatiques n'incluent pas le préchauffage. Utilisez les plats préparés précuits surgelés.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Frites surgelées au four	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau universel.		
Pommes de terre en morceaux surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau universel.		
Croquettes surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les croquettes surgelées sur le plateau universel.		
Rösti de pommes de terre surgelé	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les röstis de pommes de terre surgelés sur le plateau universel.		
Lasagnes surgelées	0,4-0,8	Grille métallique	3
	Mettez les lasagnes surgelées dans le plat et placez celui-ci sur la grille métallique.		
Mini rouleaux de printemps surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plateau universel.		

QUEL FOUR.COM

Fonctions spéciales

Décongélation

Ce mode est utilisé pour décongeler les produits surgelés, cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

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

Séchage

Ce mode est utilisé pour sécher les fruits, les légumes et les herbes. Le temps de séchage dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

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

Pâte fermentée

Ce mode est utilisé pour fermenter la pâte et réaliser des yaourts maison.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30-40	30-40
Pâte à gâteau/pain	Grille métallique, plat à four	2	30-40	40-50
Yaourt maison	Grille métallique, plat à four	2	40-50	6 à 7 (heures)

Cuisiner intelligemment

Cuisson de pizza

Ce mode convient à la cuisson des pizzas. La température et la durée de cuisson dépendront de la taille de la pizza et de l'épaisseur de la pâte.

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

Cuisson lente

Ce mode utilise de basses températures pour une texture tendre. Il convient au rôti du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous souhaitez une texture tendre. Nous vous recommandons de saisir la viande sur toutes ses faces à haute température sur la table de cuisson avant de procéder au rôti.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Durée (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Surlonge, 5 à 6 cm d'épaisseur	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	60-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-90	2-3

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

1. Faire cuire

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3	■	160-180	25-35
		3	■	160-180	25-35
	Plateau universel + lèchefrite	1+4	■	150-170	30-40
Sablés	Plateau universel + lèchefrite	1+4	■	140-160	20-30
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)	2	■	160-180	30-40
		2	■	150-170	30-40
		1+4	■	150-170	45-55
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à fond amovible *(à revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	■	160-180	70-80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à fond amovible **(à revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	■	160-180	80-90



* 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.

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

Cuisiner intelligemment


2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

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

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

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier	Grille métallique pour plateau + lèchefrite universelle (creuse) (pour récupérer les égouttures)	2		200-210	65-70

Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes

Gratin de pommes de terre

Ingrédients 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym

Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre, couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposez les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

Ingrédients 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre pré-cuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, des herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym

Instructions Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Disposez les rondelles en plusieurs couches dans un plat à gratin (22-24 cm) et versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, et versez le tout sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Ensuite, servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Cuisiner intelligemment

Lasagnes

- Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic
- Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

- Ingrédients**
- Pâte : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 100 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu)
 - Garniture : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain
- Instructions** Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes. Beurrez le moule (24-26 cm) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés). Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement. Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche Lorraine

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

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

Crumble aux fruits

- Ingrédients**
- Garniture : 200 g de farine, 90 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g poudre de cannelle
 - Fruits : 600 g de fruits mixés

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

Pizza maison

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

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

Cuisiner intelligemment

Rôti de surlonge de bœuf

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

Bœuf bourguignon

- Ingrédients** 1 kg de steak d'épaule de bœuf (coupé en morceaux de 5 cm), 100 g de bacon (coupé en lamelles de 1 cm), 1 oignon (émincé), 2 gousses d'ail (émincées), 1 bâton de céleri (haché), 200 g de champignons coupés épais, 200 ml de vin rouge, 100 ml de bouillon de bœuf, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 1 cuillère à soupe de persil, 1 cuillère à soupe de sel et de poivre, de la farine pour saupoudrer
- Instructions** Assaisonnez le bœuf avec du sel et du poivre et saupoudrez de farine. Faites frire à l'huile tous les côtés à feu moyen/fort, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez le vin et le bouillon de bœuf, puis portez à ébullition. Versez le mélange dans un plat. Incorporez tous les ingrédients. Mélangez et recouvrez avec un couvercle.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

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

Travers de porc

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

Osso buco

Ingrédients 1,5 kg de jarrets de veau (4 morceaux), $\frac{1}{2}$ tasse de carottes hachées, $\frac{1}{2}$ tasse de céleri hachée, 1 oignon (émincé), 4 gousses d'ail (émincées), 1 cuillère à soupe de thym séché et d'origan, $\frac{3}{4}$ de tasse de vin blanc sec, 1 tasse de bouillon de veau, 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, du sel et du poivre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de farine pour saupoudrer Pour la gremolata : 2 cuillères à soupe de persil, 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé, 2 gousses d'ail (écrasées)

Instructions Assaisonnez les jarrets de veau avec du sel et du poivre. Saupoudrez les jarrets de veau avec un peu de farine et balayez l'excédent. Puis faites-les frire dans la poêle chaude avec de l'huile d'olive et faites-les cuire de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes par côté). Mettez-les dans une assiette et réservez. Remplacez-les par l'oignon émincé, les carottes et le céleri qui vous faites cuire dans la poêle, en mélangeant régulièrement pendant 5 minutes. Ensuite, ajoutez l'ail et le thym et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les légumes commencent juste à dorer (environ 10 minutes). Ajoutez les jarrets dans la poêle et versez le vin et le bouillon. Après avoir porté le tout à ébullition, enfouissez le tout dans le four pour la cuisson. Pour la gremolata, mélangez tous les ingrédients. Servez l'Osso buco avec la gremolata servie sur le dessus des jarrets.

Filets de poisson croustillant, parmesan

Ingrédients 4 épais filets de poisson à chair blanche (cabillaud, sole, tilapia), $\frac{1}{4}$ de tasse de farine, $\frac{1}{3}$ de tasse de lait, 2 tasses de miettes de pain

Instructions Rincez le poisson et plongez-le dans le lait. Enrobez-le de farine et plongez-le dans le lait. Recouvrez-le de miettes de pain. Étalez de l'huile végétale sur le plateau de cuisson, placez-y les filets de poisson et badigeonnez-les d'huile.

Entretien

Nettoyage

AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four

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

Parois externes du four

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

Accessoires

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

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

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

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

REMARQUE

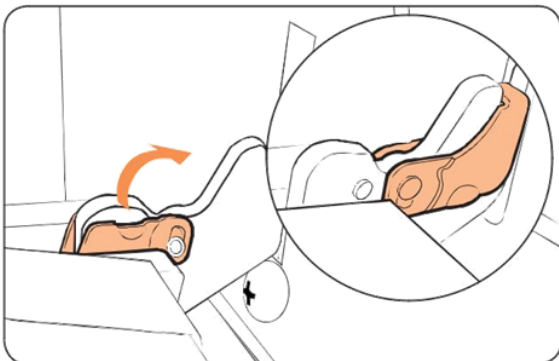
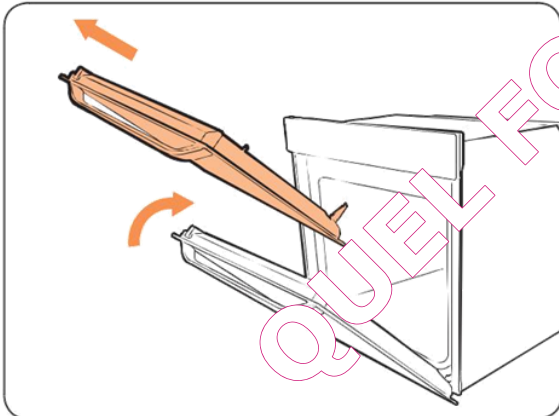
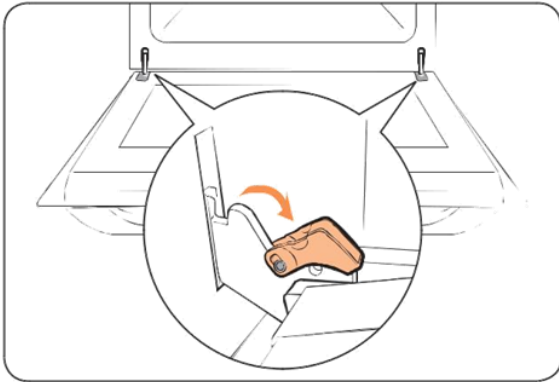
Les pièces catalytiques sont couvertes sur un seul des 3 cotés, selon le modèle.

Porte

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

AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.



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

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

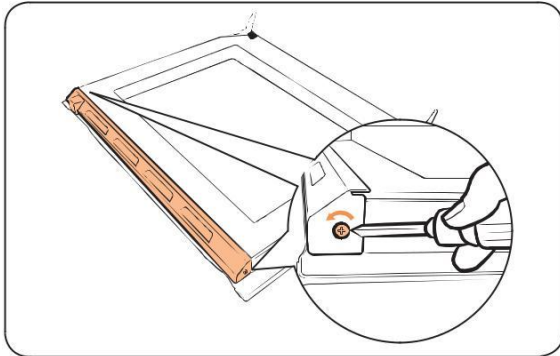
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

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

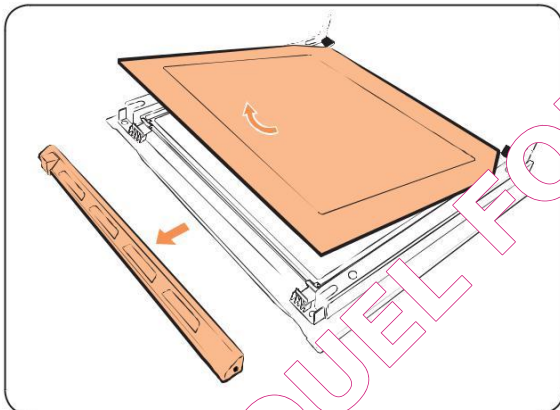
Entretien

Vitre de la porte

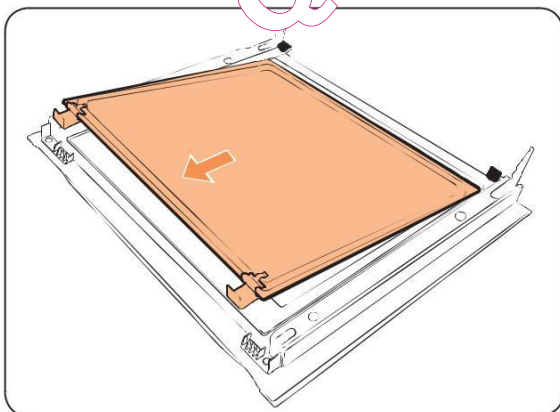
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



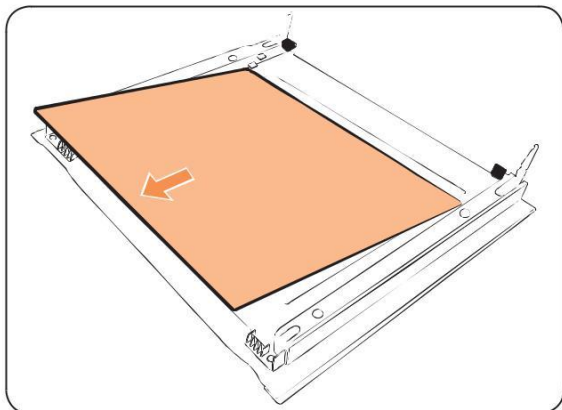
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche inférieur.



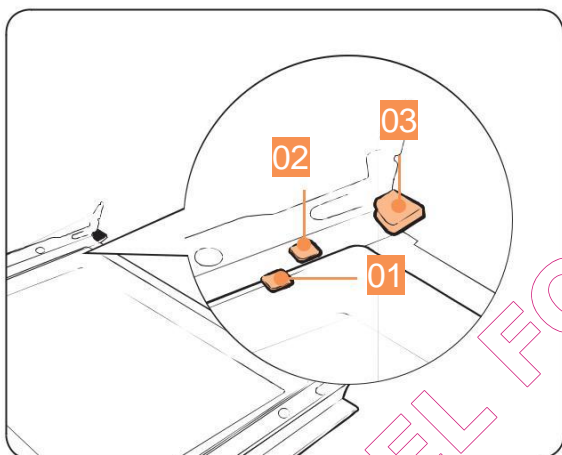
2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.



4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.

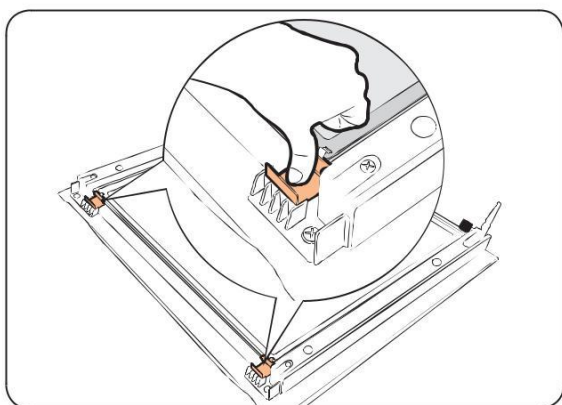


5. Retirez la troisième vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



- 1 Fixation de soutien 1
- 2 Fixation de soutien 2
- 3 Fixation de soutien 3

7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la vitre juxtaposée 3 sous la fixation de soutien 1, la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2 et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien 3 dans cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des vitres juxtaposées est insérée vers l'intérieur.



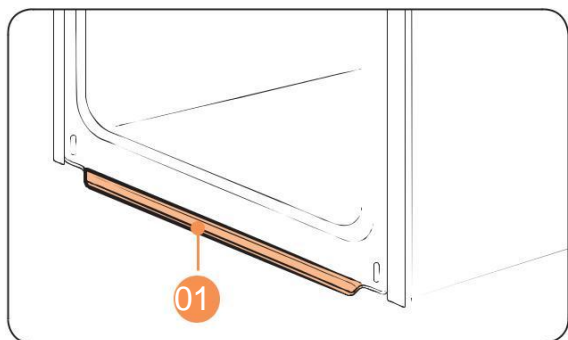
8. Après avoir inséré la vitre juxtaposée 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 à -2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les revêtements.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Entretien

Collecteur d'eau



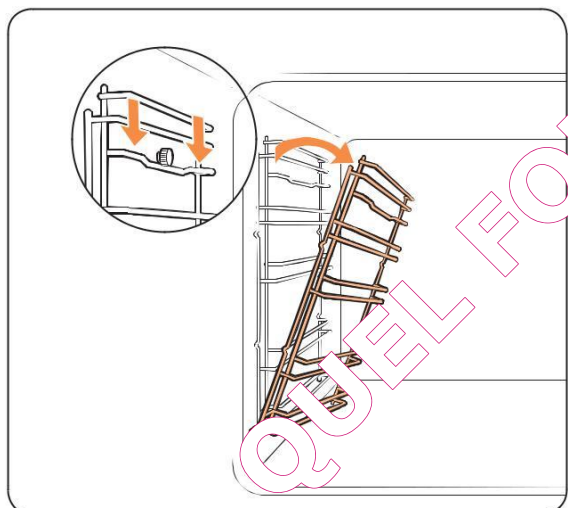
1 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

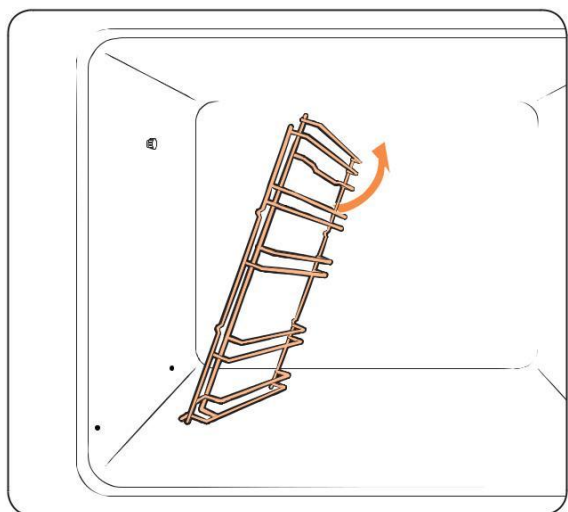
⚠ AVERTISSEMENT

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

Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



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

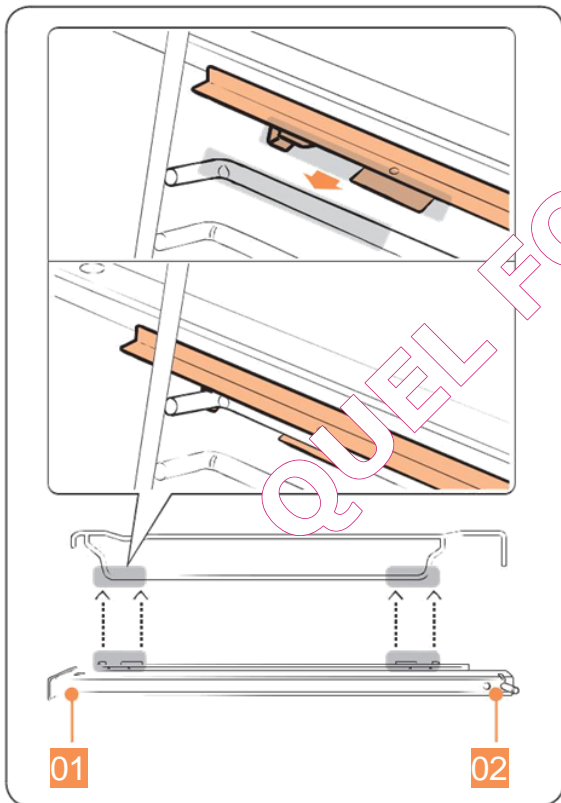
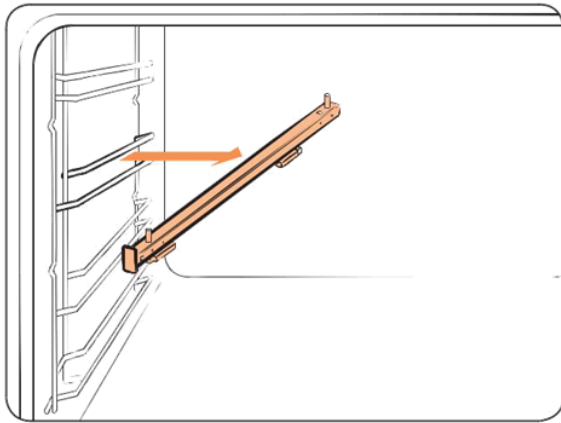


2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

📄 REMARQUE

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

Rails télescopiques (modèles applicables uniquement)



- 1 Avant
- 2 Arrière

1. Sur la glissière latérale de gauche, appuyez légèrement sur le côté supérieur du rail pour la retirer dans le sens de la flèche.
2. Répétez l'étape ci-dessus sur la glissière latérale de droite pour retirer le rail de droite.
3. Nettoyez les rails télescopiques de gauche et de droite avec de l'eau savonneuse et un chiffon.
4. Une fois que le nettoyage a terminé, réinsérez les deux rails télescopiques en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les fixations avant et arrière du rail sont adaptées à la glissière latérale.

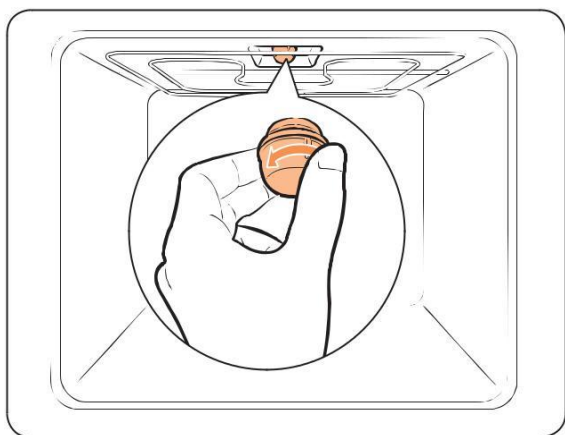
REMARQUE

- Il est conseillé d'insérer le rail télescopique dans le niveau 3 sur la glissière latérale.

Entretien

Remplacement

Ampoules



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

AVERTISSEMENT

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

QUEL FOUR.COM

Dépannage

Points à contrôler

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

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il y a des corps étrangers entre les boutons• Touchez le modèle : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur• Si la fonction de verrouillage est réglée	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les corps étrangers et réessayez.• Retirez l'humidité et réessayez.• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il est débranché de la prise d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Si la cuisson continue dure longtemps• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	<ul style="list-style-type: none">• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.• Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	<ul style="list-style-type: none">• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur du produit	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'ampoule s'allume puis s'éteint • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez le rallumer en appuyant sur Éclairage du four. • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Il y a de l'électricité provenant de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	<ul style="list-style-type: none"> • Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas en fonction des aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	Laissez le four refroidir, puis essuyez avec un torchon sec.
Il y a de la vapeur dans une fente de la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> • La luminosité change en fonction des changements de puissance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a donc pas d'inquiétude à avoir.
La cuisson est finie, mais le ventilateur fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la porte est ouverte • Si les commandes du four ne sont pas réglées correctement • Si le fusible de votre domicile a fondu ou si le disjoncteur s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte et recommencez. • Reportez-vous au chapitre relatif au fonctionnement du four et réinitialisez le four. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si cela se produit à plusieurs reprises, appelez un électricien.

Problème	Cause	Action
De la fumée sort pendant l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant l'utilisation initiale • S'il y a des aliments sur le système de chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> • De la fumée peut sortir du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et si vous utilisez le four 2 ou 3 fois encore, ce problème devrait disparaître. • Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments se trouvant sur le système de chauffe.
Une odeur de brûlé ou de plastique ressort lors de l'utilisation du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Si vous utilisez des plats en plastique ou autre qui ne résistent pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des plats en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas les aliments correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la porte est souvent ouverte pendant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • N'ouvrez pas trop souvent la porte, sauf si vous faites cuire des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez trop souvent la porte, la température intérieure sera inférieure et cela peut affecter les résultats de votre cuisson.
J'entends de l'eau bouillir pendant la cuisson en phase vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est parce que l'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
La cuisson en phase vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez de l'eau dans le réservoir, puis réessayez.
L'ensemble est chaud pendant le nettoyage par pyrolyse	<ul style="list-style-type: none"> • C'est parce que le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Il y a une odeur de brûlé pendant le nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées ; cette odeur peut donc être due aux résidus qui brûlent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est parce que la température est trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four refroidir, puis recommencez.

Dépannage

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas, vous pouvez voir un code d'information apparaître sur l'affichage. Reportez-vous au tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	<p>Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la.</p> <p>Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.</p>
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1		
C-70	Problèmes liés à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre la carte de circuit imprimé (CCI) et la sous-CCI	
C-F2	Ne se produit que lorsqu'un problème de communication persiste entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	
C-d0	<p>Problème lié à un bouton</p> <p>Se produit lorsqu'un bouton est maintenu enfoncé pendant un certain temps.</p>	<p>Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'eux.</p> <p>Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.</p>
S-01	<p>Dispositif d'arrêt de sécurité</p> <p>Le four a continué de fonctionner à une température définie pendant une période prolongée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moins de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures 	<p>Il ne s'agit pas d'une défaillance du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, essayez à nouveau normalement.</p>

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV73J9770RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)		81,4
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})		0,95 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})		0,70 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		73 l
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		45,9 kg
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	5,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 minutes
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 minutes

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,20 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.726.7864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support