

Four combi-vapeur encastrable

Consignes d'installation et d'utilisation

QUELFOUR.COM

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant : www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.



utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes, lisez attentivement le contenu de ce manuel et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.










CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). 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 avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

| | |
|---|--|
|  AVERTISSEMENT | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles. |
|  ATTENTION | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels. |
|  ATTENTION | Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base. |

| | |
|---|---|
|  | Interdit. |
|  | NE PAS démonter. |
|  | NE PAS toucher. |
|  | Suivez scrupuleusement les consignes. |
|  | Débranchez la prise murale. |
|  | Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. |
|  | Contactez le service d'assistance technique. |
|  | Remarque |
|  | Important |

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- ★ Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la fiche dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.
 - Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
 - N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

 - Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

- ⊘ N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- ⊕ Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
 - Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

2_ utilisation de ce manuel

Symboles d'avertissement relatifs à l'installation

- ★ Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.
- Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.
- Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.
- Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

Symboles d'avertissement importants en matière d'électricité

- ★ Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.
 - Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☒ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès.

Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☞ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

Symboles d'avertissement relatifs à l'électricité

- ☞ Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

- ★ En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

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

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au grill ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

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.

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

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

★ AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

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.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

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

☐ Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

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.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et pecez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

☐ Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques (ex. : épingles ou aiguilles) dans l'entrée, la sortie, les entrées et sortie de la cartouche d'alimentation en eau et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évases pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.


☐ En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.


Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

4_ utilisation de ce manuel


-  N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

-  Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

Symboles d'avertissement relatifs à l'utilisation

-  Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
- Pourquoi ?** Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.


Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.


Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

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

-  Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.

-  - Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.


Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

-  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.


- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Symboles d'avertissement importants relatifs au nettoyage

-  Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le, le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

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, casser le verre.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

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

Symboles d'avertissement relatifs au nettoyage

-  Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

-  Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.


CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- (a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) porte (déformation) ;
 - (2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
 - (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

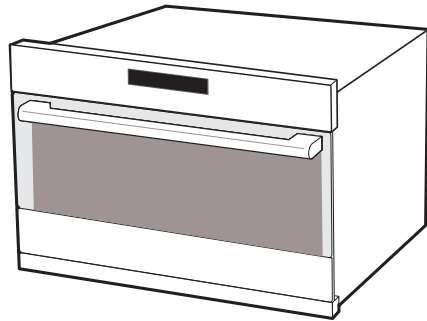
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. 

sommaire

| | | |
|------------------------------------|----|---|
| INSTALLATION DU FOUR | 8 | Installation du four |
| FONCTIONS DU FOUR | 11 | Four 12 Commandes du four 13 Accessoires |
| AVANT DE COMMENCER | 14 | 14 Réglage de l'horloge 15 Remplissage du réservoir d'eau 16 Réglage de la dureté de l'eau 17 Paramètres par défaut |
| UTILISATION DU FOUR | 18 | 18 Réglage du mode de fonction de cuisson 20 Utilisation du mode Vapeur 21 Réglage du mode Vapeur 23 Utilisation du mode Cuisson vapeur combinée 25 Utilisation du mode Régénération/ Réchauffage 26 Utilisation du mode Cuisson par ventilation 28 Utilisation du mode Gril 30 Fonction de réservation du temps de cuisson 31 Utilisation du mode Cuisson automatique 32 Utilisation des fonctions de cuisson automatique 36 Utilisation du mode Décongélation 38 Utilisation du mode de maintien au chaud 39 Utilisation du mode Mémoire 41 Essais de plats |
| DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE | 42 | 42 Détartrage 44 Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur 45 Nettoyage 46 Arrêt du signal sonore/Lecture de la température 46 Affichage de la température actuelle du four 47 Sécurité enfants 48 Nettoyage et entretien 49 Remplacement de la lampe |
| CODES D'ERREUR | 50 | 50 Codes d'erreur |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 51 | 51 Caractéristiques techniques |

installation du four



Général

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Alimentation électrique | 230 V CA, 50 Hz |
| Puissance consommée : | 3200 W |
| Dimensions (l x h x p) : | 596 X 460 X 472 mm |

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

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

L'emballage est recyclable.

Il peut être composé des matériaux suivants :

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

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

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

Consignes de sécurité

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four combi-vapeur N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.

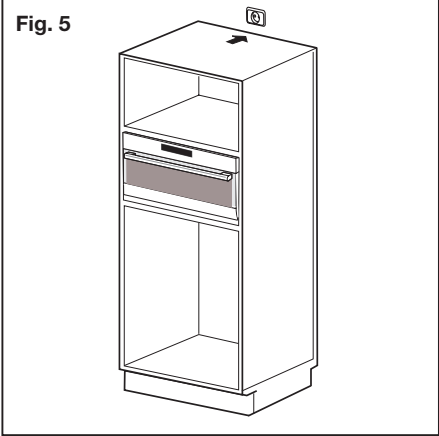
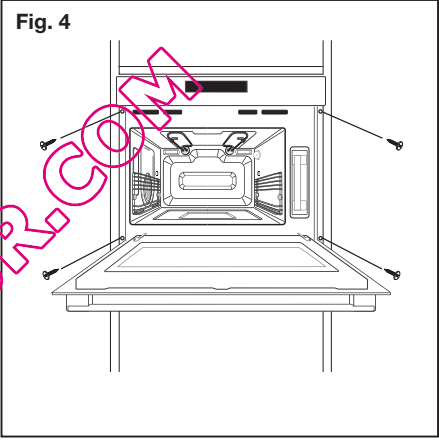
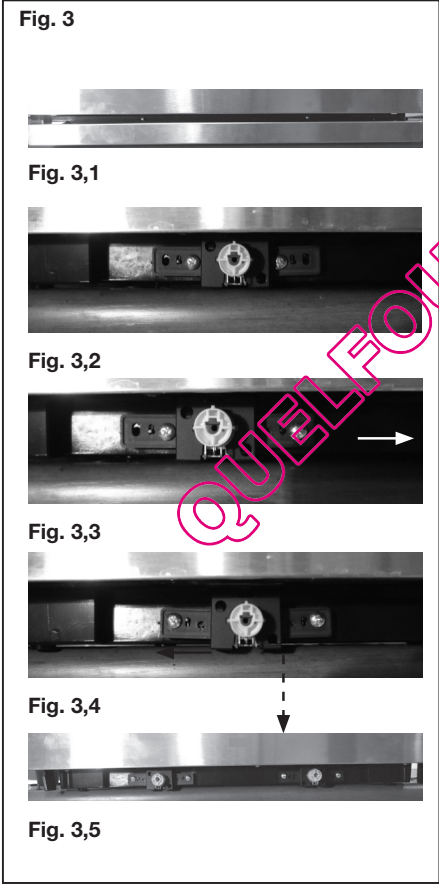
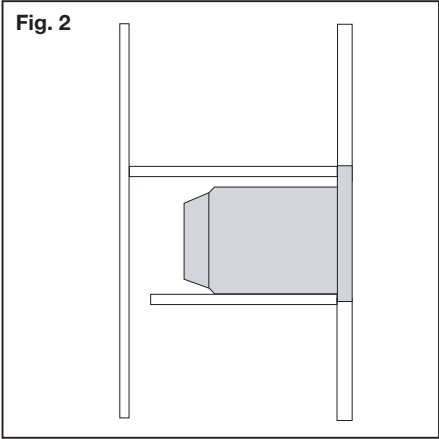
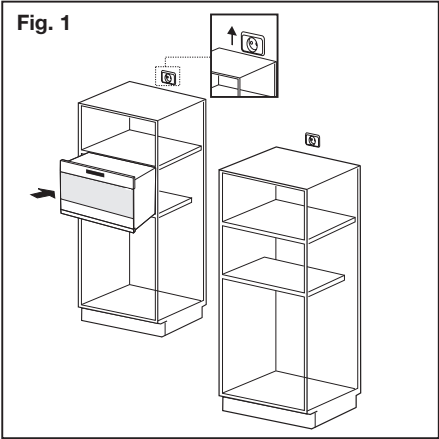
Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

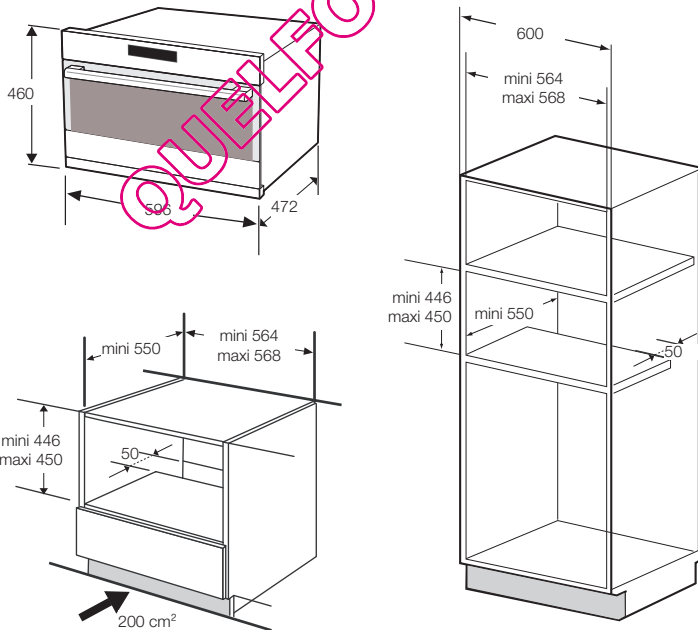
Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

8_ installation du four



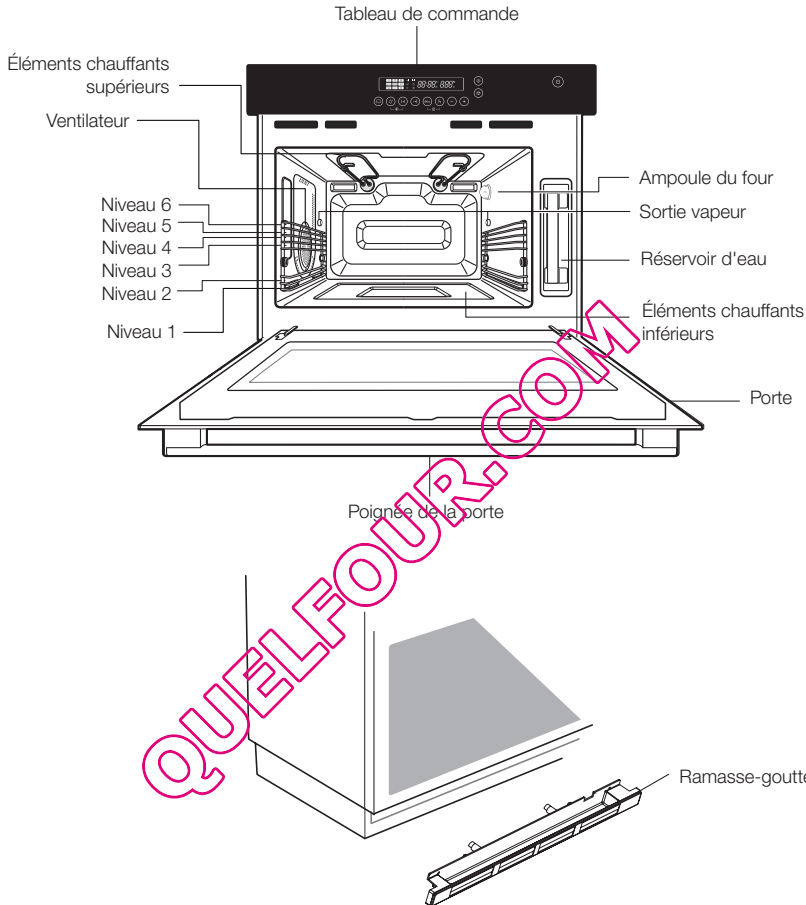
- Fig. 1 Insérez partiellement le four combi-vapeur dans le meuble.
Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.
- Fig. 2 Insérez entièrement le four combi-vapeur dans le meuble.
- Fig. 3 Réglage de la hauteur du four combi-vapeur lorsqu'il est combiné à d'autres appareils.
- La partie supérieure du four combi-vapeur doit se situer au même niveau que les autres appareils.
- Fig. 3,1 Si le bandeau inférieur ne s'aligne pas avec les autres appareils, vous pouvez l'ajuster. En retirant le bandeau, les blocs réglables possédant 2 vis chacun apparaissent.
- Fig. 3,2 Dans la position la plus haute des blocs réglables, les 4 vis sont situées dans les trous internes.
- Fig. 3,3 Remplacez la première vis dans le trou (fente) extérieur.
- Fig. 3,4 Remplacez ensuite la seconde vis dans le trou (fente) extérieur et poussez le bloc réglable vers le bas.
- Fig. 3,5 Lorsque les blocs réglables gauche et droit sont à la hauteur correcte, vous pouvez pousser à nouveau le bandeau inférieur.
- Fig. 4 Fixez le four combi-vapeur à l'aide des quatre vis (4 x 16 mm) fournies.
- Fig. 5 Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne correctement.



10_ installation du four

fonctions du four

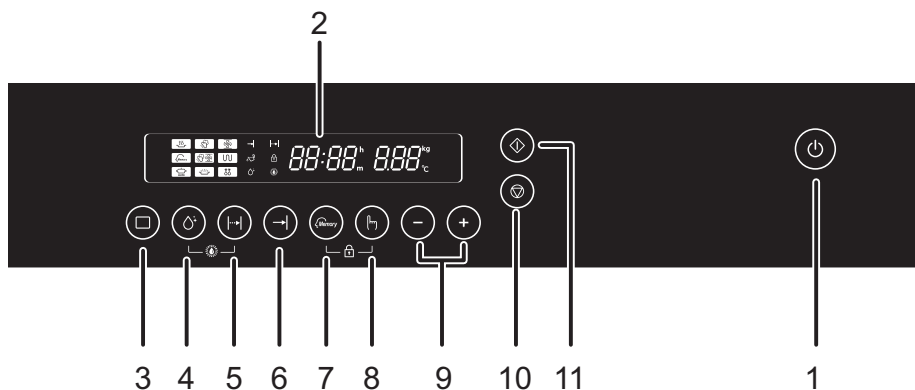
FOUR



Remarque

- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 4, 5 et 6 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Le niveau 1 sert essentiellement à la cuisson et au rôtissage.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

COMMANDES DU FOUR



- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE | 6. BOUTON DÉPART DE CUISSON |
| 2. ÉCRAN | 7. BOUTON MÉMORISATION |
| 3. BOUTON FONCTION DE CUISSON | 8. BOUTON SÉLECTION |
| 4. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR | 9. BOUTON RÉGLAGE |
| 5. BOUTON TEMPS DE CUISSON | 10. BOUTON ARRÊT/ANNULATION |
| | 11. BOUTON DÉPART |

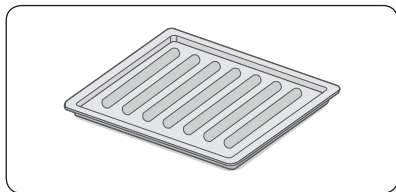


Bouton Économie d'énergie

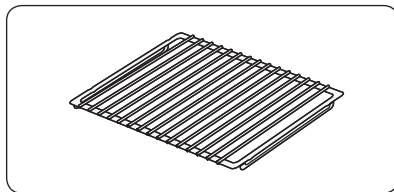
- Lorsque vous appuyez sur ce bouton, les voyants du four s'éteignent et toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception du bouton Économie d'énergie.
- Si vous appuyez à nouveau sur le bouton, les voyants se rallument et les fonctions sont réactivées.
- Si aucun bouton n'est actionné pendant 5 minutes, le mode Économie d'énergie s'enclenche.

ACCESSOIRES

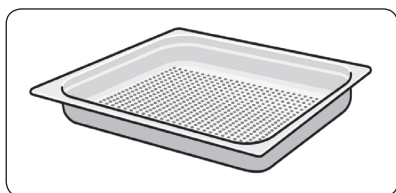
Les accessoires suivants sont fournis avec le four combi-vapeur :



1 Lèche-frite. (pour le niveau 1 ou 6)



2 Grille de cuisson. (pour tous les niveaux)



3 Plateau-vapeur, perforé, 40 mm de profondeur, GN 2/3. (utile pour le mode vapeur, pour les niveaux 2, 3, 4 et 5)

QUELFOUR.COM

avant de commencer

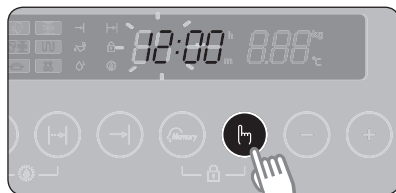
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'écran d'affichage s'allume. (exemple 15:15)

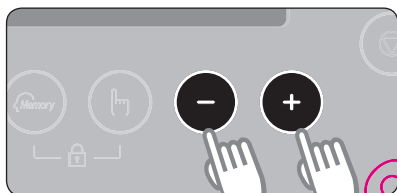
Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.



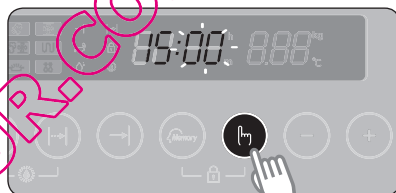
- 1** Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** pour éteindre l'appareil « OFF ».



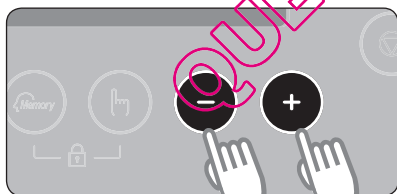
- 2** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION**. Le « 12 » commence à clignoter.



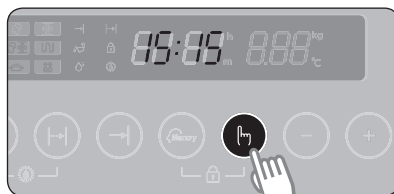
- 3** Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler les heures.



- 4** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION** une nouvelle fois. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



- 5** Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler les minutes.



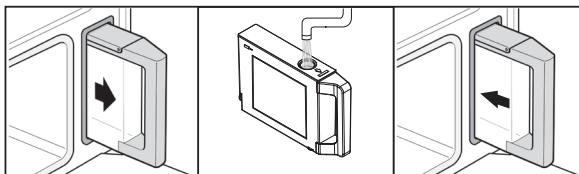
- 6** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION** une nouvelle fois. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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

Attention

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



Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Soulevez le réservoir d'eau au-dessus du verrouillage et sortez-le de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère « max. ». Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Glissez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Videz le réservoir d'eau avant chaque utilisation


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

Videz l'eau.

Séchez complètement le réservoir d'eau et le joint du couvercle.

Le message « Remplir le réservoir d'eau » s'affiche

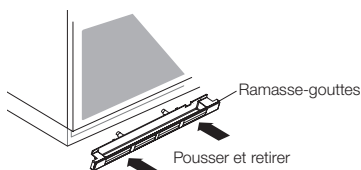
Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore retentit.

Un symbole  apparaît sur l'écran d'affichage. L'opération est interrompue.

1. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson avec précaution. De la vapeur va s'échapper.
2. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au repère « max. » et réinsérez-le.
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Retrait du ramasse-gouttes

Videz le ramasse-gouttes à intervalles réguliers. Poussez le ramasse-gouttes jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », puis retirez-le de sa position verrouillée.



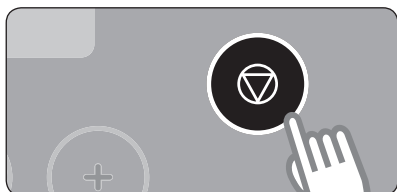
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

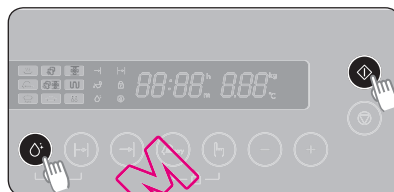
Votre appareil affichera automatiquement un message d'information vous signalant qu'un détartrage est nécessaire. Le système est réglé par défaut sur un indice de dureté de 4 ; il convient toutefois d'adapter cette valeur en fonction de l'indice de dureté de l'eau de la région dans laquelle vous vous trouvez.

Comment évaluer la dureté de l'eau ?

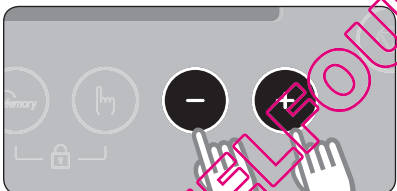
Des informations concernant la dureté de l'eau de votre région peuvent être obtenues à la régie municipale des eaux.



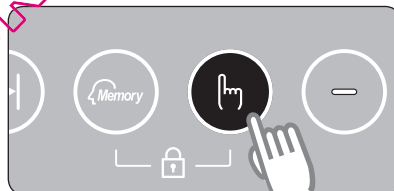
- 1** Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** pour éteindre l'appareil « **OFF** ».



- 2** Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR** et le bouton **DÉPART** simultanément et pendant 3 secondes.



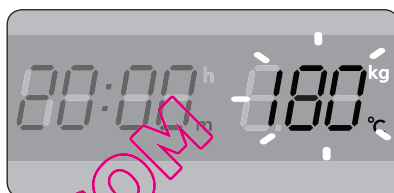
- 3** Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour sélectionner l'indice de dureté de l'eau de votre choix.



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

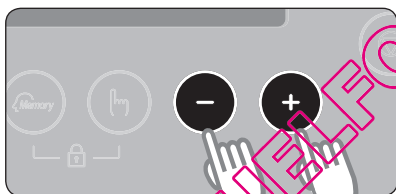
PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Pendant que la durée de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote (lorsque vous avez sélectionné un réglage avec le bouton **FONCTION DE CUISSON**), vous pouvez modifier la durée ou la température en appuyant sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** ou **SÉLECTION**.



A Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour choisir la fonction que vous souhaitez utiliser.

B La durée par défaut ou la température par défaut commence à clignoter.



C Lorsque la durée/la température par défaut clignote. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler la durée/la température souhaitée.

Si le clignotement s'est arrêté, vous pouvez changer les réglages en suivant les étapes décrites ultérieurement dans ce manuel.

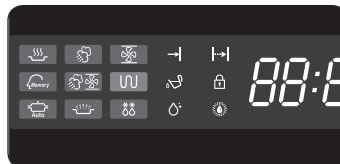
Remarque

- 1) Pendant la cuisson, les paramètres **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SÉLECTION** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.

utilisation du four




RÉGLAGE DU MODE DE FONCTION DE CUISSON





Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour sélectionner la fonction souhaitée.



Modes du four



Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Utilisez les tableaux du guide pour savoir comment vous servir des différents modes de cuisson.

| Mode | Description |
|---|--|
|  | <p>Mode Vapeur</p> <p>La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four au moyen de plusieurs buses.</p> <p>Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p> <p>Plage de température : 40–100 °C</p> |
|  | <p>Mode Cuisson combinée vapeur</p> <p>Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.</p> <p>Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries, telles que les pâtes feuilletées, les tartes aux pommes, les brioches, les pains à pâte levée, les petits pains, les croissants, les baguettes et les gâteaux à pâte levée. La très haute température de la vapeur permet d'obtenir à la fois une surface brillante et croustillante et un intérieur moelleux. La viande rôtie et le poisson reste plus fondant à l'intérieur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p> <p>Plage de température : 100–230 °C</p> |
|  | <p>Mode Régénération/Réchauffage</p> <p>Les aliments sont réchauffés grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.</p> <p>Ce mode convient à la cuisson des plats préparés. Il permet de faire réchauffer les aliments en douceur sans les dessécher. Lorsque le réchauffage s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p> <p>Température : 120 °C</p> |

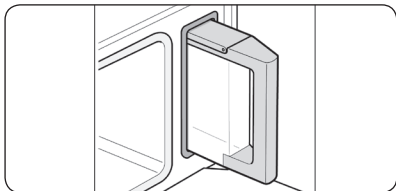
| Mode | Description |
|---|---|
|  | <p>Mode Cuisson par ventilation</p> <p>Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce réglage est adapté au rôtissage des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

Fonctions automatiques

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

| Mode | Description |
|---|--|
|  | <p>Programmes de cuisson automatique</p> <p>40 programmes de cuisson automatique sont à votre disposition. Le temps et la température se règlent automatiquement.</p> <p>Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson vapeur.</p> |
|  | <p>Nettoyage vapeur</p> <p>La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 10 minutes.</p> |

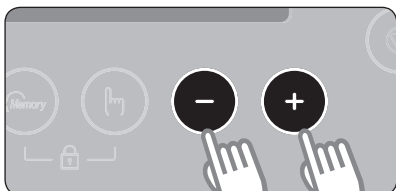
UTILISATION DU MODE VAPEUR



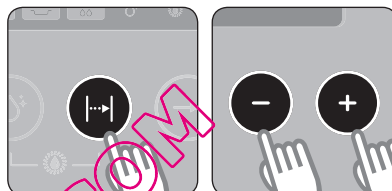
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



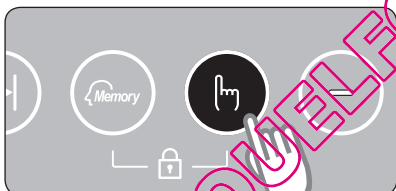
- 2** Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position mode Vapeur (temps de cuisson par défaut 20 min, température 100 °C). Le temps clignote.



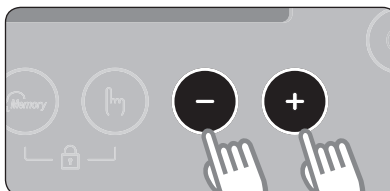
- 3** Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré.



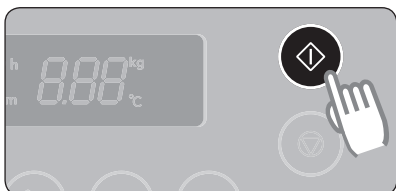
Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu réglé le temps, appuyez tout d'abord sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



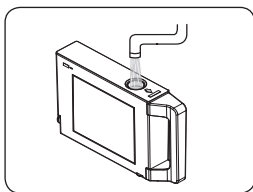
- 4** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION** La température clignote.




- 5** Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez la température.



- 6** Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
► Le voyant de température (°C) de l'écran d'affichage clignote. Il cesse de clignoter lorsque la température est atteinte.



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

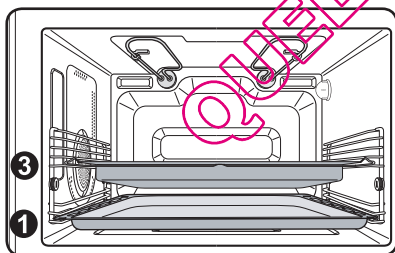
- Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment de la cuisson.



Remarque

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

RÉGLAGE DU MODE VAPEUR



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

Le plateau-vapeur est généralement positionné au niveau **3**.

Insérez la lèche-frite au niveau **1**.

Guide de cuisson

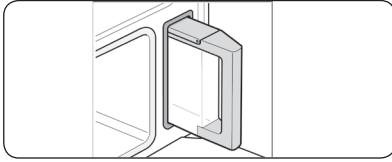
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur.

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

| Type d'aliment | Niveau de la grille | Mode Vapeur (°C) | Accessoire | Temps (min) |
|---|---------------------|------------------|---------------------------|-------------|
| Brocolis en morceaux | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 12-16 |
| Légumes en tranches (poivrons, courgettes, fenouil, oignons) | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 9-14 |
| Haricots verts | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 28-33 |
| Asperges blanches | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 20-25 |
| Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs entiers, maïs en épi) | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 30-35 |
| Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers) | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 30-35 |
| Filets de poisson | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 15-18 |
| Crevettes bleues | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 12-15 |
| Blancs de poulet | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 23-28 |
| Œufs durs | 3/1 | 100 °C | Plateau-vapeur/lêchefrite | 15-20 |

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

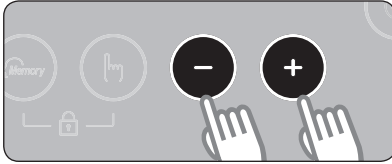
UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR COMBINÉE



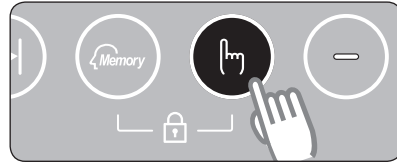
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



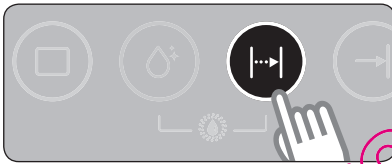
2 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position Cuisson vapeur combinée (par défaut : 180 °C). La température clignote.



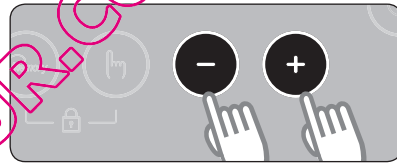
3 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez la température désirée.



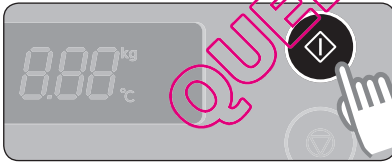
Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu régler la température, appuyez tout d'abord sur le bouton **SÉLECTION** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



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



5 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré.



6 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
► Le voyant de température (°C) de l'écran d'affichage clignote. Il cesse de clignoter lorsque la température est atteinte.



Remarque

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

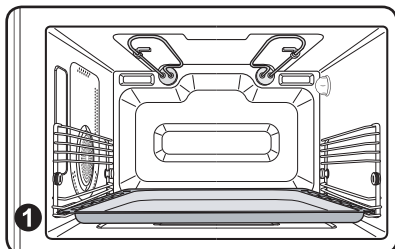


Important

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

Réglage de la cuisson vapeur combinée

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



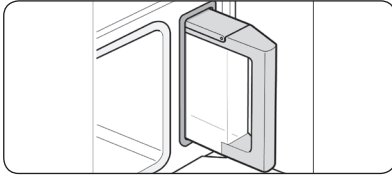
Insérez la lèchefrite au niveau ❶.

Guide de cuisson

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

| Type d'aliment | Niveau de la grille | Mode Cuisson vapeur combinée (°C) | Accessoire | Temps (min) |
|--|---------------------|--|----------------------------------|--|
| Croissants/Petits pains | 1 | 170 °C | Lèchefrite | 17-23 |
| Bandes de pâte feuilletée (Ajoutez du fromage râpé) | 1 | 200 °C | Lèchefrite | 15-20 |
| Tarte aux pommes surgelée | 1 | 190 °C | Lèchefrite | 35-40 |
| Pain maison | 1 | 180 °C | Grille de cuisson | 40-50 |
| Brownies | 1 | 150 °C | Grille de cuisson | 35-45 |
| Gratin de légumes/ Gratin de pommes de terre | 1 | 170 à 180 °C | Grille de cuisson | 35-50 |
| Pizza maison | 1 | 230 °C | Lèchefrite | 20-25 |
| Pizza surgelée à pâte levée | 1 | 230 °C | Lèchefrite | 15-20 |
| Rôti de porc (1,0 kg) | 2/1 | 1ère étape : 180 °C en mode Cuisson vapeur combinée 2ème étape : 180 °C en mode Cuisson par ventilation | Grille de cuisson/ Lèchefrite | 1ère étape : 40-50 2ème étape : 40-50 |
| Poisson | 1 | 200 °C | Lèchefrite | 15-20 |

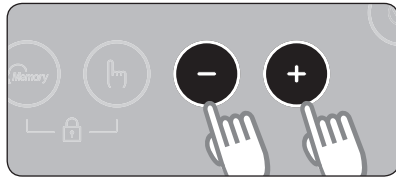
UTILISATION DU MODE RÉGÉNÉRATION/RÉCHAUFFAGE



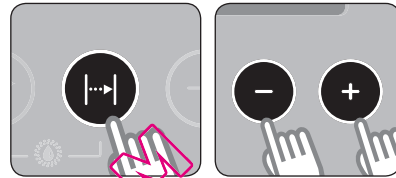
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



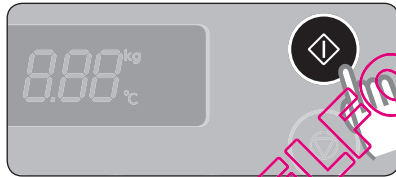
2 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en mode Régénération/Réchauffage (par défaut : 20 min). Le temps clignote.



3 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré.



Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu régler le temps, appuyez tout d'abord sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



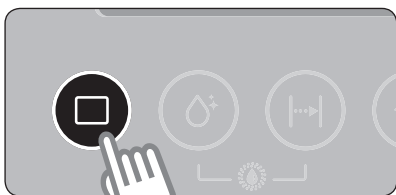
4 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
 ► Le mode Régénération/Réchauffage commence. Lorsque le mode Régénération/Réchauffage est terminé, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.


Réglage du mode Régénération/Réchauffage

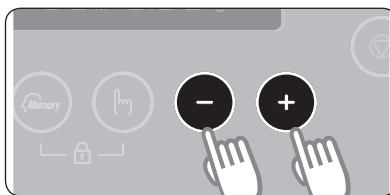
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire réchauffer des aliments à la vapeur. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Ce mode permet de faire réchauffer et de conserver au chaud les aliments.

| Type d'aliment | Niveau de la grille | Mode | Accessoire | Temps (min) |
|---|---------------------|------------------|----------------------------------|-------------|
| Réchauffage : Plats préparés (250 à 450 g) | 3 | Faire réchauffer | Grille de cuisson | 15-18 |
| Réchauffage sur deux niveaux : Plats préparés (deux plats préparés de 250 à 450 g chacun) | 3/1 | Faire réchauffer | Grille de cuisson/ Lêchefrite | 17-23 |
| Maintenir au chaud : Plats préparés/Viandes rôties/ Plats en céramique | 3 | Faire réchauffer | Grille de cuisson | 15-30 |

UTILISATION DU MODE CUISSON PAR VENTILATION



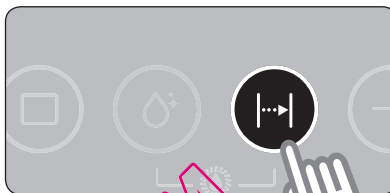
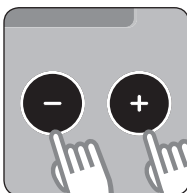
1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position Cuisson par ventilation  (par défaut : 180 °C). La température clignote.



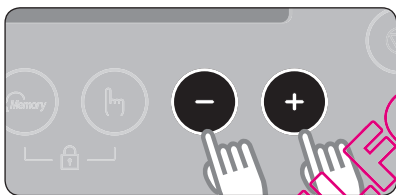
2 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez la température désirée.



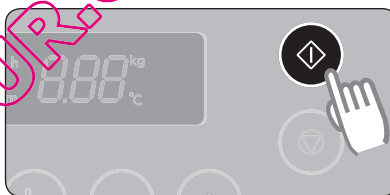
Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu régler la température appuyez tout d'abord sur le bouton **SÉLECTION** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



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



4 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré (la durée maximale de cuisson est de 10 heures).



5 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
► Le voyant de température (°C) de l'écran d'affichage clignote. Il cesse de clignoter lorsque la température est atteinte.



Remarque

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

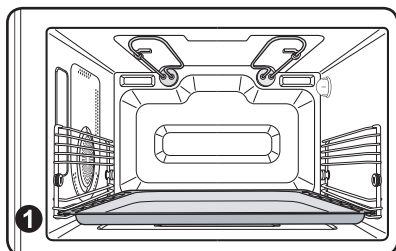


Important

- Lorsque vous utilisez le mode Cuisson par ventilation, assurez-vous que les plats de cuisson utilisés résistent à des températures comprises entre 40 et 230 °C.

Réglage du mode Cuisson par ventilation

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.



Insérez la lèchefrite ou la grille de cuisson au niveau ①.

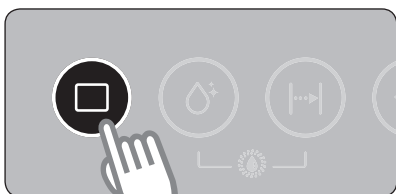
Guide de cuisson

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

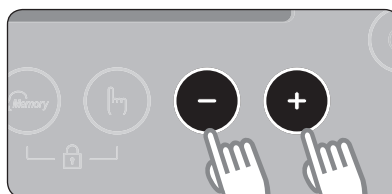
Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à la température souhaitée.

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

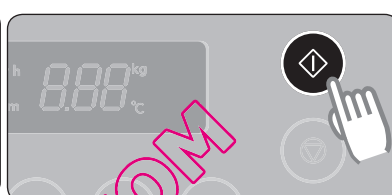
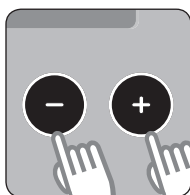
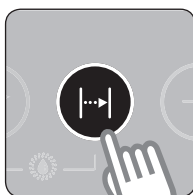
UTILISATION DU MODE GRIL



1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position Gril (par défaut : 1:00 min). Le temps clignote.



2 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré (la durée maximale de cuisson est de 1 heure et 30 minutes).



Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu réglé le temps, appuyez tout d'abord sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.

3 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

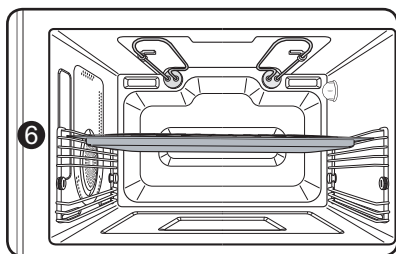


Important

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Vérifiez que les éléments chauffants sont en position horizontale.

Réglage du mode Gril

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs (position horizontale).



Pour faire griller des aliments, la lèchefrite se place généralement au niveau **6**.

Guide de cuisson ☼

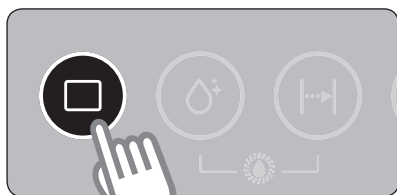
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire griller des aliments.

Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Gril pendant 3 à 4 minutes.

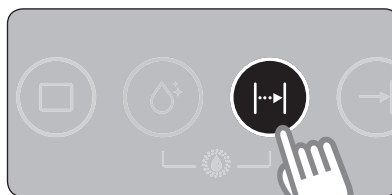
| Type d'aliment | Niveau de la grille | Mode | Accessoire | Temps (min) |
|---------------------------------------|---------------------|------|----------------------------------|------------------------------------|
| Toast (4 tranches) | 6 | Gril | Lèchefrite | 1er côté : 2-3 2ème côté : 2-3 |
| Toasts au fromage (4 parts) | 6 | Gril | Lèchefrite | 7-8 |
| Biftecks (500 g) | 5/1 | Gril | Grille de cuisson/ Lèchefrite | 1er côté : 9-11 2ème côté : 5-7 |
| Côtelettes d'agneau (400 g) | 5/1 | Gril | Grille de cuisson/ Lèchefrite | 1er côté : 8-10 2ème côté : 6-8 |
| Légumes frais (250 g) | 6 | Gril | Lèchefrite | 12-15 |

FONCTION DE RÉSERVATION DU TEMPS DE CUISSON

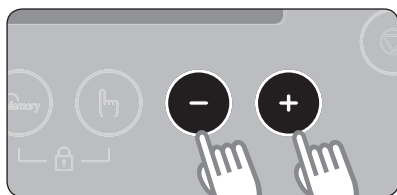
Exemple d'utilisation du mode Cuisson par ventilation : Heure actuelle : 12:05
Temps de cuisson : 2:00
Heure de début : vous souhaitez que la cuisson démarre à 16:00.



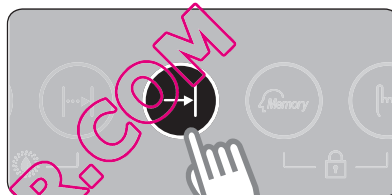
- 1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position Cuisson par ventilation .



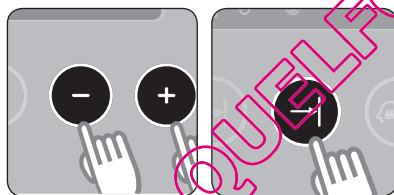
- 2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 3 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré (2:00).



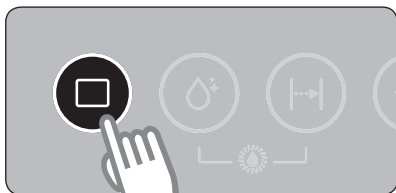
- 4 Appuyez sur le bouton **DÉPART DE CUISSON**. L'heure actuelle s'affiche.



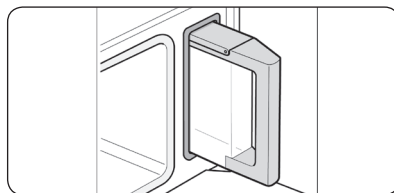
- 5 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler l'heure de **DÉPART DE CUISSON** désirée (16:00). L'heure de départ s'affiche.


UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE

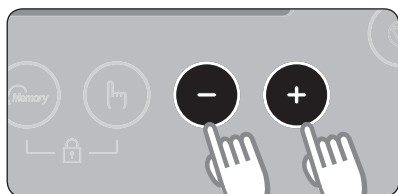
Les 40 fonctions de cuisson automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la température.



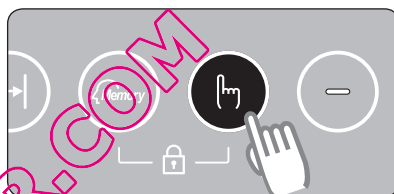
- 1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position « **AUTO COOK** »



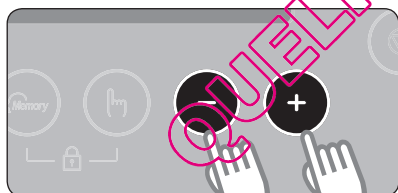
- 2 Si vous voyez le symbole  sur l'écran d'affichage, remplissez le réservoir d'eau jusqu'à son niveau maximal et remplacez-le. Enfourez vos aliments.



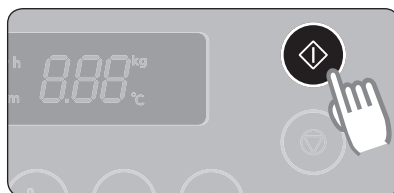
- 3 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le fonction de cuisson automatique (reportez-vous au tableau page 35).



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



- 5 Si vous souhaitez changer le poids, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE**.



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

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous présente les 40 programmes automatiques permettant de faire cuire, griller, rôtir et décongeler des aliments à l'aide de la vapeur (Steam cooking (Cuisson Vapeur), Baking (Pâtisseries), Grilling (Gril), Roasting (Rôtissage), Defrost & Cook (Plats préparés) et Defrosting (Décongélation). Il indique également les quantités et les instructions appropriées.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche.

Les programmes S-1 à S-12, b-6, d-1 à d-3 et d5 font uniquement appel au mode Vapeur. Les programmes b-5, b-7, r-1 à r-4 et d-4 combinent le mode Vapeur et le mode Cuisson par ventilation. Les autres programmes utilisent le mode Cuisson par ventilation ou le mode Gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

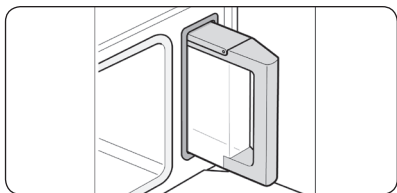
| Code | Type d'aliment | Quantité (kg) | Consignes |
|-------------------------|---------------------------|---------------|--|
| Cuire à l'étuvée | | | |
| S-1 | Légumes en tranches | 0,2-0,6 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les légumes coupés en tranches (ex. : courgettes, brocolis, poivrons, carottes) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-2 | Légumes entiers | 0,2-0,6 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les légumes entiers ou les gros morceaux (ex. : choux-fleurs, brocolis, maïs en épis et artichauts) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-3 | Filets de poisson | 0,2-1,0 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou cabillaud) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-4 | Darne | 0,2-1,0 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les darnes (ex. : saumon ou thon) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-5 | Crevettes | 0,2-0,5 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les crevettes dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-6 | Blancs de poulet | 0,2-1,0 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les blancs de poulet côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-7 | Œufs | 0,1-0,6 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Percez un trou dans les œufs (50-60 g chacun). Placez de 2 à 10 œufs dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |
| S-8 | Pommes de terre épluchées | 0,2-0,8 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers ou utilisez des pommes de terre de petites tailles. Placez-les dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1. |

| Code | Type d'aliment | Quantité (kg) | Consignes |
|------------------------------------|-----------------------------------|---------------|---|
| S-9 | Riz blanc | 0,1-0,5 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Répartissez uniformément le riz blanc étuvé dans un plat en Pyrex. Ajoutez un volume et demi d'eau bouillante (pour 250 g de riz, ajoutez 375 ml d'eau). Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 . |
| S-10 | Flan | 0,4-0,6 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Versez la préparation pour flan dans 6 ramequins de 100 ml. Placez les ramequins côte à côte sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir. |
| S-11 | Compote de fruits | 0,2-0,5 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les tranches de pommes, de poires, d'ananas ou d'abricots dans un plat en Pyrex. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir. |
| S-12 | Faire fondre du chocolat | 0,1-0,3 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Cassez en morceaux le chocolat du glaçage (35% de cacao) dans un petit plat en Pyrex et couvrez avec un film plastique résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Laissez couvrir pendant toute la durée du programme. Remuez bien à la sortie. |
| Faire cuire de la pâte crue | | | |
| b-1 | Gâteau marbré | 0,7-0,8 | Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150 °C. Versez la pâte fraîche (gâteau marbré ou au citron) dans un moule à gâteau rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez le moule dans le sens de la longueur de la porte, sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes. |
| b-2 | Pâte pour gâteau aux fruits | 0,3-0,5 | Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150 °C. Mettez la pâte dans un moule à flan en métal et placez le tout sur la grille de cuisson, au niveau 1 . |
| b-3 | Muffins | 0,5-0,7 | Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 170 °C. Répartissez la pâte dans un moule à muffin en métal (pour 12 muffins). Placez le plat au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 . |
| b-4 | Biscuit de Savoie | 0,3-0,5 | Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 160 °C. Pour 300 g de pâte, utilisez un moule à gâteau en métal à revêtement noir de 18 cm de diamètre ; pour 400 g, un moule de 24 cm ; pour 500 g, un moule de 26 cm. Placez le plat au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 . |
| b-5 | Croissants/Petits pains | 0,2-0,6 | Préparez de petits pains à pâte levée, des croissants ou des petits feuilletés fourrés (50 à 100 g chacun). Placez-les sur du papier sulfurisé sur la lèche-frite, au niveau 1 . Espacez-les de 3 à 4 cm. |
| b-6 | Fermentation de la pâte levée | 0,3-0,6 | Préparez une pâte levée pour pizza, gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur. Ne couvrez pas. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 . |
| b-7 | Tarte aux pommes surgelée (-18°C) | 0,4-0,8 | Placez la tarte aux pommes sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèche-frite, au niveau 1 . |
| b-8 | Pizza maison | 0,6-1,0 | Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèche-frite, et enfournez au niveau 1 . |

| Code | Type d'aliment | Quantité (kg) | Consignes |
|----------------------|--------------------|--------------------|--|
| Faire griller | | | |
| G-1 | Bifteck | 0,3-0,6 0,6-0,8 | Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 5 et la lèchefrite au niveau 1. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais. |
| G-2 | Morceaux de poulet | 0,4-0,8 | Badigeonnez d'huile les morceaux de filets réfrigérés (pilons ou ailes) et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille de cuisson, côté peau vers le bas . Enfourez la grille de cuisson au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 1. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| G-3 | Darne | 0,3-0,6 | Faites mariner les darnes (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite, au niveau 6 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| G-4 | Filets de poisson | 0,3-0,6 | Faites mariner les filets de poisson (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite, au niveau 6 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| G-5 | Saucisses | 0,3-0,6 | Placez-les côte à côte sur la lèchefrite, au niveau 6 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| G-6 | Hamburger | 0,5-1,0 | Placez-les côte à côte sur la lèchefrite, au niveau 6 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| Rôtissage | | | |
| r-1 | Poulet entier | 1,2-1,3 1,4-1,5 | Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| r-2 | Rôti de bœuf | 1,1-1,3 | Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille de cuisson, côté gras vers le bas . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. |
| r-3 | Rôti de porc | 0,8-1,2 | Rempissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez le rôti badigeonné d'huile et d'épices, côté gras vers le bas, sur la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |

| Code | Type d'aliment | Quantité (kg) | Consignes |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------------|---|
| r-4 | Poisson entier | 0,4-0,8 | Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Alignez les poissons côte à côte, tête-bêche et dans le sens de la largeur sur la lèche-frite, au niveau 6 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |
| r-5 | Légumes grillés | 0,2-0,5 | Découpez en tranche des légumes, tels que des courgettes, des poivrons, des aubergines et des oignons. Ajoutez des tomates cerises et des champignons. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Placez les légumes sur la lèche-frite, au niveau 6 . |
| r-6 | Pommes de terre au four | 0,4-0,8 | Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Placez les pommes de terre côte à côte sur la lèche-frite, au niveau 1 . |
| Plats préparés | | | |
| C-1 | Pizza surgelée (-18°C) | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Placez la pizza surgelée sur la lèche-frite, au niveau 1 . |
| C-2 | Frites au four surgelées (-18°C) | 0,4-0,45 | Disposez uniformément les frites surgelées sur la lèche-frite, au niveau 1 . |
| C-3 | Bâtonnets de poisson surgelés (-18°C) | 0,3-0,5 | Disposez uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèche-frite, au niveau 1 . |
| Faire décongeler | | | |
| d-1 | Décongélation de la viande (-18°C) | 0,3-0,5 0,8-1,5 | Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Posez la viande sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 . |
| d-2 | Décongélation de la volaille (-18°C) | 0,3-0,6 0,9-1,3 | Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Posez la volaille sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 . |
| d-3 | Décongélation du poisson (-18°C) | 0,3-0,8 | Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Posez le poisson sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 . |
| d-4 | Décongélation du pain (-18°C) | 0,1-0,3 0,4-0,6 | Placez le pain à l'horizontale (dans le sens de la longueur) sur la lèche-frite, au niveau 1 . Ce programme convient à la décongélation de tous les types de pain en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. |
| d-5 | Décongélation de fruit (-18°C) | 0,2-0,6 | Répartissez uniformément les fruits dans la lèche-frite, au niveau 1 . Ce programme convient à la décongélation de nombreux fruits et baies. |

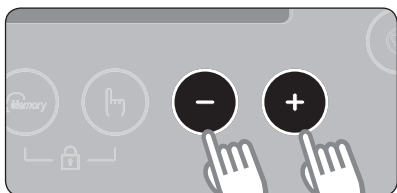
UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION



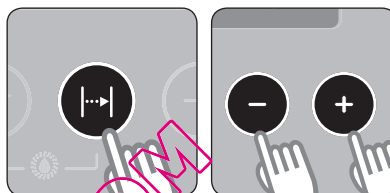
- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place. Enfourez ensuite vos aliments.



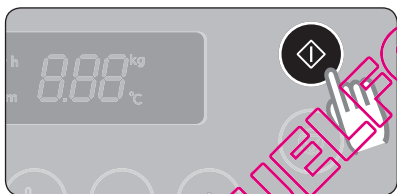
- 2 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** en position Décongélation ☞ (par défaut : 20:00 min). Le temps clignote.



- 3 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de décongélation désiré (la durée maximale de décongélation est de 10 heures).



Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu régler le temps, appuyez tout d'abord sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



- 4 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.



Remarque

- 1) Pendant la décongélation, les paramètres **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SÉLECTION** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.
- 2) Quand la décongélation est terminée, videz l'eau restant dans le tiroir et lavez le réservoir.
- 3) Séchez l'intérieur du four à l'aide d'un linge sec s'il reste de l'eau.
- 4) Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 3 minutes une fois la décongélation terminée. Ceci ne constitue nullement un dysfonctionnement et vous ne devez donc pas vous en inquiéter.

Réglage de la décongélation **

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

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

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

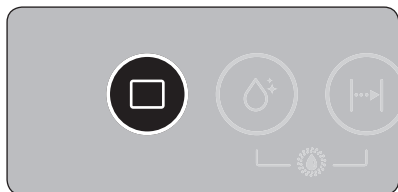
| Type d'aliment | Niveau de la grille | Mode Décongélation | Accessoire | Temps (min) |
|--|---------------------|--------------------|-------------------------------|-------------|
| Steaks surgelés/ Boeuf haché (-18°C) | 2/1 | 50 °C | Grille de cuisson/Lèche-frite | 25-35 |
| Filets de poisson surgelés (-18°C) | 2/1 | 50 °C | Grille de cuisson/Lèche-frite | 15-25 |
| Morceaux de poulet surgelés (-18°C) | 2/1 | 40 °C | Grille de cuisson/Lèche-frite | 20-30 |
| Poulet surgelé (-18°C) | 2/1 | 50 °C | Grille de cuisson/Lèche-frite | 55-65 |
| Baies surgelées (-18°C) | 1 | 50 °C | Lèche-frite | 10-15 |




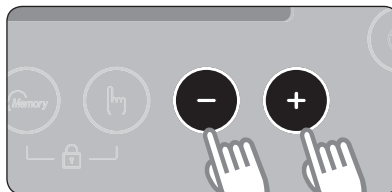
Important

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

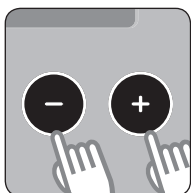
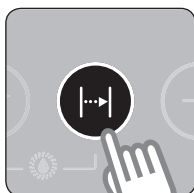
UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD



- 1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** sur la position « **MAINTIEN AU CHAUD** » .



- 2 Pendant ce clignotement, appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré (la durée maximale de cuisson est de 10 heures).



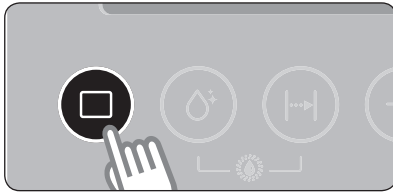
Si le clignotement cesse alors que vous n'avez pas pu réglé le temps, appuyez tout d'abord sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.



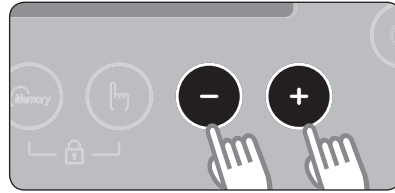
- 3 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

UTILISATION DU MODE MÉMOIRE

Vous pouvez stocker 3 programmes individuels dans la mémoire et les appeler à tout moment. La mémoire est utile si vous préparez un plat particulièrement souvent. Vous pouvez aussi stocker un plat à partir des programmes automatiques. Exemple : vapeur 20 minutes, 100°C



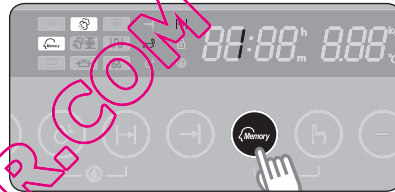
1 Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** sur la position « Vapeur ».



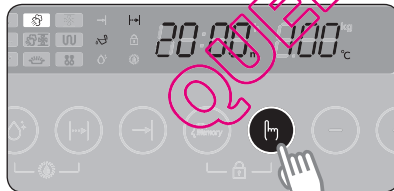
2 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez la température et le temps comme décrit précédemment.



3 Appuyez sur le bouton **SÉLECTION**.



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



5 Appuyez sur le bouton **SÉLECTION** (le code mémoire est enregistré).

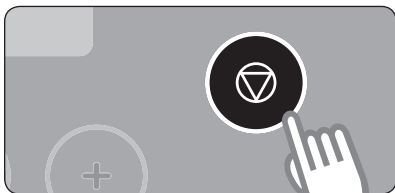
Vous pouvez toujours stocker un nouveau programme individuel :

- 1) Sélectionnez le mode, la température et le temps.
- 2) Appuyez sur le bouton SÉLECTION.
- 3) Appuyez sur le bouton MÉMORISATION (code 1, 2 ou 3).
- 4) Appuyez sur le bouton SÉLECTION.
- 5) L'« ancien » programme est maintenant remplacé par le nouveau.

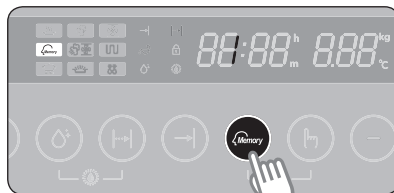
Démarrage de la fonction Mémoire

Il est très facile de démarrer le programme stocké à tout moment.
Exemple sur l'illustration : Emplacement de la mémoire 1 (vapeur 20 minutes, 100 °C).

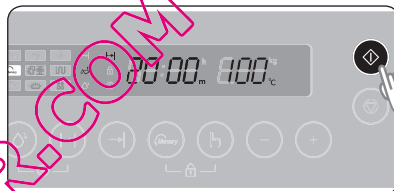
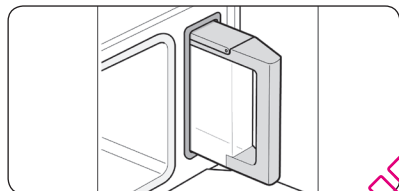
Placez le plat dans le four vapeur.




- 1 Placez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « OFF ».



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



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

- 3 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

ESSAIS DE PLATS

Essais réalisés conformément aux normes EN 60350 et DIN44547

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

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

2. Faire griller

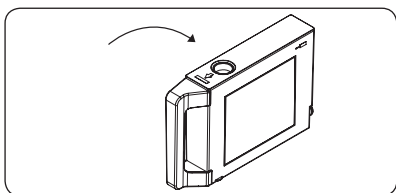
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Gril.

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

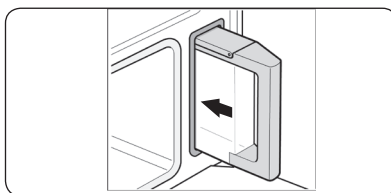
détartrage et nettoyage

DÉTARTRAGE

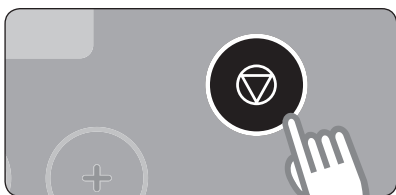
Lorsque le message  s'affiche sur le tableau de commande, cela signifie que vous devez procéder au détartrage de votre appareil.



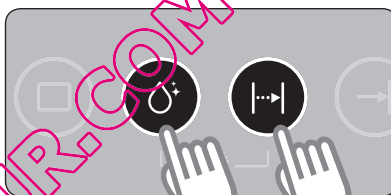
1 Diluez et utilisez l'acide citrique conformément aux instructions figurant sur l'emballage.



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



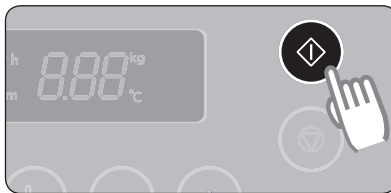
3 Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « OFF ».



4 Fermez la porte et maintenez appuyé les boutons **TEMPS DE CUISSON** et **NETTOYAGE VAPEUR** pendant 3 secondes. La machine affiche « 40:00 » et démarre le détartrage.

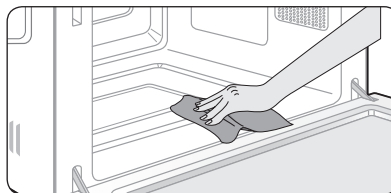


5 Lorsqu'il s'est écoulé environ 30 minutes, la machine affiche « 10:00 » et s'arrête en émettant un signal sonore. Retirez le réservoir et videz-en le contenu. Rincez le réservoir à l'eau claire et remplissez-le à nouveau avec 1 litre d'eau. Remettez le couvercle en place et remplacez le réservoir sur l'appareil.



6 Appuyez sur le bouton **DÉPART**. Le procédé de rinçage démarre avec l'eau claire.

- 7** Une fois le cycle terminé, la machine émet alors un signal sonore. Videz le contenu du réservoir et du ramasse-gouttes, puis rincez le réservoir à l'eau claire.



- 8** Ouvrez ensuite la porte et essuyez la cavité de cuisson à l'aide d'un chiffon sec.



Remarque

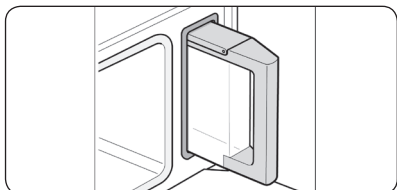
- L'acide citrique est une substance naturelle et entièrement biodégradable qui permet de détartrer efficacement votre appareil. Il est non corrosif, non agressif et n'a pas d'impact sur l'environnement. Outre s'avérer un détartrant efficace, il a également une action de stérilisation antimicrobienne,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

QUELFOUR.COM

UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE VAPEUR

La fonctionnalité Nettoyage vapeur vous permet de stériliser votre four en seulement 10 minutes.

Le procédé NETTOYAGE VAPEUR demande 7 minutes et le temps de veille du procédé est de 3 minutes. Au cours de ces 3 minutes, la vapeur humidifie les résidus et vous pouvez les retirer du plafond ou des parois avec un chiffon doux.



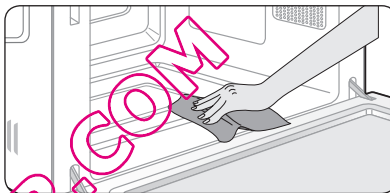
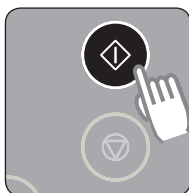
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale et remettez-le en place.



2 Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « **OFF** ».



3 Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR** puis sur le bouton **DÉPART**.

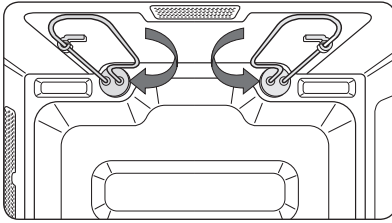


4 Lorsque le programme est terminé : Ouvrez la porte et essuyez la cavité de cuisson à l'aide d'un chiffon sec.

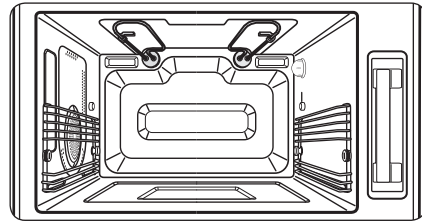
Important

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

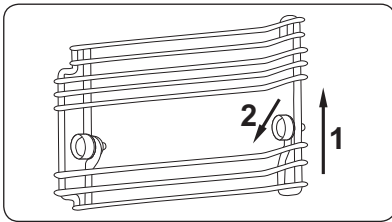
NETTOYAGE



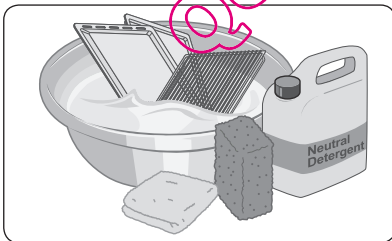
- 1** Nettoyage du **gril supérieur**.
- ▶ Pour faciliter le nettoyage des grils supérieurs gauche et droit, déployez-les vers le bas comme indiqué sur le schéma. (Une fois le nettoyage terminé, assurez-vous de bien les refermer.)



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



- 3** Nettoyage de la surface du four, du tableau de commande et de la vitre.
- ▶ Essuyez la surface du four à l'aide d'un torchon mouillé, puis essuyez le tout avec un chiffon sec afin d'en retirer toute trace d'humidité.
 - ▶ N'exercez pas de pression excessive lorsque vous nettoyez le tableau de commande ; vous risquez de l'endommager.
 - ▶ Lavez la vitre à l'aide d'un nettoyant doux et d'un torchon, puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- 4** Nettoyage du **réservoir d'eau et du plateau**.
- ▶ Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis rincez-les à l'eau claire.

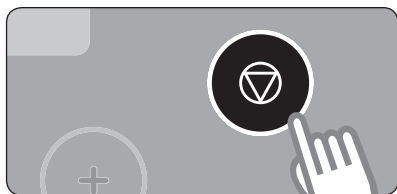


- 5** Nettoyage des **accessoires**.
- ▶ Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis essuyez-les avant de les remettre en place dans la cavité de cuisson.
 - ▶ Si vous utilisez une brosse synthétique pour laver les accessoires, frottez-les avec précaution afin de ne pas endommager leur revêtement.

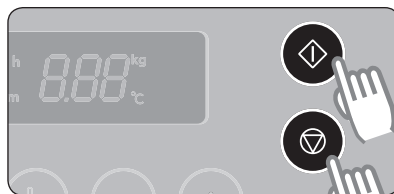
⚠ AVERTISSEMENT:

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

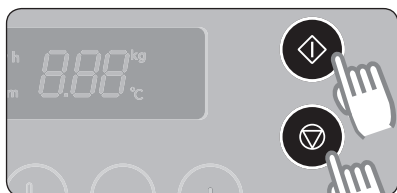
ARRÊT DU SIGNAL SONORE/LECTURE DE LA TEMPÉRATURE



- 1 Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « OFF ».

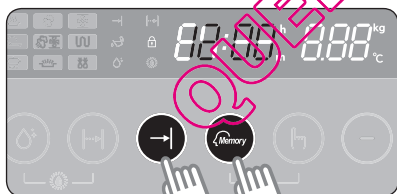


- 2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **ARRÊT** et **DÉPART** pendant une seconde. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.



- 3 Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **ARRÊT** et **DÉPART** pendant une seconde. « ON » apparaît sur l'écran d'affichage.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE ACTUELLE DU FOUR



- 1 Si l'indicateur de température (°C) sur l'afficheur clignote, la température programmée n'a pas encore été atteinte. Vous pouvez lire la température actuelle sur l'afficheur en appuyant simultanément sur le bouton **DÉPART DE CUISSON** et le bouton **MÉMORISATION**.

SÉCURITÉ ENFANTS

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

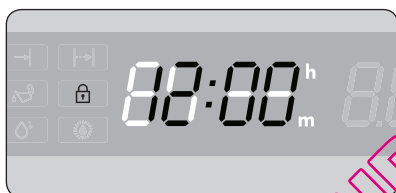
Pour verrouiller le four




- 1 Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « OFF ».

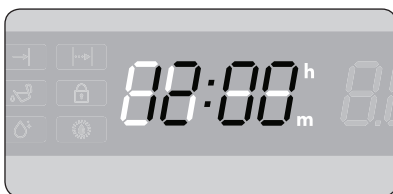
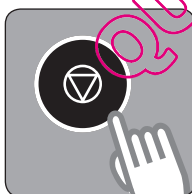


- 2 Appuyez simultanément sur le bouton **MÉMORISATION** et le bouton **SÉLECTION** pendant 3 secondes.



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

Pour déverrouiller le four



- 1 Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position « OFF ». Appuyez simultanément sur le bouton **MÉMORISATION** et sur le bouton **SÉLECTION** pendant 3 secondes.
- 2 Le symbole de verrou disparaît sur l'écran d'affichage, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

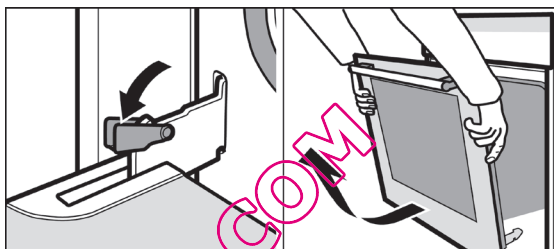
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Démontage du compartiment de cuisson



Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Ne touchez pas l'intérieur des charnières de la porte, afin d'éviter de vous blesser.

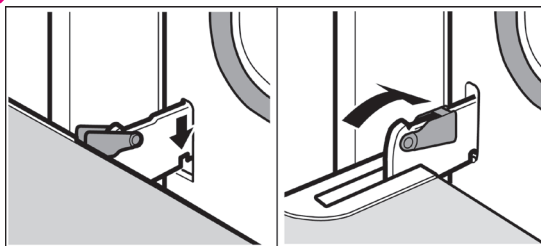
1. Ouvrez complètement la porte du compartiment de cuisson.
2. Placez les deux leviers de verrouillage vers le haut sur les côtés gauche et droite
3. Fermez à demi la porte du compartiment de cuisson. A l'aide des deux mains, prenez la partie supérieure de la porte sur les côtés gauche et droit. Fermez légèrement plus la porte et tirez-la vers l'extérieur.



Mise en place de la porte du compartiment de cuisson

Remettez en place la porte du compartiment de cuisson après nettoyage.

1. Insérez les charnières de porte directement dans les ouvertures des côtés gauche et droit du compartiment de cuisson. L'encoche de la charnière doit s'engager des deux côtés.

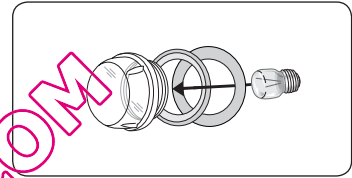
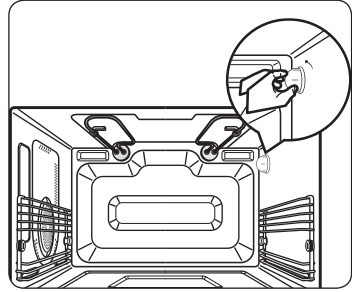


2. Ouvrez complètement la porte du compartiment de cuisson et placez le levier de verrouillage vers le haut.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

REPLACEMENT DE LA LAMPE

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


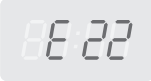
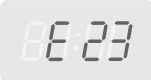
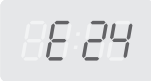

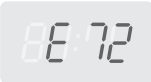

1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez la bague métallique et le joint, puis nettoyez le cache en verre.
3. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W / 230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
4. Fixez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



QUELFOUR.COM

codes d'erreur

CODES D'ERREUR

| Code d'erreur | Fonctions générales |
|---|--|
|  | CAPTEUR TEMP. COUPÉ Le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation. |
|  | CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ Lorsque le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation. |
|  | PRÉCHAUFFAGE INACHEVÉ Lorsque le four n'a pas atteint la température souhaitée, même après un certain temps de préchauffage (préchauffage inachevé). |
|  | PLUS DE 250 °C EN MODE CONVECTION La température dépasse 250 °C en mode Convection. |
|  | CAPTEUR VAPEUR COUPÉ Le capteur détecte une température inférieure à 30 °C après le fonctionnement de l'appareil en mode Vapeur. |
|  | CAPTEUR VAPEUR COURT-CIRCUITÉ |
|  | DURÉE MAXI DÉTARTRAGE TERMINÉE (ou DURÉE MAXI VAPEUR TERMINÉE) La durée de fonctionnement vapeur après le message de détartrage est terminée. |

Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service après-vente SAMSUNG.

caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|--|---|
| Modèle | FQV213 |
| Alimentation | 230 V ~ 50 Hz |
| Consommation électrique Puissance maximale Gril Cuisson par convection Cuisson vapeur | 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W |
| Système de refroidissement | Moteur de ventilation |
| Dimensions (l x H x P) Extérieures Cavité du four nette | 596 X 460 X 472 mm 400 X 215 X 385 mm |
| Capacité | 30 litres |
| Poids Net A l'expédition | 25 kg env. 31 kg env. |

QUELFOUR.COM

Français



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

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

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

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

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



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR INTERNET |
|-------------|--|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | |
| FINLAND | 030 - 6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) | |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / 210 6897691 from mobile | www.samsung.com |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815-56 480 | |
| PORTUGAL | 80820-SAMSUNG(726-7864) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code N° : DE68-03870B-01