DARTY

MARQUE: SAMSUNG

REFERENCE: BQ1Q3T089

CODIC: 3724794

BQ1Q3T089

Manuel d'utilisation

du four encastrable

un monde de possibilités

Merci 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/global/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.

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

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

Avertissement ou Attention	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié.**
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- 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 du four afin d'éviter toute brûlure.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une for an température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier ; en cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grilles métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes handicapées souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Avant de lancer un programme d'auto-nettoyage par pyrolyse, nettoyez les projections les plus importantes. En outre, aucun ustensile ne doit rester dans le four pendant ce temps.
- Maintenez les enfants à distance pendant le programme d'auto-nettoyage, car les surfaces deviennent extrêmement chaudes.

consignes de traitement des déchets

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ **Avertissement :** Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger..

pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

sommaire

INSTALLATION DU FOUR 6

6 Consignes de sécurité pour l'installateur
6 Installation dans un élément bas
7 Raccordement à la prise d'alimentation secteur
8 Installation dans un élément haut

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 9

9 Four
10 Commandes du four
10 Fonctions spéciales
11 Accessoires
13 Utilisation des accessoires
14 Dispositif d'arrêt de sécurité
14 Ventilateur

AVANT DE COMMENCER 15

15 Réglage de l'horloge
16 Premier nettoyage

UTILISATION DU FOUR 17

17 Réglage du mode Séparateur
22 Réglage de la température du four
23 Mise hors tension du four
23 Heure de fin de cuisson
25 Temps de cuisson
27 Démarrage de la cuisson à retardement
29 Minuterie
29 Pour allumer et éteindre la lampe du four
30 Sécurité enfants
30 Arrêt du signal sonore
31 Fonctions du four
39 Essais de plats

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 40

40 Auto-nettoyage
41 Nettoyage vapeur
44 Nettoyage de la porte du four
47 Remplacement de la lampe

GARANTIE ET ASSISTANCE 49

49 Questions fréquentes et dépannage
50 Codes d'erreur et de sécurité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 51

51 Caractéristiques technique

installation du four

Important

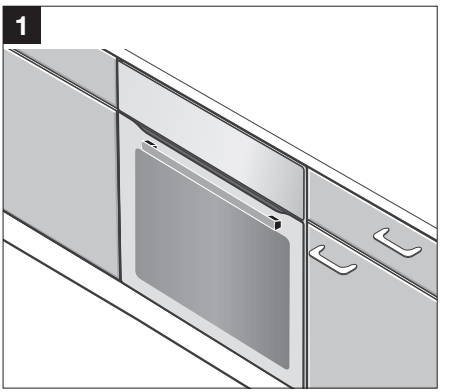
- L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié.
- Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
  Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.
  Retirez également le ruban de protection situé sur les parois internes du four.

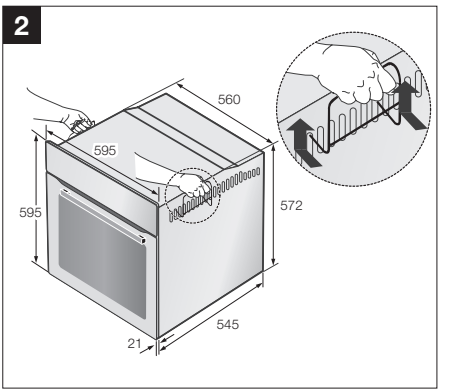
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

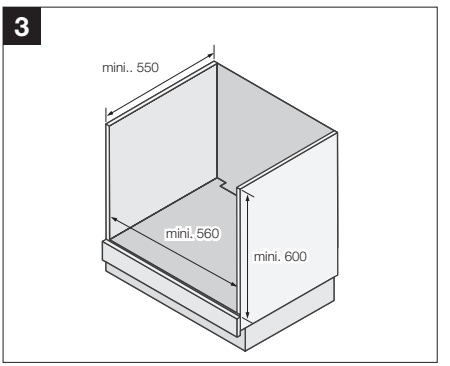
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

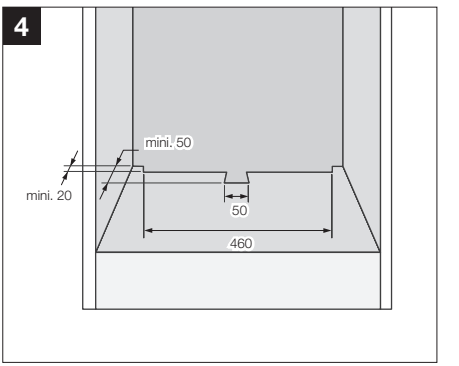
INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT BAS

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis..





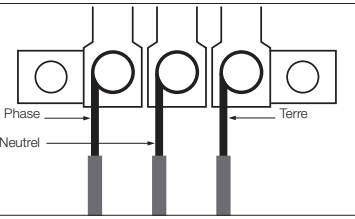




RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

5

Branchement du four sur l'alimentation secteur
(H05VV-F, H05RR-F, Mini. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



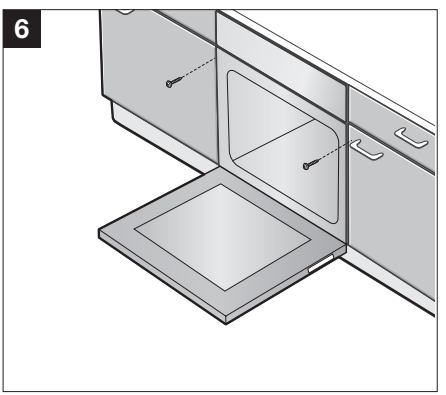
Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.
Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Remarque

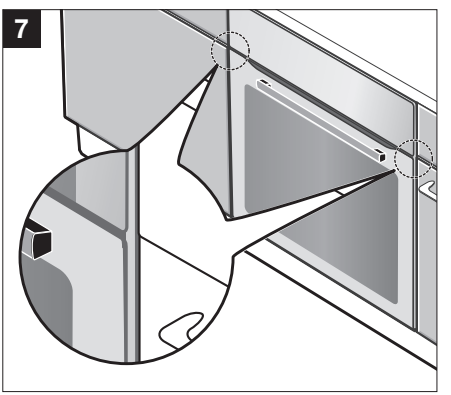
- Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.
- Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four.
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.
Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

6



7

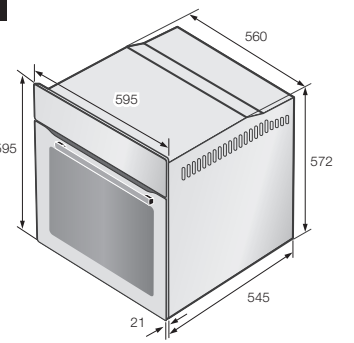


INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT HAUT

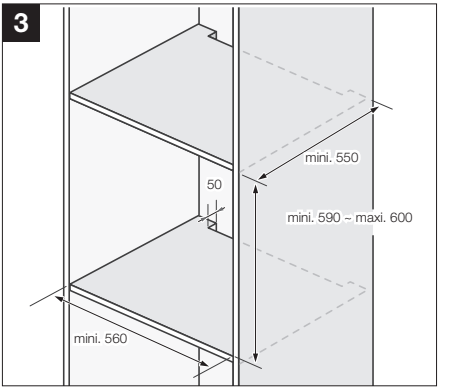
- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.

1

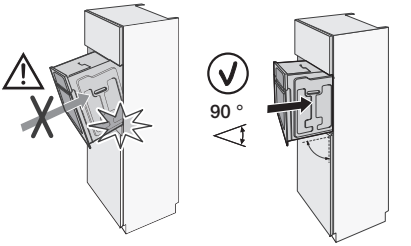
2



3

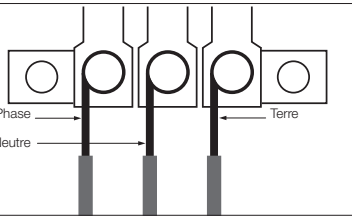


4



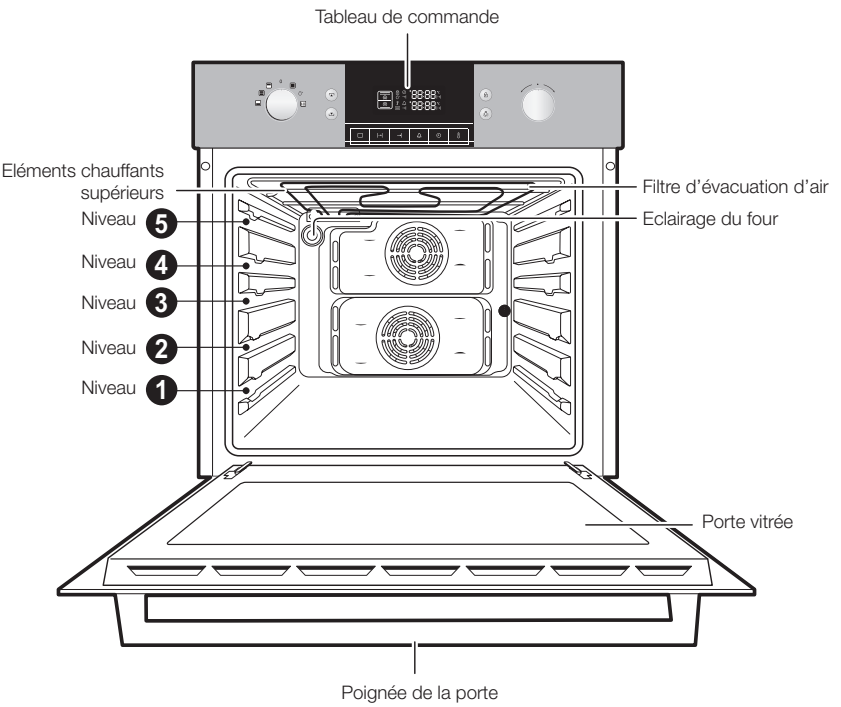
5

Branchement du four sur l'alimentation secteur
(H05VV-F, H05RR-F, Mini. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



pièces et caractéristiques

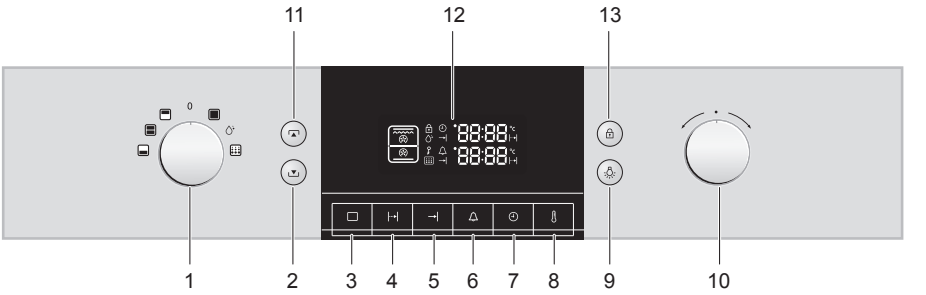
FOUR



Remarque

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

COMMANDES DU FOUR



1. Bouton de fonctionnement
2. Bouton inférieur du mode de cuisson double
3. Bouton de fonction
4. Bouton de commande du temps de cuisson
5. Bouton de commande de l'heure de fin de cuisson
6. Bouton de commande de l'alarme
7. Bouton de commande de l'horloge
8. Bouton de température
9. Bouton de commande de l'éclairage
10. Bouton de sélection
11. Bouton supérieur du mode de cuisson double
12. Écran d'affichage
13. Verrouillage

Remarque

Le **bouton de fonctionnement** et le **bouton de commande de la durée / température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

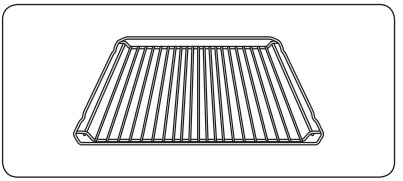
FONCTIONS SPÉCIALES

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

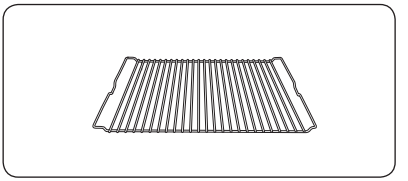
- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

ACCESSOIRES

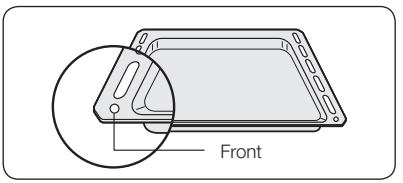
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



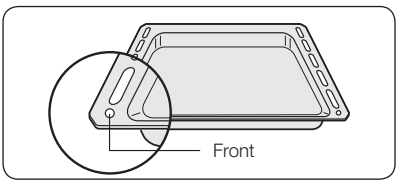
1 **Une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



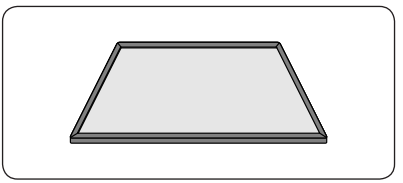
2 **Une grille métallique** (en option) pour le rôtissage.



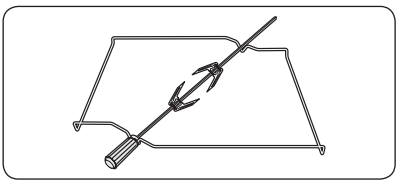
3 **Une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits.



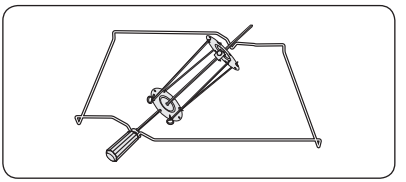
4 **Une lèchefrite** pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



5 **Une plaque séparatrice** pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6 **Le tournebroche** (en option) se compose d'une broche, de 2 fourchons, d'une poignée amovible et d'un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.



7 **Broche de rôtissoire et brochette**
(en option).

UTILISATION :

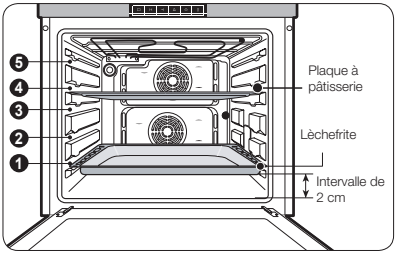
- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

⚠ **Avertissement**

Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.

La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales. Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple Niveau 1 : Lèchefrite
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



Remarque

Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Positionnement de la plaque séparatrice

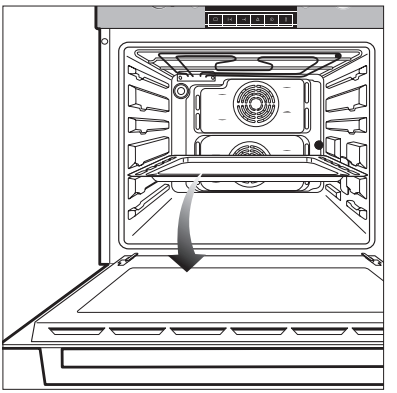
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



Avertissement

Vous devez insérer la plaque séparatrice pour lancer la cuisson en mode Inférieur, Supérieur ou Double.

DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

inférieure à 105 °C	16 heures
de 105 °C à 240 °C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

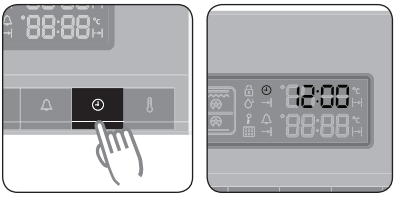
VENTILATEUR

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

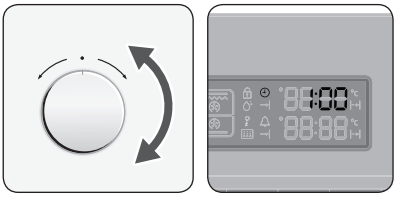
- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60 °C ou au bout de 22 minutes.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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



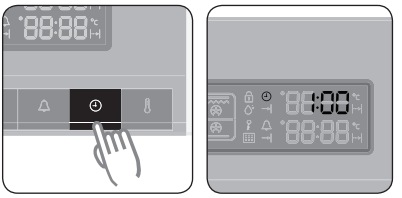
1 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⏲ » et « 12: » clignotent.



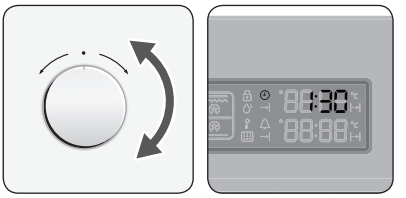
2 TTournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure actuelle.

Exemple : pour régler 1h 30.

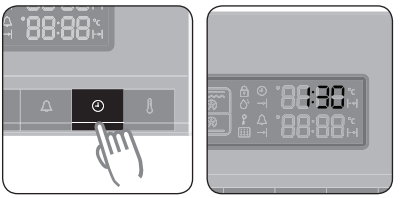
Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche..



3 PAppuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⏲ » et « :00 » clignotent.



4 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « ⏲ » clignotent.



5 Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « ⏲ » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

Important

N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

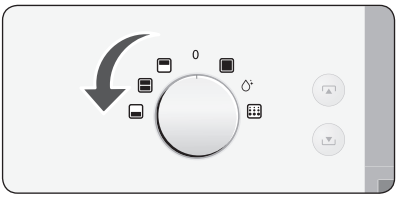
Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

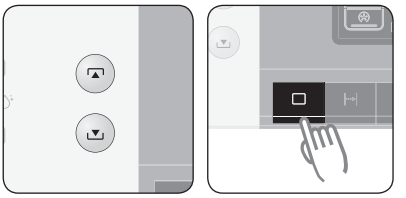
Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps..

RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

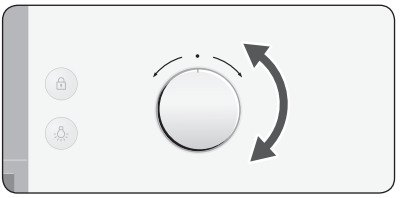
Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice en réglant le **bouton de fonctionnement** sur « OFF » (DÉSACTIVÉ). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



1 Tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



2 Sélectionnez le compartiment souhaité. Puis appuyez sur le **bouton de fonction**.

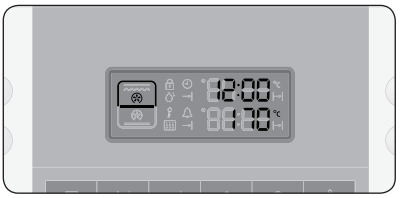


3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.
Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

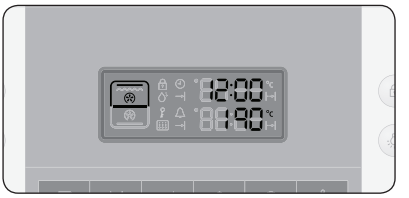
Mode Séparateur	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Désactivé	Off			
Mode Supérieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Fonction de compartiments supérieur et inférieur	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes
Mode Inférieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le bas + Convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Cuisson traditionnelle 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + Convection	Non	
Mode Nettoyage vapeur			Non	
Mode Auto-nettoyage		1. P1 2. P2 3. p 3	Non	

Mode Supérieur

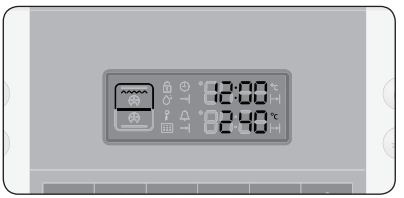
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



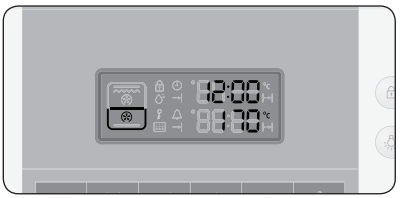
Chaleur par le haut + Convection



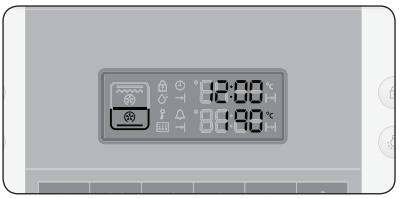
Grand gril

Lower mode

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



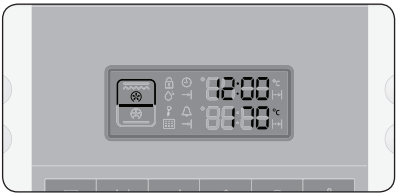
Chaleur par le bas + Convection

Mode Double

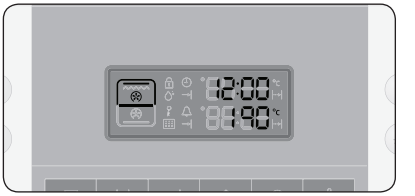
Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier la durée ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

Mode Double 1 :

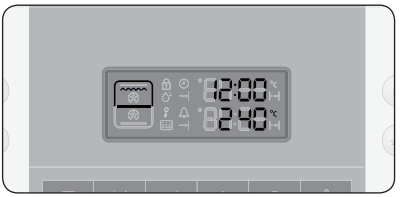
Le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton de fonction** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection



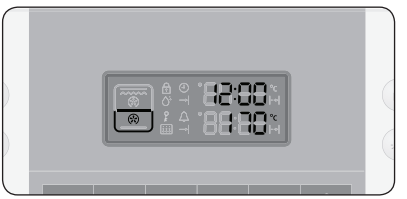
Chaleur par le haut + Convection



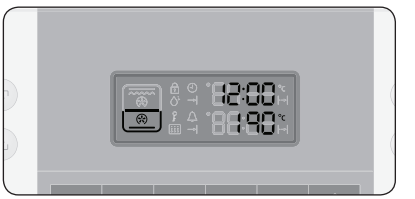
Grand gril

Mode Double 2 :

Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton de fonction** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.

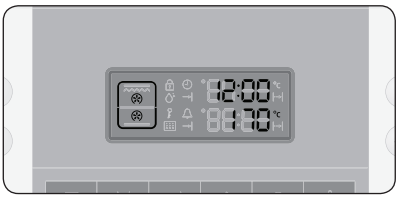


Cuisson par convection

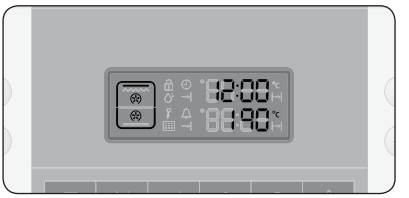


Chaleur par le bas + Convection

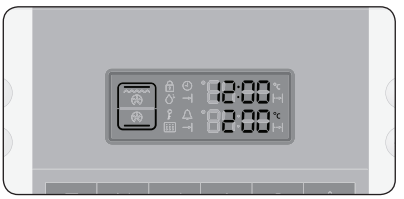
Mode Unique



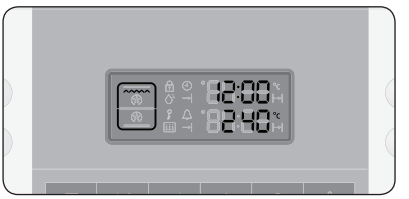
Cuisson par convection



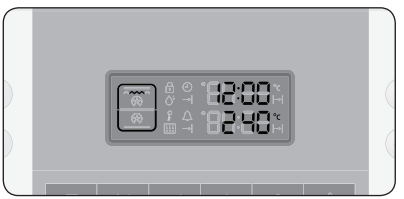
Chaleur par le haut + Convection



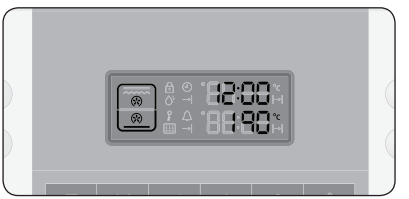
Cuisson traditionnelle



Grand gril



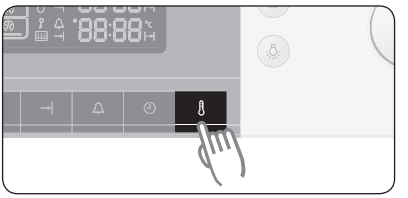
Petit gril



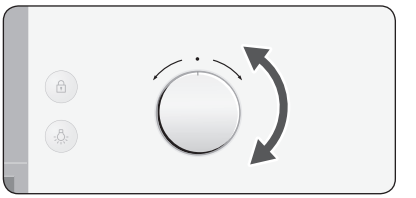
Chaleur par le bas + Convection

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le bouton **Température**.



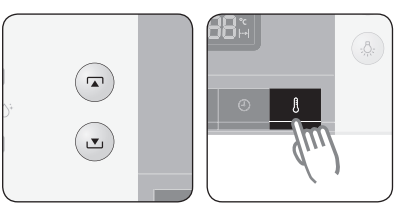
2 Tournez la **molette de commande du temps / de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

Mode Unique (Petit et grand grils)	40 °C à 250 °C (40 °C à 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C à 250 °C
Mode Inférieur	40 °C à 250 °C

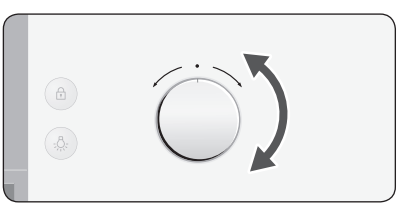
Remarque

- La température peut être modifiée en cours de cuisson.
- Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.

En mode Double



1 Sélectionnez le compartiment souhaité et appuyez sur le **bouton de température** - une fois en mode Supérieur et deux fois en mode Inférieur.



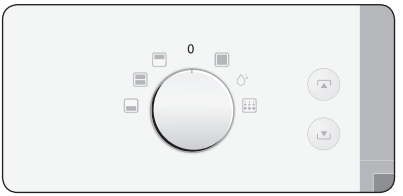
2 Tournez la **molette de commande du temps / de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

Mode Supérieur (Grand gril)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Mode Inférieur	170 °C - 250 °C

Remarque

La température peut être modifiée en cours de cuisson.

MISE HORS TENSION DU FOUR

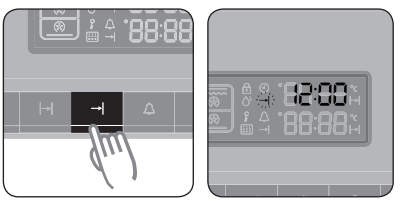


Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de fonctionnement** sur la position « **Off** » (Désactivé).

HEURE DE FIN DE CUISSON

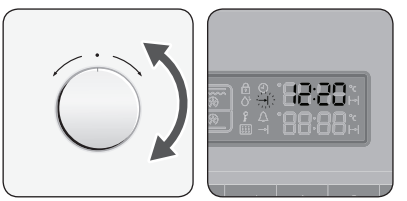
Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

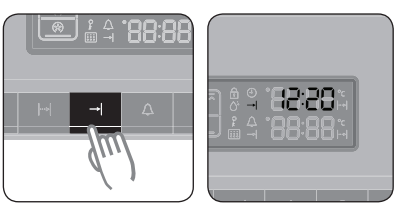


1 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge indique 12h 00.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



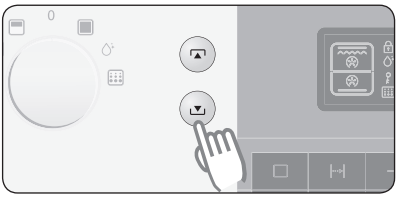
3 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

Remarque

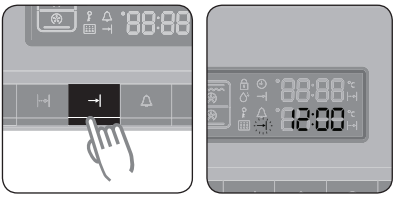
Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **bouton d'heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.

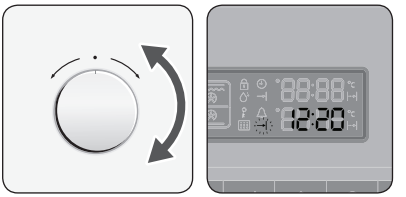


1 Sélectionnez le compartiment souhaité.

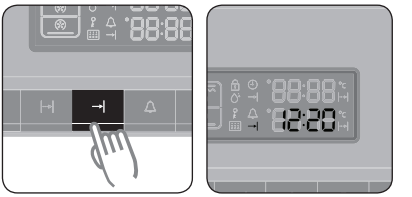


2 Appuyez deux fois sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** (mode Inférieur).

Exemple : l'horloge indique 12h 00.



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



4 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

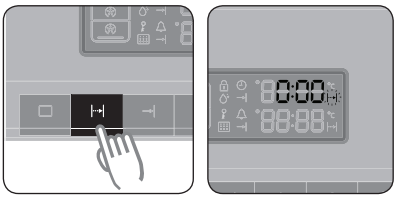
Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

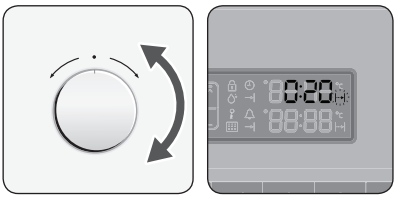
TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

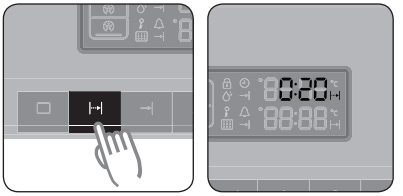
En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée/température p**our régler la durée de cuisson souhaitée.



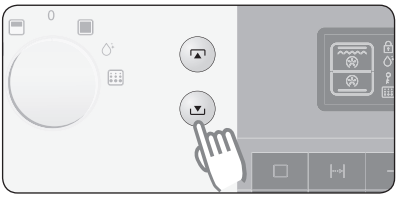
3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

Remarque

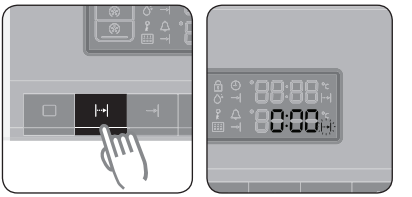
Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

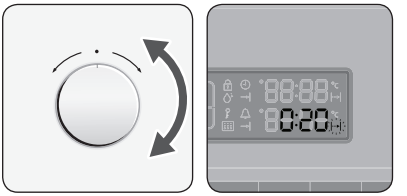
Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.



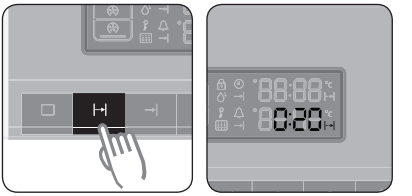
1 Sélectionnez le compartiment souhaité.



2 Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur).



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



4 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

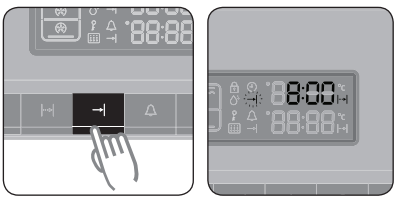
Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON À RETARDEMENT

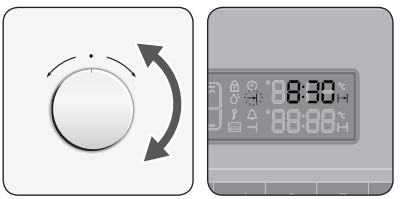
Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

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



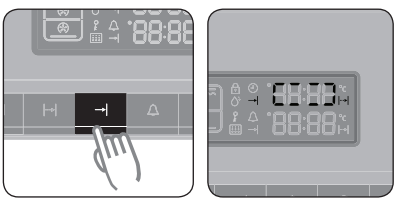
1 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

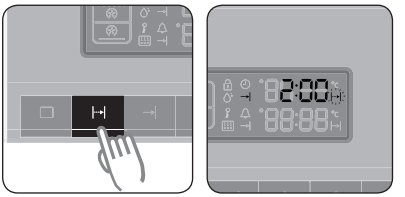
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



3 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**. Le symbole « » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

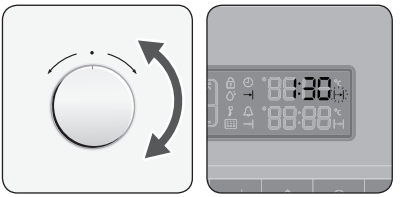
Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

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



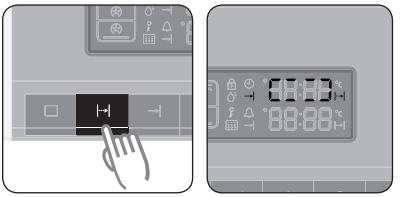
1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.



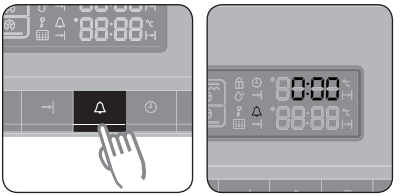
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

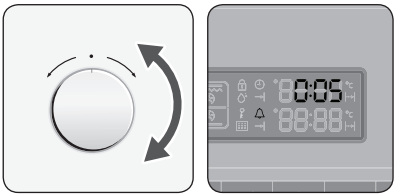


3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le symbole « » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson..

MINUTERIE

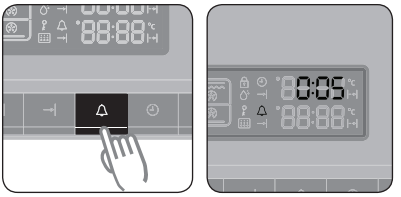


1 Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. “ » clignote.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 5 minutes.

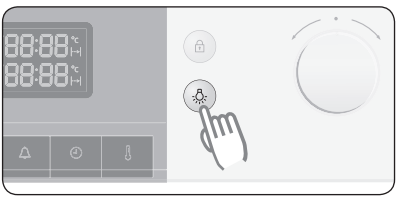


3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

Remarque

Maintenez enfoncé le **bouton de la minuterie** pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

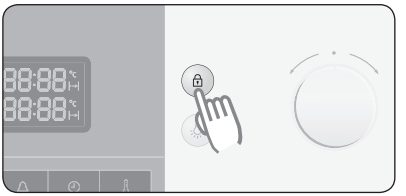


1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

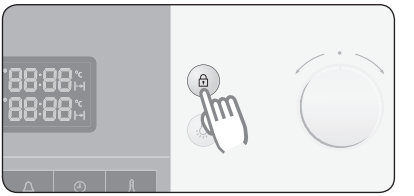
La lampe s’allume et s’éteint dans l’ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.

La lampe s’éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

SÉCURITÉ ENFANTS



1 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.

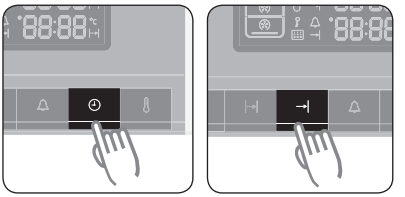


2 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.

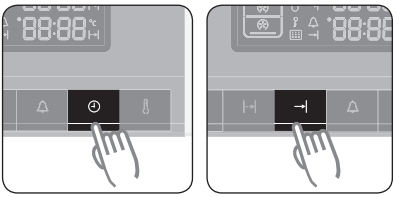
Remarque

Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de fonctionnement** et le bouton de déverrouillage, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE



1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.



2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

Mode	Description
	Cuisson traditionnelle Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	Chaleur par le haut + Convection Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	Cuisson par convection Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	Grand gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	Petit gril Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	Chaleur par le bas + Convection L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C
La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées - farce de viande hachée et jambon, fromage ou champignons (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3 / 2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C
L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Pièce de porc non désossée (1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Épaule de porc en papillotte (1000 à 1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 à 1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 à 1000 g) - Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	180-200	25-35

3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C
Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes) : incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C
La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Saucisses (fines) 5 à 10 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4	Grille métallique + lèchefrite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C
Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril.
Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C
Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) - Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

7. Twin Mode (Mode Double)

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure.
Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures.

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPERIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFERIEURE	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	Cuisson par convection	160-180	Plaque à pâtisserie	50-60

Remarque : placez les aliments dans le four froid.

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes.

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPERIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
INFERIEURE	Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g)	1	Cuisson par convection	160-180	Grille métallique	30-40

Remarque : placez les aliments dans le four froid.

ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plats et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).
Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

Type d'aliment	Plats et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1er 1-2 2ème 1-1½
Hamburgers	Grille métallique + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1er 7-10 2ème 6-9

AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.
Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.
Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

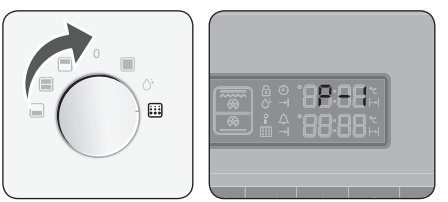
Verrouillage de la porte ( )	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

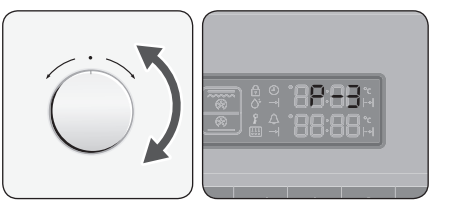
Avertissement

- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.

Attention : Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

Retirez le plus gros de la saleté à la main.
Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.





1 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage automatique.

2 Positionnez le **bouton de commande de la durée/température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.

Niveau	Durée
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Elevé)	environ 180 minutes

3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE VAPEUR

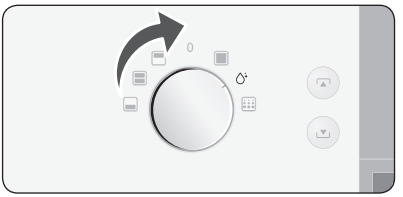
1 Retirez tous les accessoires du four.

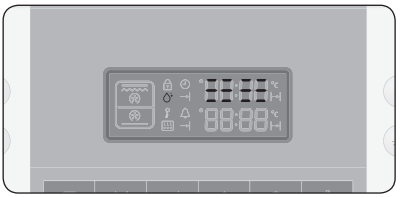
2 Versez environ 400 ml d'eau (¾ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

3 Fermez la porte du four.

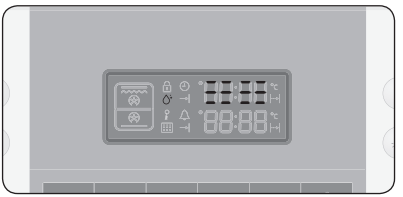
⚠ **Attention**

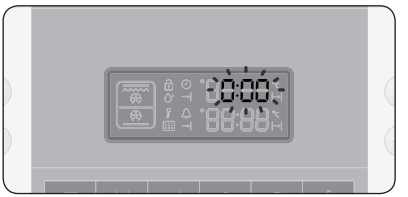
Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.





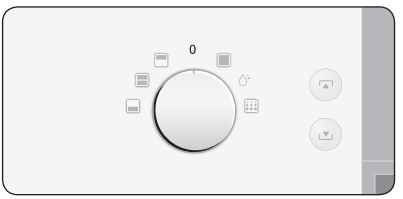
4 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage vapeur.





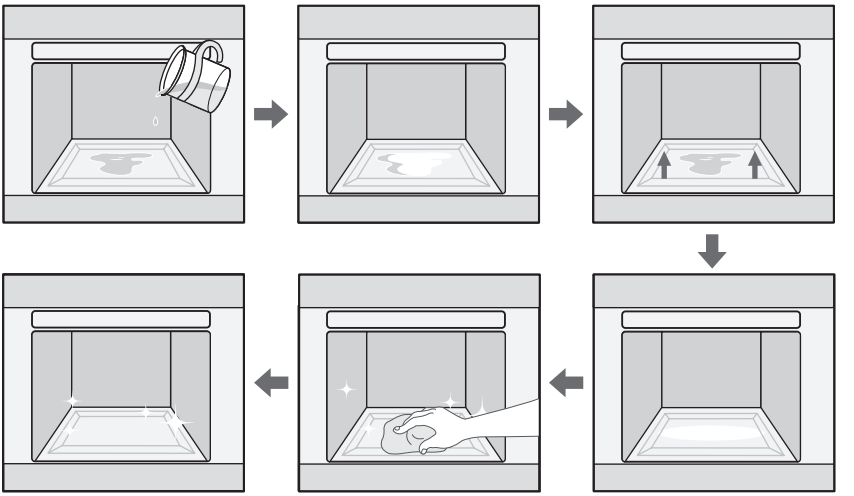
5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.

6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



7 Positionnez le **bouton de fonctionnement** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.

Une fois le nettoyage vapeur désactivé



Astuces

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Positionnez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Unique.
3. Appuyez sur le **bouton de fonction**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

⚠ **Avertissement**

N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

⚠ **Avertissement**

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Accessoires

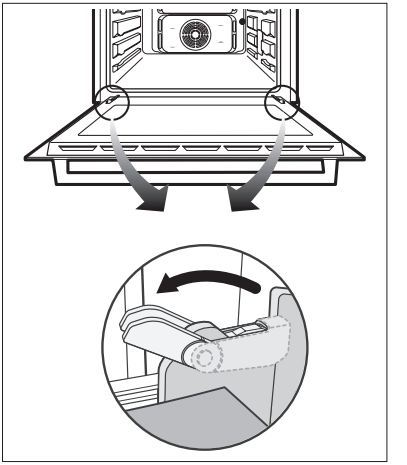
Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.
Pour un nettoyage facile, faites-les trempez pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

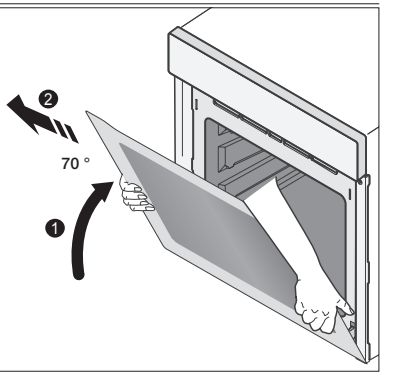
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. la porte du four est lourde.

Retrait de la porte

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

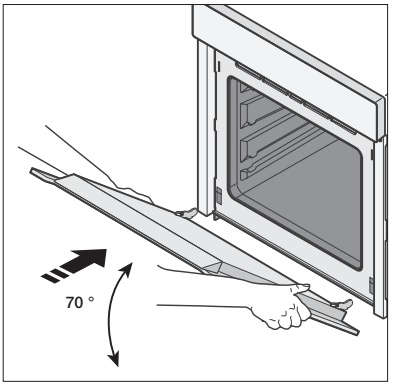


2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.

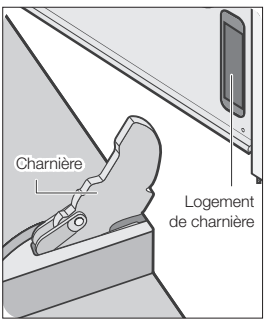


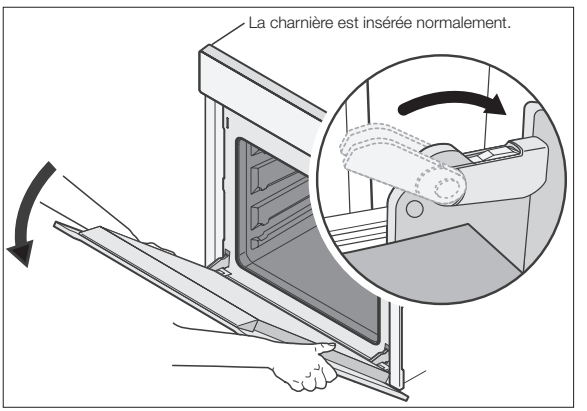
Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites pivoter la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.





Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

Avertissement

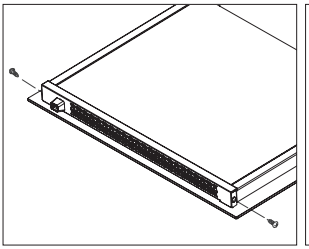
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface et de fragiliser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.

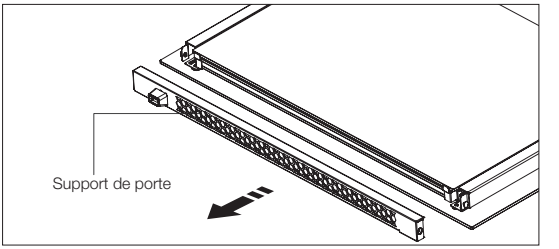
Attention

Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

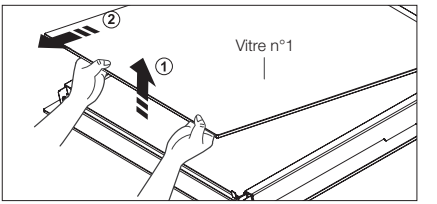
Démontage de la porte

1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.

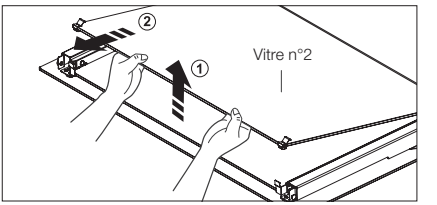




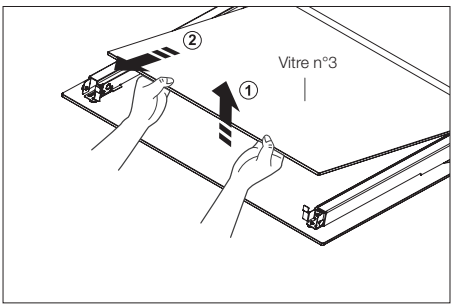
3. Retirez la vitre intérieure n°1 de la porte.

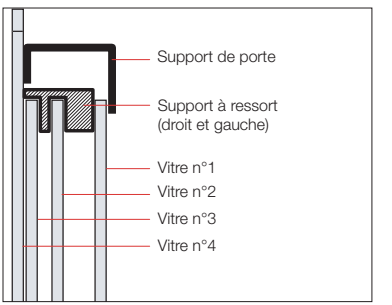


4. Retirez la vitre intérieure n°2 et les supports à ressort de la porte.



5. Retirez la vitre n°3 de la porte.





Remarque

Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

1. Nettoyez la vitre et les éléments intérieurs à l'aide d'eau chaude savonneuse.

Remarque

N'utilisez pas de détergents ou de tampons à récurer. Utilisez une éponge imbibée d'un nettoyant liquide ou d'eau chaude savonneuse.

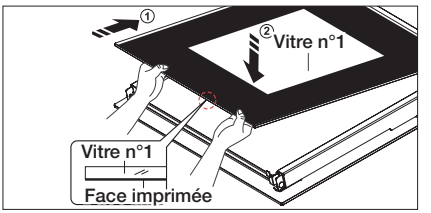
2. Montez la vitre n°3.
3. Fixez les deux supports à ressort sur la partie supérieure de la vitre n°2 et remettez celle-ci en place.

4. Montez la vitre n°1 et le support sur la porte.

Remarque

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

5. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Important

Risque de choc électrique !

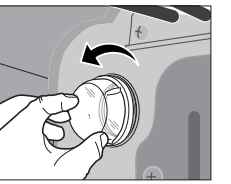
Avant de remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

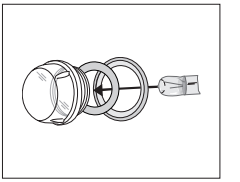
Remarque

Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

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 les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l’ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.



Astuce

Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l’ampoule halogène afin d’éviter de laisser des traces de doigts sur l’ampoule.

4. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
5. Remettez le cache en place.

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?

Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si l'heure clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-2*[1)]	ERREUR CAPTEUR TEMP	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
S-01	DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- SE - **E-0*[1)]**	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.
-dE-	SÉPARATION MANQUANTE La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « **Réglage du mode Séparateur** » (page 17).	Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Unique.

1) *symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 litres
Puissance de sortie	3650 W MAXI.
Poids	
Net	46 kg env.
A l'expédition	51 kg env.
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures du four	440 x 365 x 405 mm

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.

SAMSUNG ELECTRONICS

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

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

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com

Code n°.: DG68-00231J