

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

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

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

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

Veuillez le lire très attentivement 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.



AVERTISSEMENT : 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 rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- 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 infirmes 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.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Des temps normaux sont susceptibles de surchauffer les aliments et de les brûler.



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

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



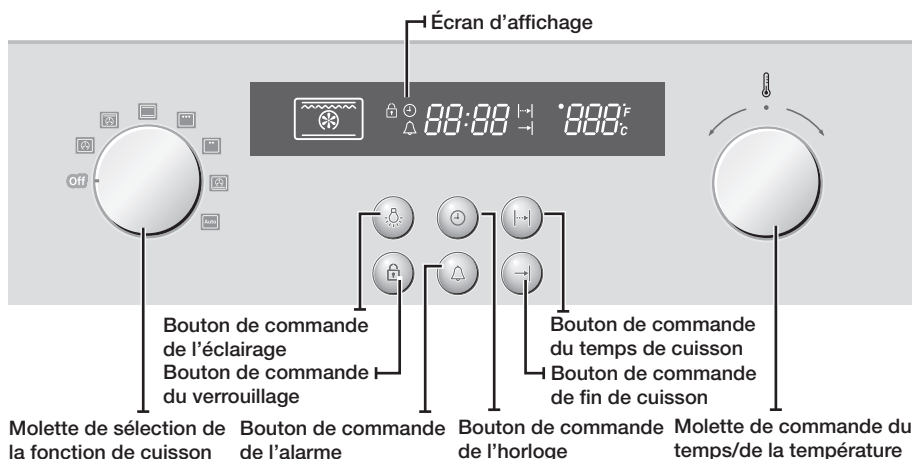
Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

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.

commandes du four



Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

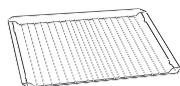
La **molette de sélection de la fonction de cuisson** et la **molette de commande du temps/de la température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats. Les accessoires comptent notamment une plaque séparatrice pour le mode de cuisson double, des plaques, des grilles et une broche.



ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.



Grande grille

La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.



Plaque à pâtisserie

La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.



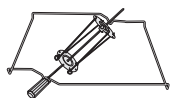
Lèche-frite

La lèche-frite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être utilisée avec la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



Broche (en option)

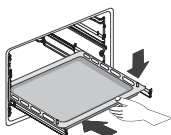
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.



Tournebroche 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.



Rainure de guidage télescopique (en option)

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau sur la grande grille (moule à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en réglant le mode Grand gril sur Maxi.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Maxi.	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 / 3	Grand gril	Maxi.	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9

fonctions

Ce four propose six fonctions différentes. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :



Cuisson traditionnelle

La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.

Température recommandée : 200 °C



Convection

La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.

Température recommandée : 170 °C



Chaleur par le haut + Convection

La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.

Température recommandée : 190 °C



Chaleur par le bas + Convection

La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.

Température recommandée : 190 °C



Petit grill

La chaleur est générée par le petit grill. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies.

Température recommandée : 240 °C



Grand grill

La chaleur est générée par le grand grill. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.

Température recommandée : 240 °C

utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE DE FONCTION DE CUISSON



Tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction souhaitée.

Convection	
Chaleur par le haut + Convection	
Cuisson traditionnelle	
Grand grill	
Petit grill	
Chaleur par le bas + Convection	
Cuisson automatique	

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR



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

- 40 à 250 °C
- 40 à 300 °C (grand grill et petit grill)

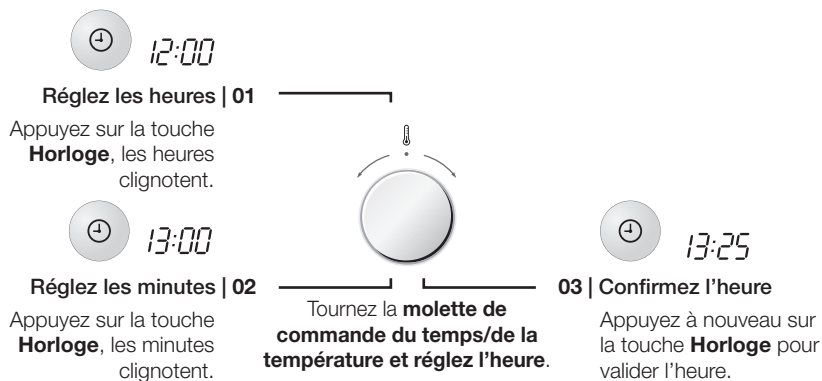


La température peut être modifiée en cours de cuisson.

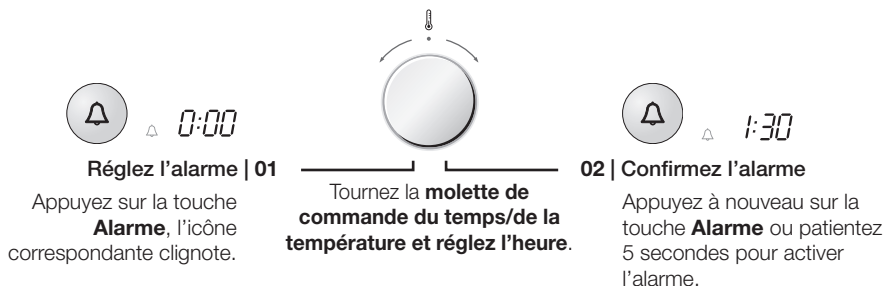
MODIFICATION DE LA DURÉE RÉGLÉE



RÉGLAGE DE L'HEURE



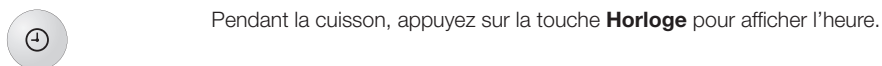
RÉGLAGE DE L'ALARME



DÉSACTIVATION DE L'ALARME



AFFICHAGE DE L'HEURE



SIGNAL SONORE



ÉCLAIRAGE



VERROUILLAGE DES TOUCHES



cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01



Choisissez la recette | 02

Sélectionnez la recette de votre choix en tournant la **molette de réglage de l'horloge/de la température.**

Patiencez 5 secondes.

03 | Choisissez le poids

Sélectionnez le poids de votre choix en tournant la **molette de réglage de l'horloge/de la température.**

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Les aliments doivent toujours être enfournés à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
1	Pizza surgelée	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Sélectionnez la plage 0,3-0,6 g pour les pizzas fines et la plage 0,7-1,0 g pour les pizzas avec une garniture plus épaisse.
2	Frites au four surgelées	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites aux 2/3 du temps de cuisson.
3	Croquettes surgelées	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Disposez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de les retourner aux 2/3 du temps de cuisson.
4	Lasagnes fraîches	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Grille métallique	3	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/maison au centre du four, sur la grille métallique.
5	Poisson à l'étuvée	1- 0,2-0,4 2- 0,5-0,7 3- 0,8-1,0	Grille métallique	2	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à recouvrir entièrement le fond du plat (ex. : 3-4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique. Pour donner à votre poisson un aspect doré, badigeonnez-le d'huile d'olive et enfournez sans couvrir.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
6	Poulet rôti	1- 0,8-1,0 2- 1,1-1,3	Grille métallique Lêchefrite	2 1	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'un mélange d'huile d'olive et d'épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.
7	Biftecks	1- 0,3-0,6 2- 0,6-0,8	Grille métallique Lêchefrite	4 3	Placez 2-6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton TEMPS DE CUISSON pour poursuivre la cuisson automatique.
8	Rôti de bœuf	1- 0,6-0,8 2- 0,9-1,1 3- 1,2-1,4	Grille métallique Lêchefrite	2 1	Faites mariner le rôti de bœuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans la lêchefrite. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 5-10 minutes.
9	Gâteaux	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8 3- 0,9-1,0	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule circulaire suffisamment grand (moule pour gâteau de type Bundt/savarin). Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
10	Muffins	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (12 compartiments). Posez le plat sur la grille de cuisson. Pour des muffins de 45 g, sélectionnez une plage de 0,5-0,6 kg ; pour des muffins de 65 g, préférez une plage de 0,7-0,8 kg.
11	Fermentation de la pâte	1- pâte à pizza 2- pâte levée (à base de levure) 3- levain	Grille métallique	2	Le premier réglage permet de faire lever la pâte à pizzas et à gâteaux ou de faire pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Pétrissez la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.
12	Pain blanc	1- 0,75-0,85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
13	Pain complet	1- 0,75-0,85	Grille métallique	2	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.
14	Petits pains / Ciabatta	1- 0,2-0,4 2- 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	3	Le premier réglage convient à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4-8 unités). Le deuxième réglage convient à la cuisson de la pâte pour ciabattas maison ou de la pâte pour baguettes (2-6 unités). Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.
15	Pizza maison	1- 0,2-0,6 2- 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	2	Le premier réglage est adapté à la cuisson de parts de pizza (7-9 portions). Le deuxième réglage convient à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Pour obtenir une pâte plus croustillante, faites préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection pendant 5 min.

INSTALLATION

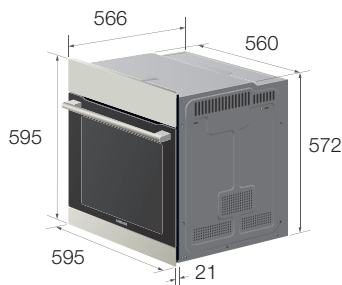
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

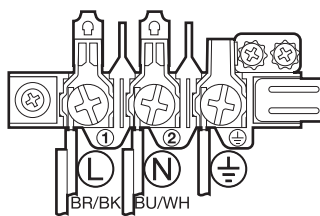
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 L
Puissance de sortie	3400 W maxi.
Poids net	env. 40 kg
Poids avec emballage	env. 44 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. 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 relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏏). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

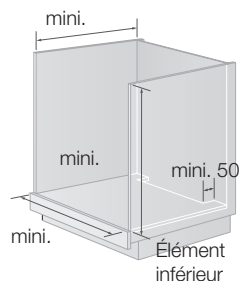
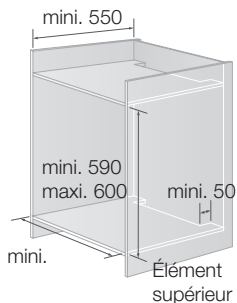


Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.

Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. - L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. - Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. - Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction 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.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	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'INFORMATION

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
5-01	Coupure de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
5E	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E- **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 votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

nettoyage et entretien

NETTOYAGE MANUEL



ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

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

Surface émaillée catalytique (en option)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'email catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

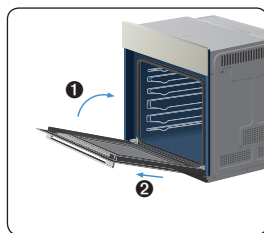
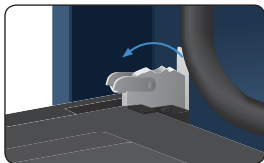
- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

RETRAIT DE LA PORTE

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.

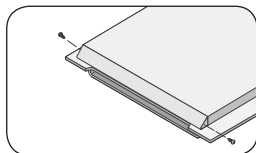


⚠ ATTENTION : La porte du four est lourde.

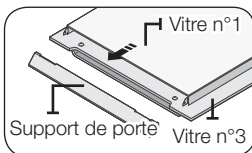
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez-la des deux mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

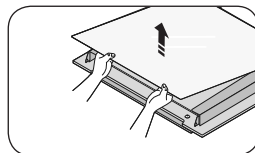
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Retirez la protection ainsi que les deux fixations, puis extrayez la vitre 1 de la porte.



3. Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci, puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.



La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.



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

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE



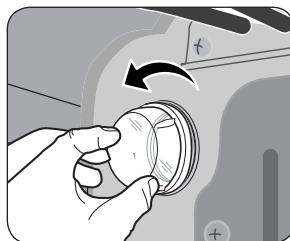
Risque de choc électrique !

Avant de remplacer les ampoules du four, suivez la procédure suivante :

- Éteignez le four.
- Débranchez le four de la prise électrique.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Les ampoules peuvent être achetées auprès du service après-vente SAMSUNG.

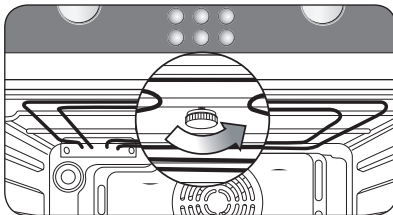
Ampoule arrière du four

1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

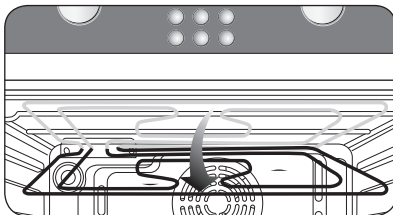


NETTOYAGE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

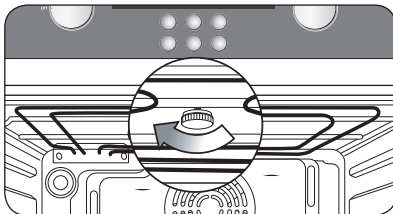
1. Retirez l'écrou cylindrique supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



La partie avant de l'élément chauffant supérieur s'incline vers le bas.



2. Une fois le nettoyage terminé, remplacez le haut de l'élément chauffant à son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.

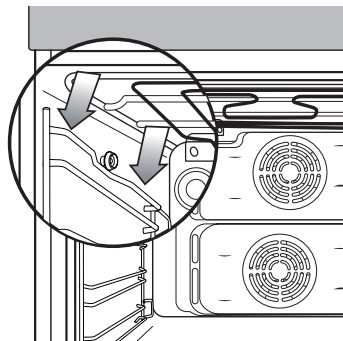


glissières latérales (en option)

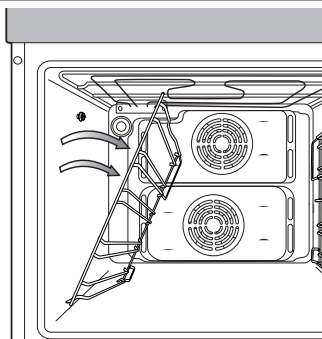
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES

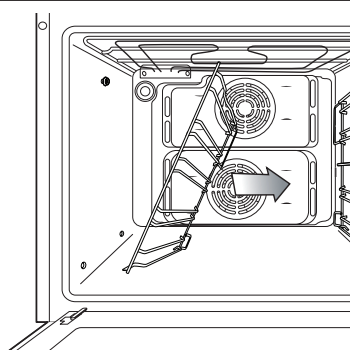
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45 °.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.



Assemblage : effectuez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

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 favorisez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

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

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



ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com/de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch