Série BQ1Q

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FR

Table des matières

Tableau de commande 4
Fonctions du four 5
Accessoires. 6
Utilisation des accessoires 7
Utilisation de ce manuel 9
Consignes de sécurité 9
Installation et branchement. 11
Explication des boutons 13
Avant de commencer 17
Réglage de l'horloge 17
Premier nettoyage. 18
Pour nettoyer le four : 18
Modes du four 19
Réglage du mode Séparateur 20
Mode Supérieur. 21
Mode Inférieur 21
Mode Double. 22
Mode Unique. 23
Réglage de la température du four 24
Mise hors tension du four 25
Heure de fin de cuisson 25
Temps de cuisson 27
Temps de cuisson 28
Démarrage de la cuisson à retardement. 29
Minuterie 31
Sécurité enfants 32
Arrêt du signal sonore 32

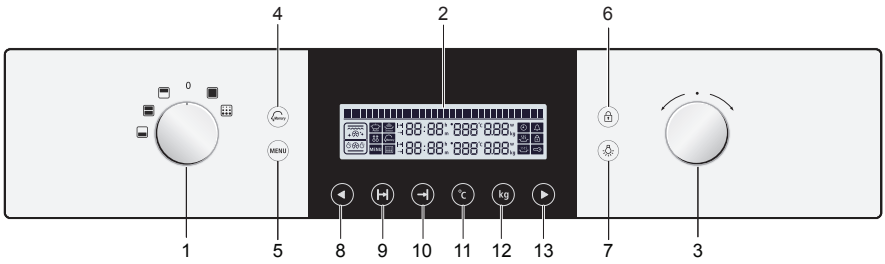
Table des matières

FR

Fonctions du four 33
1. Chaleur par le haut + chaleur par le bas 33
2. Chaleur par le haut + Convection 34
3. Convection 35
4. Grand gril 36
5. Petit gril 37
6. Chaleur par le bas + Convection 38
7. Mode Double 39
8. Programmes automatiques pour le mode Unique 40
9. Programmes automatiques pour le mode Supérieur 43
10. Programmes automatiques pour le mode Inférieur 43
11. Programmes automatiques pour le mode Double 44
Nettoyage et entretien 45
Nettoyage automatique par pyrolyse 45
Attention 45
Nettoyage vapeur 46
Nettoyage de la porte du four 49
Fixation de la porte 50
Glissières télescopiques (en option) 53
Remplacement de la lampe 54
Dépannage 55
Codes d'erreur et de sécurité 56
Caractéristiques techniques 57

Tableau de commande

FR



1. BOUTON DE SÉLECTION DU COMPARTIMENT
2. ÉCRAN D'AFFICHAGE
3. BOUTON MULTIFONCTION
4. BOUTON MÉMORISATION
5. BOUTON MENU
6. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT
7. BOUTON D'ÉCLAIRAGE
8. BOUTON PRÉCÉDENT
9. BOUTON TEMPS DE CUISSON
10. BOUTON HEURE DE FIN
11. BOUTON TEMPÉRATURE
12. BOUTON POIDS
13. BOUTON SUIVANT

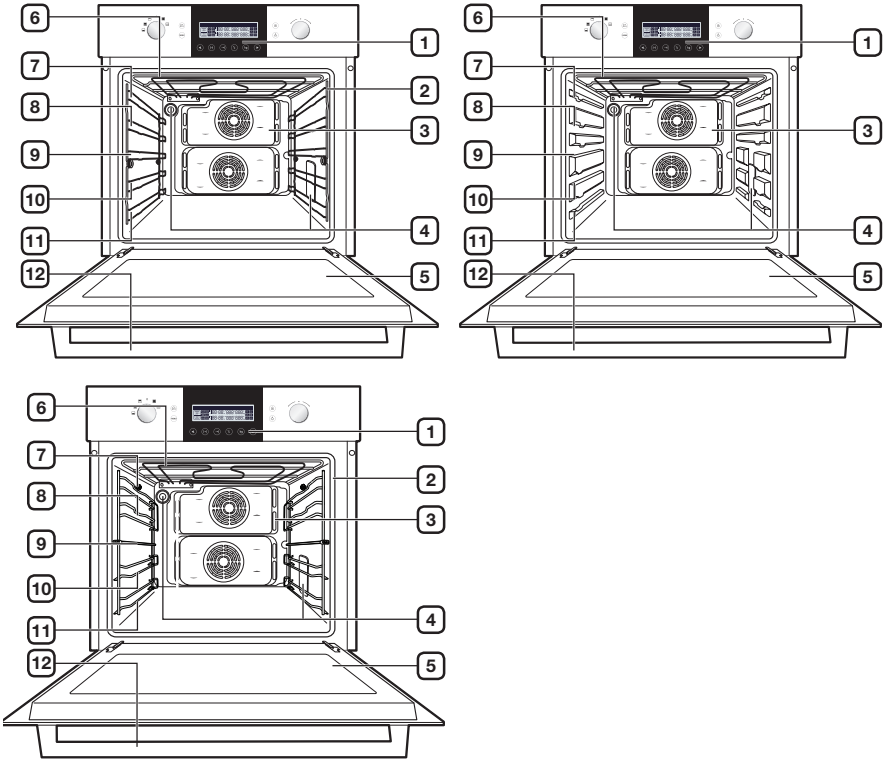
Fonctions spéciales

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 vapeur-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la salissures des parois internes du four en toute sécurité.

Fonctions du four

FR



1. Tableau de commande
2. Glissière télescopique
3. Protection catalytique émaillée
4. Éclairage du four
5. Porte vitrée
6. Éléments chauffants supérieurs
7. Niveau 5
8. Niveau 4
9. Niveau 3
10. Niveau 2
11. Niveau 1
12. Poignée de la porte

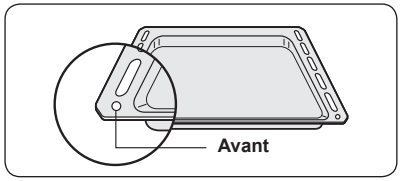
Remarque

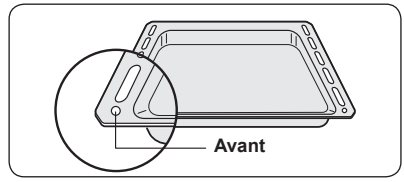
- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

Accessoires

FR

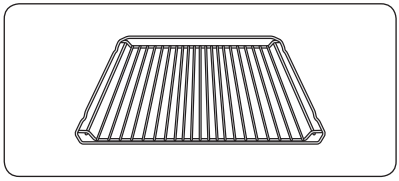
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

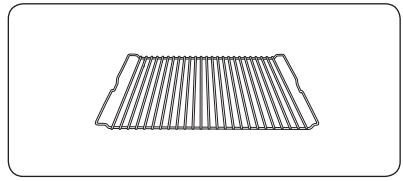




1 Plaque à pâtisserie.
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

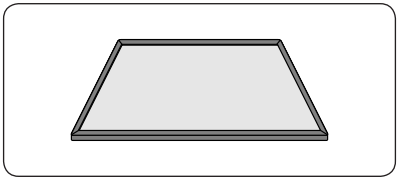
2 Lèchefrite.
La lèchefrite permet de rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.

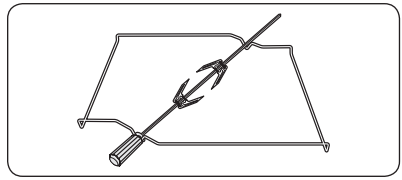




3 Grille métallique.
La grille métallique peut être utilisée pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.

4 Grille à rôtir.
La grille à rôtir peut être utilisée pour faire rôtir. Utilisez toujours cette grille avec la lèchefrite.





5 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.

AVERTISSEMENT

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

Utilisation des accessoires

FR

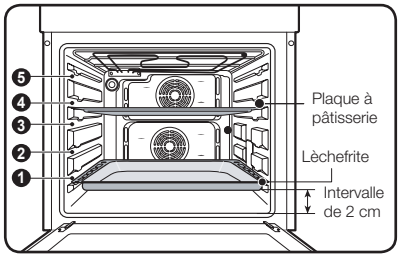
Remarque

- 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 glissières télescopiques. Évitez 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 ménagé entre les plaques placées au niveau 1 et le fond du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Exemple :

Niveau 4 : plaque à pâtisserie

Niveau 1 : lèchefrite



Broche (en option)

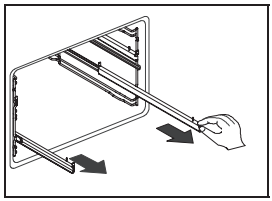
- Placez la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent 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.

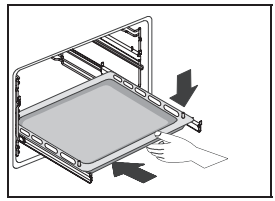
Utilisation des accessoires (suite) / Fonctions

Glissières télescopiques (en option)

Les glissières télescopiques et les autres accessoires du four peuvent devenir très chauds. Utilisez des maniques ou toute autre protection adaptée pour sortir les plats du four. Les glissières télescopiques sont situées à l'intérieur du four sur les parois droite et gauche, à deux niveaux différents.

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les glissières télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les glissières. Prenez garde aux trous de la plaque à pâtisserie (voir illustration). Pour placer la grille métallique, poussez-la entre les glissières. Poussez ensuite ces dernières à l'intérieur du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les glissières télescopiques insérées dans celui-ci.





Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

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.

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 26 minutes.

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir acheté le four encastrable SAMSUNG.

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

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

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 le 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 la paroi intérieure intérieure droite du four.
- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, 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 de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper 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 vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.
- 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 grille 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.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois 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 ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants ou les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être assisté(e)s 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. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- 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 des 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.

Installation et branchement

FR

Consignes de sécurité pour l'installation

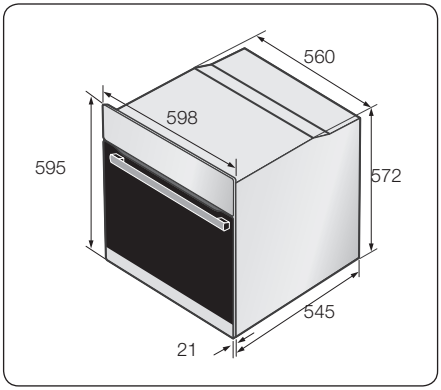
Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

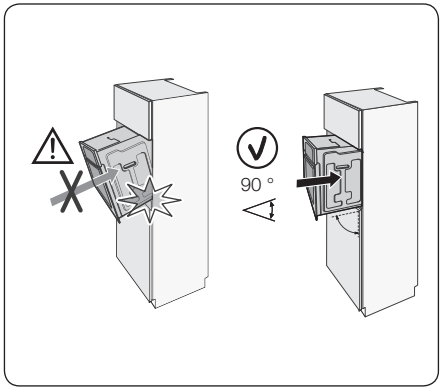
- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

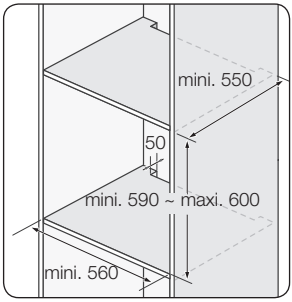
Installation dans l'élément

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

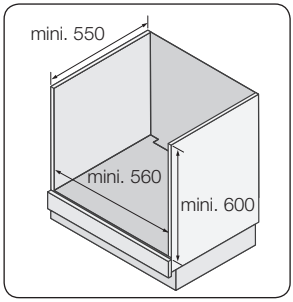
- Respectez les distances minimales.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.



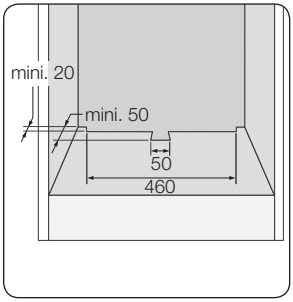




Meuble haut

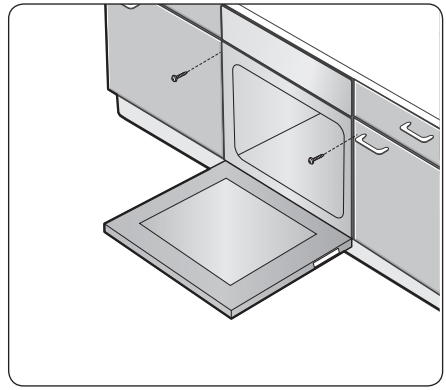


Meuble bas



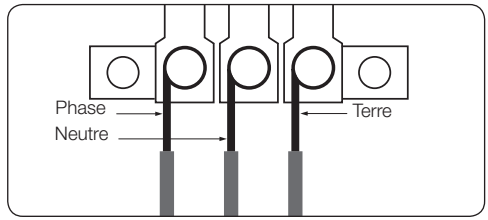
FR

- 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.



Raccordement à la prise d'alimentation secteur

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 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.

Explication des boutons

FR

*Après avoir appuyé sur le **bouton menu**, vous pouvez sélectionner plusieurs réglages en tournant le **bouton multifonction**. Sélectionnez un réglage, appuyez sur le **bouton suivant** pour confirmer. Vous avez à nouveau le choix entre plusieurs réglages à sélectionner en tournant le **bouton multifonction**. Les différents réglages possibles figurent dans le tableau ci-dessous.*

Bouton Menu

MENU	Language <Langue>	English <Anglais>	La langue est sélectionnée
		French <Français>	
	Cleaning <Nettoyage>	Steam clean <Nettoyage vapeur>	Le nettoyage vapeur démarre
	Time <Heure>	Heures	Minutes (voir page 17)
	Contrast <Contraste>	1	Le contraste est réglé
		2	
	Sound <Son>	On <Activé>	Le son est modifié
		Off <Désactivé>	

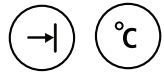
Bouton Mémoire

		Add <Ajouter>	Choisir un nom	Upper cavity <Compartiment supérieur>	Chaleur par le haut + convection, temps de cuisson	Enregistré
					Grand gril, temps de cuisson	
					Convection, temps de cuisson	
				Single oven <Mode unique>	Convection, temps de cuisson	
					Chaleur par le haut + convection, temps de cuisson	
					Chaleur par le bas + convection, temps de cuisson	
					Chaleur par le haut + chaleur par le bas, temps de cuisson	
					Grand gril, temps de cuisson	
					Petit gril, temps de cuisson	
					Chaleur par le bas, temps de cuisson	
					Décongélation, temps de cuisson	
				Lower cavity <Compartiment inférieur>	Convection, temps de cuisson	
					Chaleur par le bas + convection, temps de cuisson	
		Delete <Supprimer>	Choisir un nom	Delete <Supprimer>	Supprimé	
				Cancel <Annuler>	Revient au choix du nom (équivalent au bouton « Précendent »)	

Explication des boutons (suite)

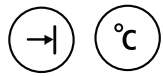
FR

		My favourite cook (Ma cuisson favorite)	Fonctionnement du four			

			
LE FOUR EST ACTIVÉ Le temps de cuisson clignote	Régler le temps de cuisson	Confirmer ; le temps de cuisson cesse de clignoter	Si le bouton 'Heure de fin', 'Température' ou 'Poids' est actionné, la fonction correspondante se met à clignoter et peut être réglée (le cas échéant).

LE FOUR EST DÉSACTIVÉ clignote	Régler l'heure souhaitée	Confirmer ; le minuteur démarre et cesse de clignoter

L'heure de fin clignote	Régler l'heure de fin	Confirmer ; l'heure de fin cesse de clignoter	Si le bouton 'Temps de cuisson', 'Température' ou 'Poids' est actionné, la fonction correspondante se met à clignoter et peut être réglée (le cas échéant).

			
La température clignote	Modifier la température	Confirmer ; la température cesse de clignoter	Si le bouton 'Temps de cuisson', 'Heure de fin' ou 'Poids' est actionné, la fonction correspondante se met à clignoter et peut être réglée (le cas échéant).

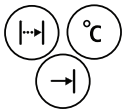
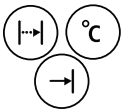
Explication des boutons (suite)

FR

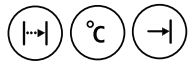
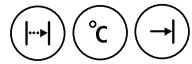
Le poids clignote	Modifier le poids	Confirmer ; le poids cesse de clignoter	Si le bouton ‘Temps de cuisson’, ‘Température’ ou ‘Heure de fin’ est actionné, la fonction correspondante se met à clignoter et peut être réglée (le cas échéant).

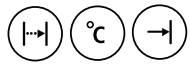
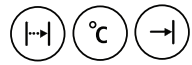
*Si vous avez choisi un réglage avec **bouton de sélection du compartiment**, vous pouvez également choisir parmi plusieurs réglages en tournant le **bouton multifonction**.*

	Inférieur	Cuisson par convection	Appuyez pour régler ou ajouter : • Temps de cuisson • Température • Heure de fin	Tournez pour modifier	Appuyez pour confirmer
		Chaleur par le bas + Convection			
		Mode Cuisson automatique	Reportez-vous à la page 43		

						
	Les deux	Inférieur (en 1er)	Cuisson par convection	Appuyez pour régler ou ajouter : • Temps de cuisson • Température • Heure de fin	Tournez pour modifier	Appuyez pour confirmer
			Chaleur par le bas + Convection			
			Cuisson automatique	Reportez-vous à la page 44		
		Supérieur (en 2nd)	Cuisson par convection	Appuyez pour régler ou ajouter : • Temps de cuisson • Température • Heure de fin	Tournez pour modifier	Appuyez pour confirmer
			Chaleur par le haut + convection			
			Grand gril			

Explication des boutons (suite)

					
	Supérieur	Cuisson par convection Chaleur par le haut + convection Grand gril	Appuyez pour régler ou ajouter : • Temps de cuisson • Température • Heure de fin	Tournez pour modifier	Appuyez pour confirmer
		Mode Cuisson automatique	Reportez-vous à la page 44		

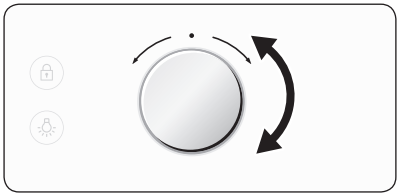
					
	Unique	Cuisson par convection Chaleur par le haut + convection Chaleur par le haut + chaleur par le bas Grand gril Petit gril Chaleur par le bas + Convection Mode Cuisson automatique Décongélation	Appuyez pour régler ou ajouter : • Temps de cuisson • Température • Heure de fin	Tournez pour modifier	Appuyez pour confirmer
		Mode Cuisson automatique	Reportez-vous à la page 42		

	Pyrolyse	Faible Moyenne Élevée	La pyrolyse démarre

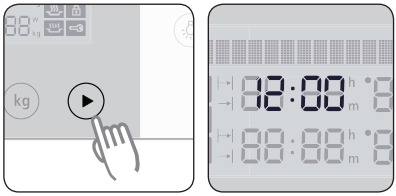
FR

Réglage de l'horloge

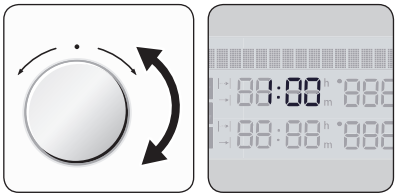
Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, après le choix de la langue l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après trois secondes, « 12:00 » s'affiche à l'écran.



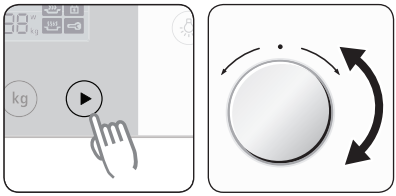
1 Appuyez sur le **bouton Menu** et sélectionnez ‘Time’ (heure) en tournant le **Bouton Multifonction**.



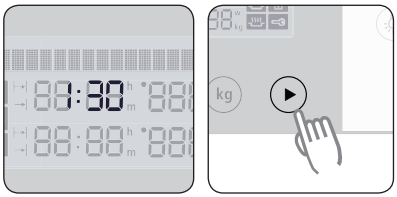
2 Appuyez sur le **bouton Suivant** pour confirmer. Le symbole ‘🕒’ et ‘12:’ clignotent.



3 Exemple : pour régler l'heure à ‘1:30’. Tournez le **bouton multifonction** pour régler les heures.



4 Appuyez sur le **bouton Suivant** pour confirmer. Le symbole ‘🕒’ et ‘:00’ clignotent. Tournez le **bouton multifonction** pour régler les minutes.



5 Appuyez sur le **bouton Suivant** 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.

FR

Premier nettoyage

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

- 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. L'ampoule du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les glissières télescopiques à l'eau chaude ou au liquide vaisselle 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.

Utilisation du four

FR

Modes du four

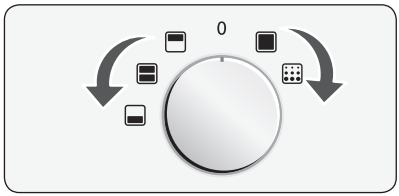
Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.
Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

	Chaleur par le haut + chaleur par le bas 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.
	Chaleur par le bas Ce mode est idéal pour dorer le fond d'un gâteau, d'une pizza, d'une quiche ou d'une tarte. Il est recommandé d'utiliser cette fonction vers la fin de la cuisson.
	Cuisson automatique Vous pouvez sélectionner 42 programmes automatiques pour faire cuire ou rôtir vos plats. Le mode, le temps et la température de cuisson sont pré-programmés pour vous faciliter la tâche. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le type de plat et la quantité.

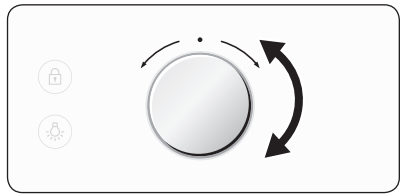
FR

Réglage du mode Séparateur

Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le **Bouton De Sélection Du Compartiment** sur « OFF » (DÉSACTIVÉ). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DÉSACTIVÉ).



1 Tournez le **Bouton De Sélection Du Compartiment** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



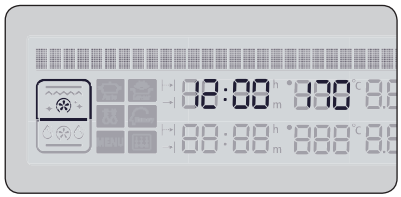
2 Tournez le **bouton multifonction** pour sélectionner la fonction souhaitée. Appuyez sur le **bouton Suivant**.

Mode Séparateur	Sym-bole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Désactivé	0			
Mode Supérieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + convection 3. Grand gril 4. Cuisson automatique	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		1. Supérieur et Inférieur 2. Fonctionnement par compartiment	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 3. Cuisson automatique	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. Chaleur par le haut + chaleur par le bas 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + Convection 7. Cuisson automatique 8. Chaleur par le bas 9. Décongélation	Non	
Auto-nettoyage		1. Faible 2. Moy. 3. Élevée	Non	Retirez tous les accessoires et les glissières télescopiques.

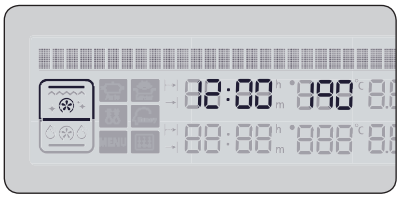
FR

Mode Supérieur

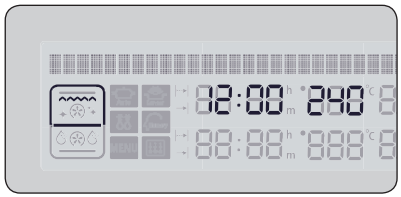
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



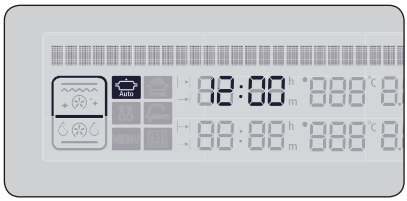
Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

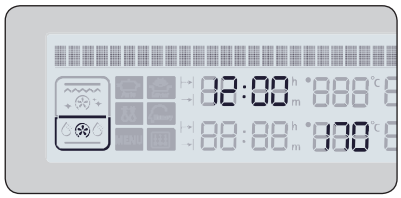


Mode Cuisson automatique

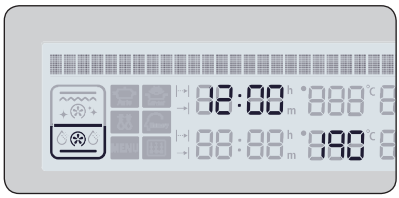
Vous pouvez également sélectionner le mode Inférieur après quelques minutes (voir le mode Double).

Mode Inférieur

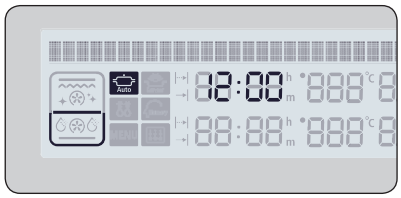
Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection



Mode Cuisson automatique

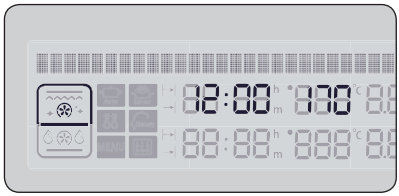
Vous pouvez également sélectionner le mode Supérieur après quelques minutes (voir le mode Double).

FR

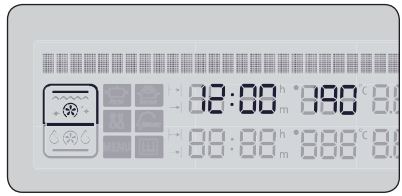
Mode Double

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 le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le Bouton De Sélection Du Compartiment pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

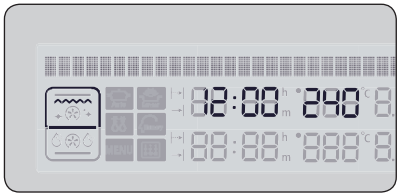
Mode Double 1 : le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **Appuyez sur le bouton Suivant** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



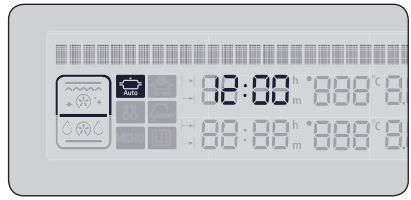
Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection

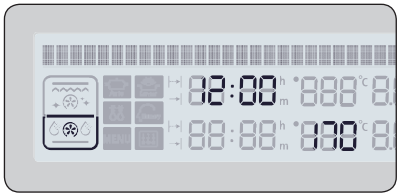


Grand gril

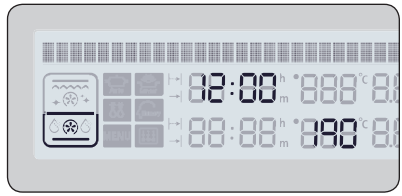


Mode Cuisson automatique

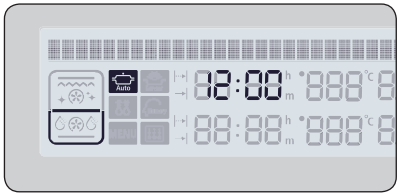
Mode Double 2 : Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **Appuyez sur le bouton Suivant** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



Cuisson par convection



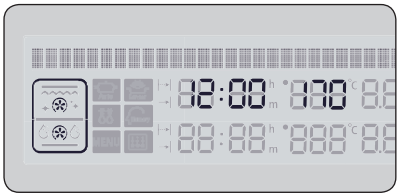
Chaleur par le bas + Convection



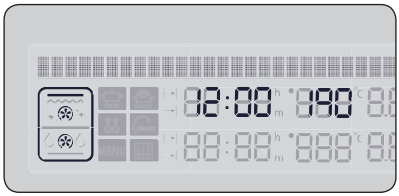
Mode Cuisson automatique

FR

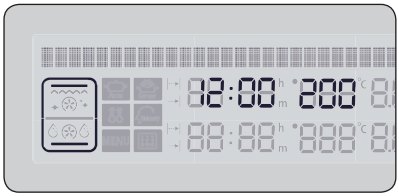
Mode Unique



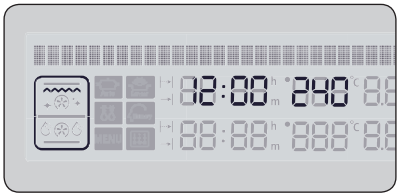
Cuisson par convection



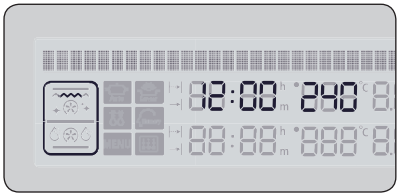
Chaleur par le haut + Convection



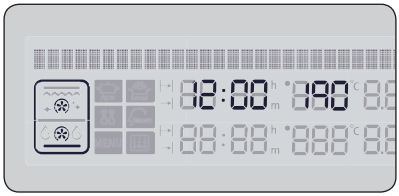
Chaleur par le haut + Chaleur par le bas



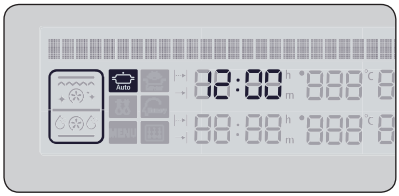
Grand gril



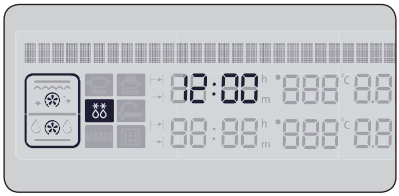
Petit gril



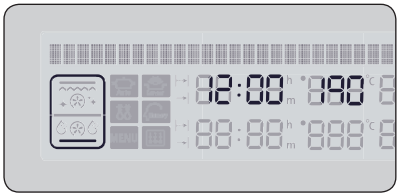
Chaleur par le bas + Convection



Cuisson automatique



Décongélation

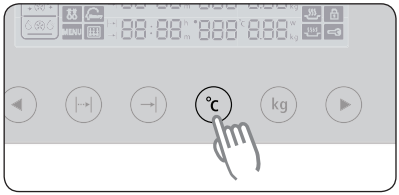


Chaleur par le haut

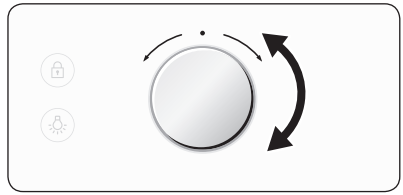
Utilisation du four (suite)

Réglage de la température du four

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

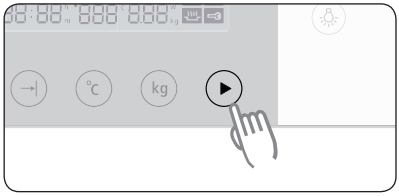


1 Appuyez sur le **bouton Température**.



2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler la température par incréments de 5 °C.

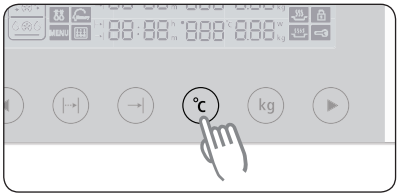
Mode Unique (grand gril et gril)	40 °C à 250 °C (40 °C - 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C à 250 °C
Mode Inférieur	40 °C à 250 °C



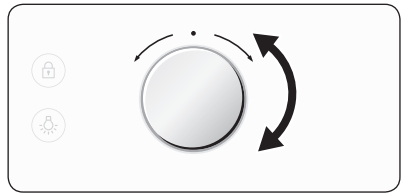
3 Appuyez sur le **bouton Température**.

- La température peut être modifiée en cours de cuisson.
- 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.
- Lors du préchauffage du four, un point ou le symbole « °C » clignote sur la droit (près de la température réglée). Une fois que le four a atteint la température réglée, le point disparaît ou le symbole « °C » s'allume en continu.

En mode Double

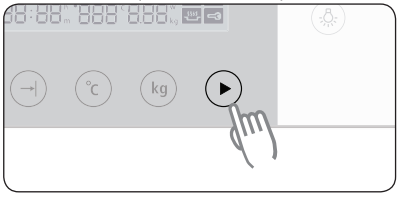


1 Appuyez sur le **bouton Température** (mode Supérieur).
Appuyez sur le **bouton Température** deux fois (mode Inférieur).



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler la température par incréments de 5 °C.

Mode Supérieur (grand gril)	40 °C à 250 °C 40 °C à 250 °C
Mode Inférieur	40 °C à 250 °C

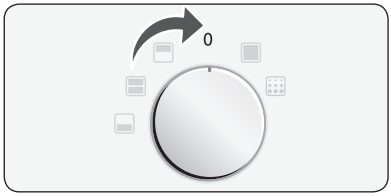


3 Appuyez sur le **bouton Température**.

- La température peut être ajustée lors de la cuisson.

FR

Mise hors tension du four

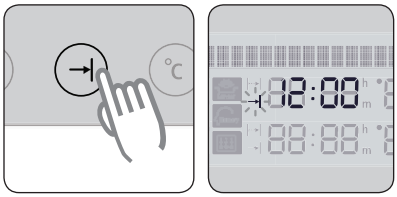


Pour mettre le four hors tension, placez le **Bouton De Sélection Du Compartiment** en position « **Off** » (Désactivé).

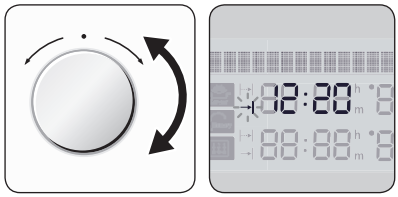
Heure de fin de cuisson

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

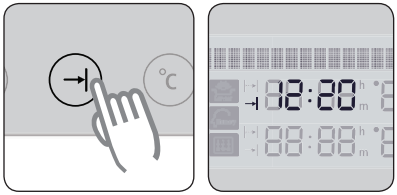
En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton Heure de fin**.
Exemple : l'horloge indique 12h00.



2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler l'heure de fin souhaitée.



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

- Lors de la cuisson, vous pouvez ajuster l'heure de fin précédemment réglée à l'aide du **Bouton Multifonction** pour de meilleurs résultats.

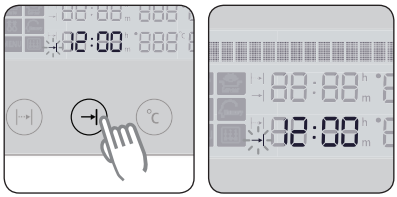
FR

Heure de fin de cuisson

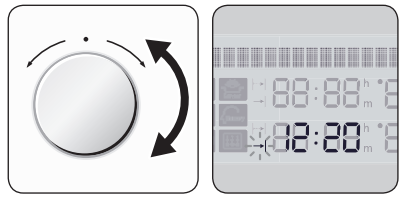
Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

En mode Double

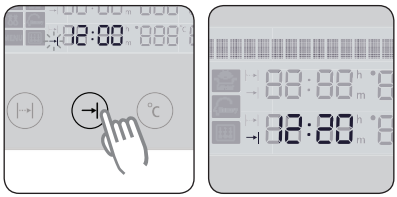
Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **Bouton Multifonctio**n.



1 Appuyez deux fois sur le **bouton Heure de fin** (mode Inférieur). Exemple : l'horloge indique 12h00.



2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler l'heure de fin souhaitée.



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

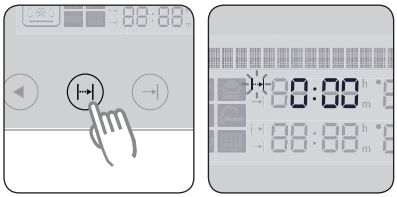
- Lors de la cuisson, vous pouvez ajuster l'heure de fin précédemment réglée à l'aide du **Bouton Multifonction** pour de meilleurs résultats.

FR

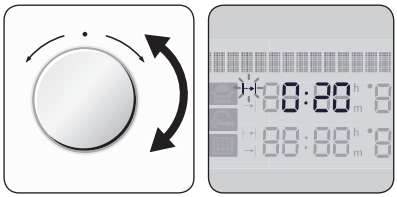
Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

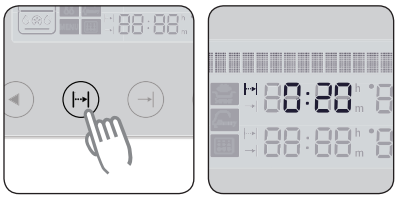
En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton Temps de cuisson**.



2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Appuyez sur le **bouton 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.

- Lors de la cuisson, vous pouvez ajuster l'heure de fin précédemment réglée à l'aide du **Bouton Multifonction** pour de meilleurs résultats.

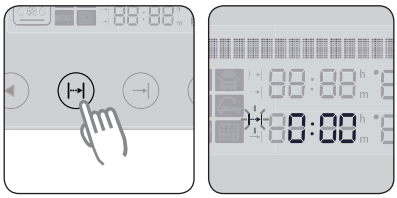
FR

Temps de cuisson

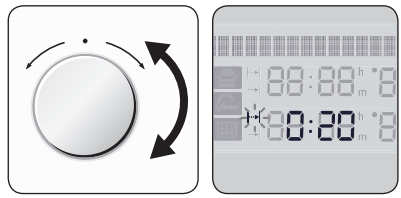
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En mode Double

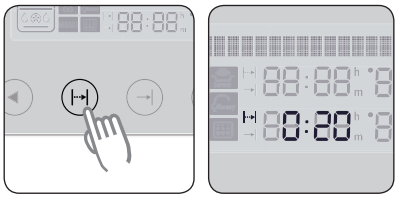
Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton Temps de cuisson** et du **Bouton Multifonction**.



1 Appuyez deux fois sur le **bouton Temps de cuisson** (mode Inférieur).



2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Appuyez sur le **bouton 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.

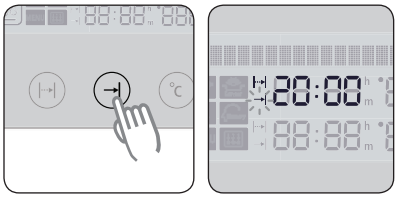
- Lors de la cuisson, vous pouvez ajuster l'heure de fin précédemment réglée à l'aide du **Bouton Multifonction** pour de meilleurs résultats.

FR

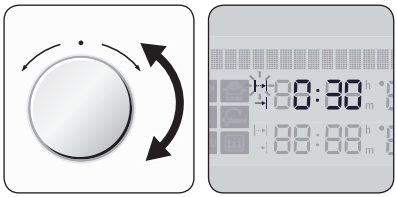
Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

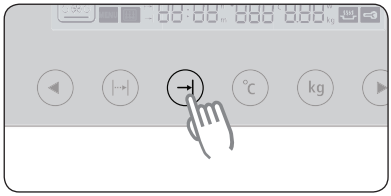
Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.



1 Appuyez sur le **bouton Heure de fin**. Exemple : l'horloge affiche 15h00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler l'heure de fin.
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 20h30.



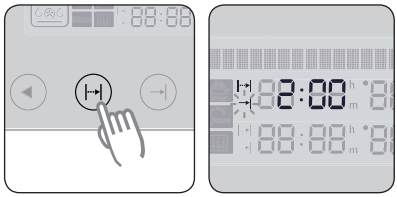
3 Appuyez sur le **bouton Heure de fin**.

FR

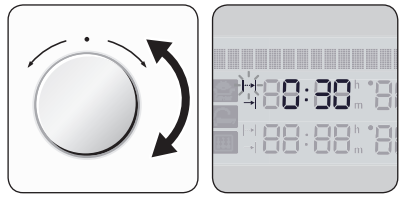
Démarrage de la cuisson à retardement

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

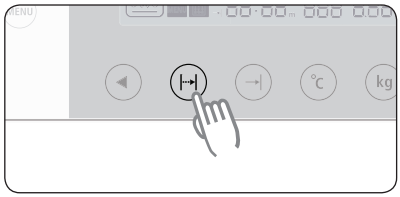
Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.



1 Appuyez sur le **bouton temps de cuisson**.
Exemple : l'horloge indique 15h00 et vous souhaitez que la cuisson se termine à 17h00.



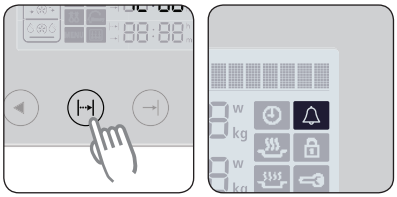
2 Tournez le **Bouton Multifonction** pour régler la durée de cuisson.
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1h30 et se termine lorsque l'horloge affiche 17h00.



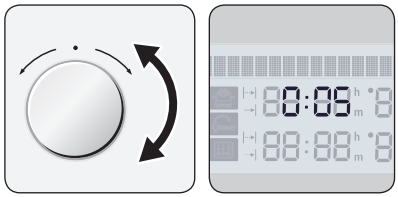
3 Appuyez sur le **bouton Temps de cuisson**.

FR

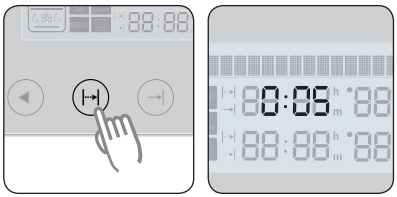
Minuterie



1 **LE FOUR EST DÉSACTIVÉ**
Appuyez sur le **bouton Temps de cuisson**.
'🔔' clignote.



2 Tournez le **bouton multifonction** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 5 minutes

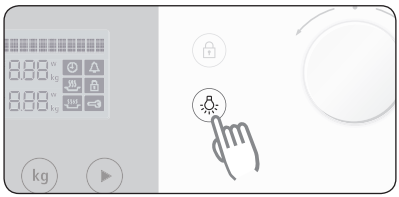


3 Appuyez sur le **bouton Temps de cuisson** pour enclencher la minuterie.
Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

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

Pour allumer/éteindre la lampe du four

Ex) Mode unique



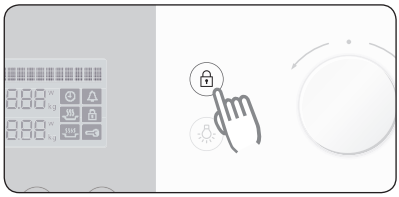
1 Appuyez sur le **bouton Éclairage**.

1ère fois	Supérieur et Inférieur
2ème fois	Désactivé

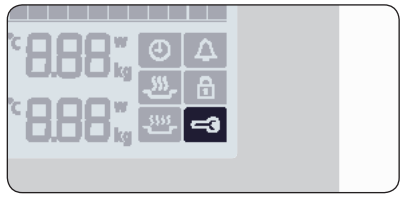
- La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.
- La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

FR

Sécurité enfants



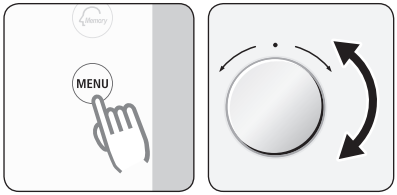
1 Appuyez sur le **bouton de verrouillage**. Maintenez-le enfoncé trois secondes.



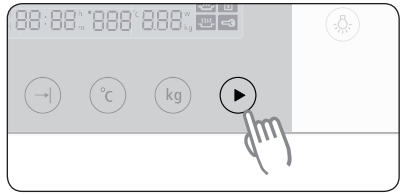
2 Un symbole s'affiche à l'écran. Appuyez à nouveau sur le **bouton de verrouillage pour déverrouiller**. Maintenez-le enfoncé trois secondes.

- Une fois verrouillés, tous les boutons (sauf le **bouton de verrouillage**) deviennent inactifs. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

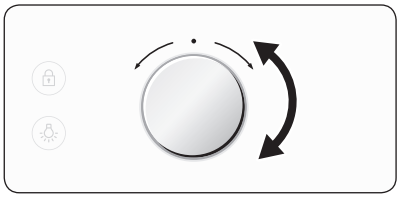
Arrêt du signal sonore



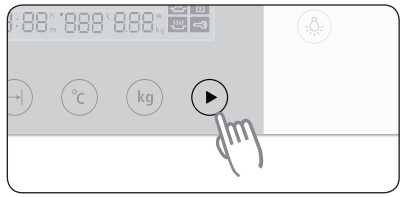
1 Appuyez sur le **bouton Menu** et sélectionnez 'Sound' (son) en tournant le **Bouton Multifonction**.



2 Appuyez sur le **bouton Suivant** pour confirmer.



3 Tournez le **bouton multifonction** pour modifier le réglage (activé ou désactivé).



4 Appuyez sur le **bouton Suivant** pour enregistrer le réglage.

Fonctions du four

FR

1. Chaleur par le haut + chaleur par le bas

La fonction Chaleur par le haut + chaleur par le bas est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent tous deux pour maintenir la température du four.
Il est recommandé de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + chaleur par le bas.

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

FR

2. Chaleur par le haut + Convection

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur est activé afin de faire constamment circuler l'air chaud. Il est recommandé 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 à rôtir + lèchefrite	180-200	50-65
Épaule de porc en papillotte (1000-1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800-1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille à rôtir + lèchefrite	190-200	45 - 65
Steaks de viande ou de poisson (400-800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille à rôtir + lèchefrite	180-200	15 - 35
Morceaux de poulet (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille à rôtir + lèchefrite	200-220	25 - 35
Poisson grillé (500-1000 g) - Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30 - 40
Bœuf grillé (800-1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille à rôtir + lèchefrite - Ajouter un verre d'eau	200-220	45 - 60
Magret de canard (300-500 g)	4	Grille à rôtir + lèchefrite - Ajouter un verre d'eau	180-200	25 - 35

FR

3. Convection

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 (350-700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille à rôtir + lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3-5 bananes) : incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10-15 g de chocolat et 5-10 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 (5-8 pommes de 150-200 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 (300-600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500-1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25 - 35
Frites au four surgelées (300-700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20 - 30
Pizza surgelée (300-1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15 - 25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500-1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35 - 45
Croissants frais (200-400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15 - 25

FR

4. Grand gril

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 à rôtir + lèchefrite	220	5 - 8 retournez 5 - 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille à rôtir + lèchefrite	220	4 - 6 retournez 4 - 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 - 2 retournez 1 - 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille à rôtir + plaque à pâtisserie	200	4 - 8
Crêpes farcies à la russe (200-500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20 - 30
Biftecks (400-800 g)	4	Grille à rôtir + lèchefrite	240	8-10 retournez 5-7

FR

5. Petit gril

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. 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 FROID	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/ fromage)	3	Grille à rôtir + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300-700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille à rôtir + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300-600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300-500 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID	3	Grille à rôtir + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

FR

6. Chaleur par le bas + Convection

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). Il est recommandé 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 (350-700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300-600 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 (250-500 g) - Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250-500 g) utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600-1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500-1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15 - 25
Pain maison (700-900 g)	2	Grille métallique	170-180	45 - 55

7. 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 au 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)
SUPÉRIEUR	**Pizza surgelée (300-400 g)**	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEUR	**Gâteau marbré (500-700 g)**	1	Cuisson par convection	170-180	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)
SUPÉRIEUR	**Morceaux de poulet (400-600 g)**	4	Chaleur par le haut + convection	200-220	Grille à rôtir + lèchefrite	25-35
INFÉRIEURE	**Gratin de pommes de terre (500-1000 g)**	1	Cuisson par convection	170-180	Grille métallique	30-40

Remarque : placez les aliments dans le four froid

FR

8. Programmes automatiques pour le mode Unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 27 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice. 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. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Catégorie : pour une utilisation plus facile

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
1	Pizza surgelée	italienne	0,3-0,4	Grille métallique	2
		américaine	0,4-0,5		
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Le premier réglage convient aux pizzas italiennes (fines). Le second réglage convient aux pizzas américaines (épaisses).				
2	Frites au four surgelées	fines	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
		épaisses	0,6-0,8		
	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 de pommes de terre surgelées	petites	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
		grandes	0,6-0,8		
	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 toutes prêtes	petites	0,3-0,5	Grille métallique	3
		grandes	0,8-1,0		
	Placez les lasagnes préparées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Placez le plat au centre du four.				
Catégorie : viande					
5	Biftecks	fins	0,3-0,6	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		épais	0,6-0,8		
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille à rôtir. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez lorsque le signal sonore retentit.				
6	Rôti de bœuf	petit	0,6-0,8	Grille à rôtir + lèchefrite	2
		moyen	0,9-1,1		
	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille à rôtir. Ajoutez 1 tasse d'eau dans la lèchefrite. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.				
7	Rôti de porc	petit	0,6-0,8	Grille à rôtir + lèchefrite	2
		grandes	0,9-1,1		
	Placez le rôti de porc mariné sur la grille à rôtir. Retournez dès que le signal sonore retentit.				
8	Côtelettes d'agneau	fines	0,3-0,4	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		épaisses	0,5-0,6		
	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille à rôtir. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.				
Catégorie : volailles					
9	Morceaux de poulet	2 parts	0,5-0,7	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		4 parts	1,0-1,2		
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille à rôtir.				

Fonctions du four (suite)

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
10	Poulet entier	entier	1,0-1,1	Grille à rôtir + lèchefrite	2
			1,2-1,3		
	Badigeonnez le poulet avec de l'huile et des épices et placez-le sur la grille à rôtir. Retournez dès que le signal sonore retentit.				
11	Magret de canard	épais	0,3-0,5	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		très fin	0,6-0,8		
	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille à rôtir, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard épais ; le deuxième, à un magret de canard très fin.				
12	Roulé de dinde	petit	0,6-0,8	Grille à rôtir + lèchefrite	2
		grand	0,9-1,1		
	Placez le roulé de dinde sur la grille à rôtir. Retournez dès que le signal sonore retentit.				

Catégorie : poisson

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
13	Poisson à l'étuvée	2 poissons	0,5-0,7	Grille métallique	3
		4 poissons	0,8-1,0		
	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 à 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 ne couvrez pas le plat.				
14	Poisson grillé	2 poissons	0,5-0,7	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		4 poissons	0,8-1,0		
	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille à rôtir. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).				
15	Steaks de saumon	fins	0,3-0,4	Grille à rôtir + lèchefrite	4
		épais	0,7-0,8		
	Placez les steaks de saumon sur la grille à rôtir. Retournez dès que le signal sonore retentit.				

Catégorie : légumes

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
16	Pommes de terre au four	petites	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	2
		grandes	0,8-1,0		
	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).				
17	Légumes grillés	coupés	0,4-0,5	Lèchefrite	4
			0,8-1,0		
	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.				
18	Gratin de légumes	petit	0,4-0,6	Grille métallique	2
		grand	0,8-1,0		
	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat sur la grille, au centre du four.				

FR

Catégorie : pâtisserie

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
19	Cake	rectangulaire		Grille métallique	2
		moulerond 24 cm	0,7-0,8		
	Versez la pâte dans un moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 30 cm de long, préalablement beurré.				
20	Tarte aux pommes	moule rond 24 cm	1,2-1,4	Grille métallique	1
	Disposez la tarte aux pommes (façon hollandaise) dans un moule rond en métal à revêtement noir d'un diamètre de 24 cm.				
21	Couronne	petite	0,5-0,6	Grille métallique	2
		moyenne	0,7-0,8		
		grand	0,9-1,0		
	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.				
22	Pâte pour flan aux fruits	grand flan	0,3-0,4	Grille métallique	2
		6 tartelettes	0,2-0,3		
	Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un grand flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.				
23	Biscuit de Savoie	moyen	0,4-0,5	Grille métallique	2
		petit	0,2-0,3		
	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à la cuisson dans un moule de 26 cm de diamètre ; le second, à la cuisson dans petit moule (18 cm de diamètre).				
24	Muffins	12 petits	0,5-0,6	Grille métallique	2
		12 grands	0,7-0,8		
	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 à 0,6 kg ; pour des muffins de 65 g, préférez une plage de 0,7 à 0,8 kg.				
25	Pain	blanc	0,7-0,8	Plaque à pâtisserie	3
		complet	0,8-0,9		
	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage convient à la cuisson du pain blanc et le second, à la cuisson du pain complet.				
26	Pizza maison	fine	1,0-1,2	Plaque à pâtisserie	2
		épaisse	1,3-1,5		
	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 convient à la cuisson des pizzas fines, et le réglage 2 à la cuisson des pizzas épaisses généreuses en garniture.				
27	Fermentation de la pâte levée	pâte à pizza	0,3-0,5	Grille métallique	2
		pâte à gâteau/pain	0,6-0,8		
	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.				

9. Programmes automatiques pour le mode Supérieur

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice. 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. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Catégorie : surgelés

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
1	Petits pains surgelés	4 parts	0,2-0,3	Grille métallique	4
		8 parts	0,4-0,5		
2	Pizza surgelée	petite	0,1-0,2	Grille métallique	5
		moyenne	0,3-0,4		
3	Mini-pizzas surgelées	6 parts	0,2-0,3	Grille métallique	5
		12 parts	0,4-0,5		
4	Bâtonnets de poisson surgelés	10 parts	0,2-0,3	Plaque à pâtisserie	5
		15 parts	0,4-0,5		
5	Frites au four surgelées	petit paquet	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	5
		grand paquet	0,6-0,7		

10. Programmes automatiques pour le mode Inférieur

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Cuisson automatique. Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment inférieur du four. 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. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Catégorie : plats préparés

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
1	Feuilleté de saumon surgelé	2 parts	0,2-0,3	Plaque à pâtisserie	4
		4 parts	0,5-0,6		

Catégorie : pâtisserie

N°	Type d'aliment	Portion	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
2	Quiche maison	petit moule rond (22-24 cm)	0,5-0,6	Grille métallique	5
		grand moule rond (26 cm)	0,8-1,0		
3	Pizza maison	ronde	0,2-0,6	Plaque à pâtisserie	5
		plateau rectangulaire	0,8-1,2		
4	Muffins	petits	0,5-0,6	Grille métallique	5
		grands	0,7-0,8		
5	Feuilleté sucré aux fruits	4 parts/petits	0,2-0,3	Plaque à pâtisserie	5
		4 parts/moyens	0,4-0,5		

FR

11. Programmes automatiques pour le mode Double

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Cuisson automatique. Ils peuvent être utilisés dans les compartiments supérieur et inférieur du four en même temps. 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. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Supérieur	Inférieur	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
1	Morceaux de poulet et gratin de légumes	Morceaux de poulet		0,3-0,6	Grille à rôtir + lèchefrite	4
				0,8-1,0		
			Gratin de pommes de terre	0,3-0,5	Grille métallique	1
				0,7-0,9		
2	Légumes grillés et pâte à pizza	Légumes grillés		0,4-0,5	Lèchefrite	4
				0,7-0,8		
			Pâte à pizza	0,1-0,2	Plaque à pâtisserie	1
				0,3-0,4		
3	Poisson grillé et potatoes	Poisson grillé		0,3-0,5	Grille à rôtir + lèchefrite	4
				0,6-0,8		
			Potatoes	0,3-0,4	Lèchefrite	1
				0,5-0,6		
4	Magret de canard rôti et pommes au four	Magret de canard rôti		0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	4
				0,6-0,8		
			Pommes au four	0,4-0,5	Grille métallique	1
				0,9-1,0		
5	Muffins et pizza maison	Muffins		0,5-0,6	Grille métallique	4
				0,7-0,8		
			Pizza maison	0,2-0,6	Plaque à pâtisserie	1
				0,8-1,2		

FR

Nettoyage automatique par pyrolyse

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four. Il brûle les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.
Lors du nettoyage automatique 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.

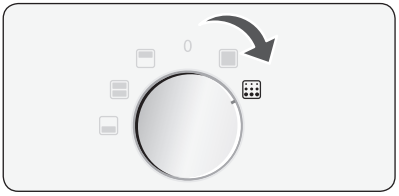
AVERTISSEMENT

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

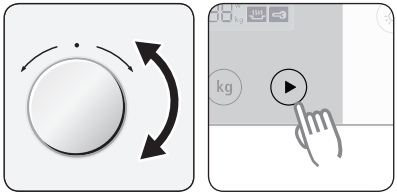
Attention

Avant de lancer la fonction de nettoyage automatique, tous les accessoires doivent être retirés du four (y compris les glissières télescopiques, voir page 49).

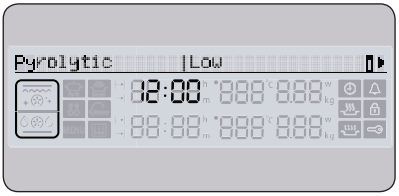
Retirez le plus gros de la saleté à la main. Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.



1 Tournez le **bouton de sélection du compartiment** sur 'Pyrolyse'.



2 Tournez le **bouton multifonction** pour sélectionner un niveau (Low (faible), Medium (moyen) ou High (élevé)) en fonction du degré de salissure du four. Appuyez sur le **bouton Suivant** pour démarrer la pyrolyse.



Niveau	Durée
Low (Faible)	Environ 120 minutes
Medium (Moyen)	Environ 150 minutes
High (Élevé)	Environ 180 minutes

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

FR

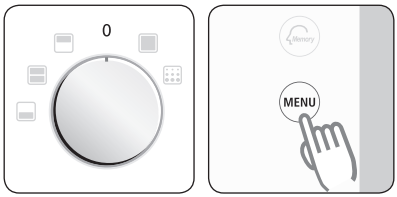
Nettoyage vapeur

1 Retirez tous les accessoires du four, y compris les glissières télescopiques (voir page 53). (facultatif)

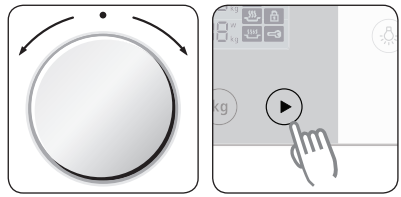
2 Versez environ 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

3 Fermez la porte du four.

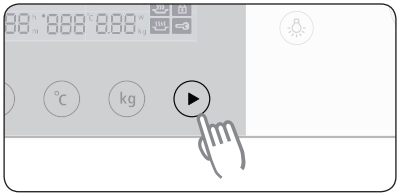
ATTENTION Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



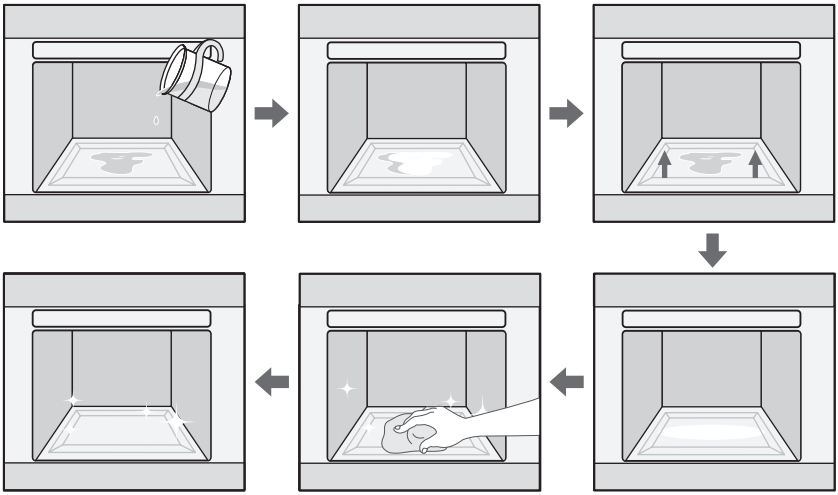
4 Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur « **Désactivé** » Appuyez ensuite sur le bouton **Menu (Menu)**.



5 Sélectionnez le mode « Nettoyage » à l'aide du **bouton multifonction**. L'icône du mode Nettoyage vapeur s'affiche. Appuyez sur le bouton **Suivant** pour confirmer.



6 Appuyez à nouveau sur le bouton **Suivant** pour démarrer le nettoyage vapeur.



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.

FR

Avertissement

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Positionnez le **Bouton De Sélection Du Compartiment** en mode Unique.
3. Positionnez le **Bouton Multifonction** sur Convection.
4. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
5. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

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.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.
- 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.

Surfaces du four en acier inoxydable

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

Surfaces du four noires graphite

- 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.

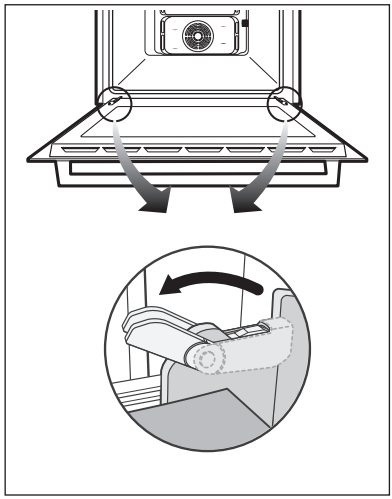
FR

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.

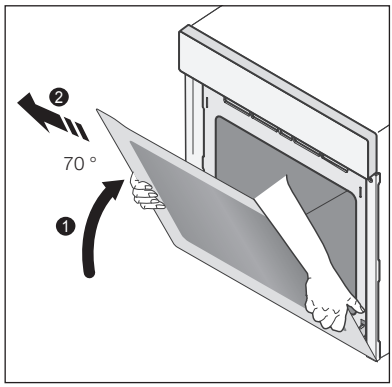
Retrait de la porte

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



2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.

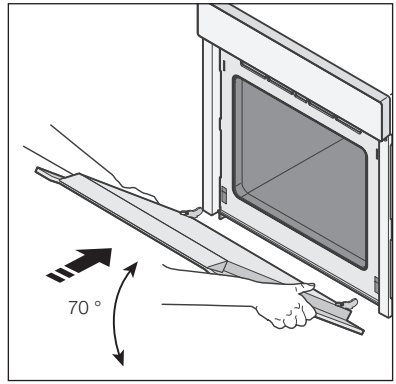
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.



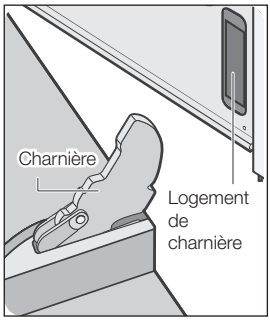
FR

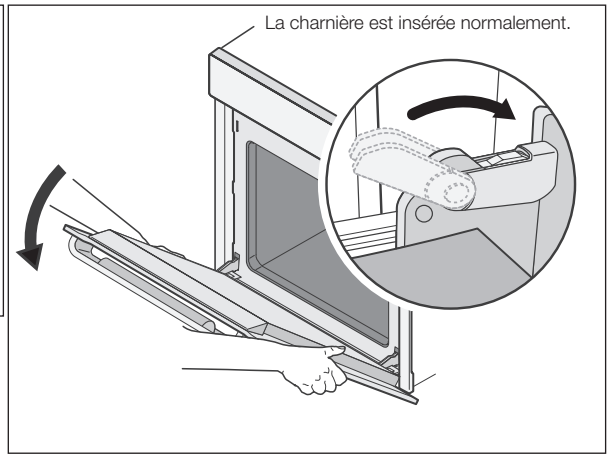
Fixation de la porte

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.





FR

Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de quatre 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 pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.

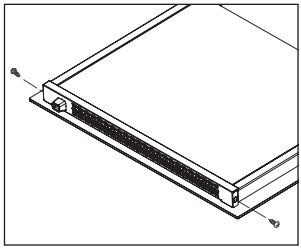
Attention

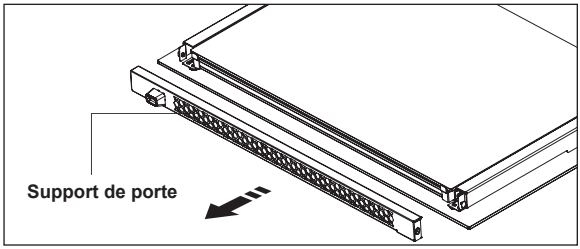
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

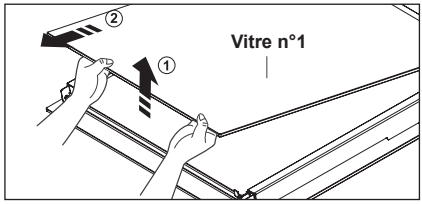
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Otez le support de porte.

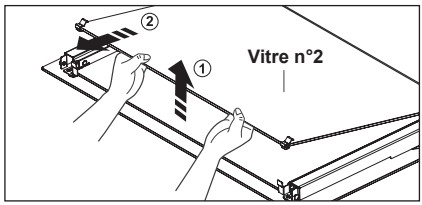




3. Retirez la vitre intérieure n°1 de la porte.

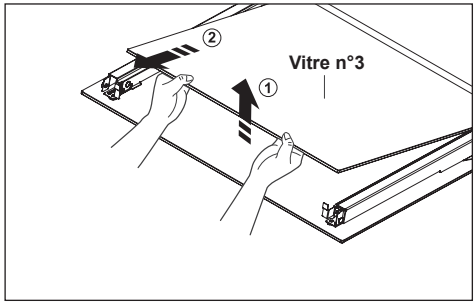


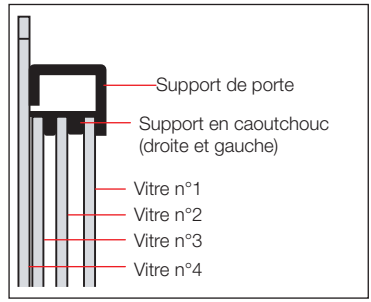
4. Retirez la vitre intérieure n°2 et les supports en caoutchouc de la porte.



FR

5. Retirez la vitre n°3 de la porte.





- 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.

- 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 en caoutchouc 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.

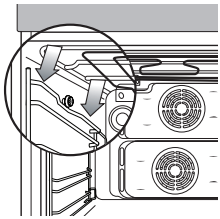
5. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.

FR

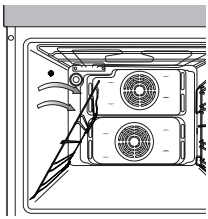
Glissières télescopiques (en option)

Pour nettoyer l'intérieur du four, les glissières télescopiques peuvent être retirées.

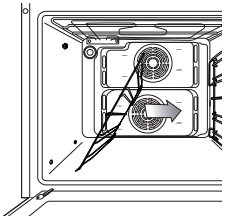
Retrait des glissières télescopiques



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



2 Faites pivoter la glissière télescopique d'environ 45 °.



3 Sortez la glissière télescopique des deux trous situés en bas et retirez celle-ci.

Montage des glissières télescopiques

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

FR

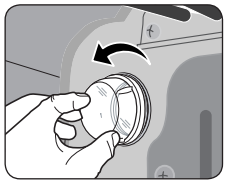
Remplacement de la lampe

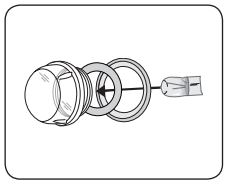
- **Risque d'électrocution !**

Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :

- Éteignez le four ;
- Débranchez-le de la prise murale ;
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge ;
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente Samsung.

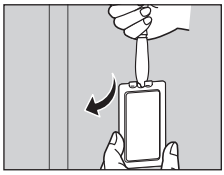
Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre





1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W / 230 V conçue pour résister 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 place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Remplacement de l'ampoule latérale et nettoyage du cache en verre (en option)



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin d'extraire le cache.
2. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 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.
3. Remettez le cache en verre en place.

Dépannage

FR

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

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'heure »).
- 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 ?

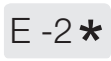
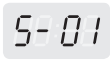
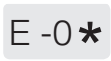
La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

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

FR

Code d'erreur	Fonctions générales
	**ERREUR CAPTEUR TEMP**
	**DISPOSITIF D'ARRÊT 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.*
 	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.

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

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	**Série BQ1Q**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance de sortie	3650 W maxi.
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	598 x 595 x 566 mm
Cavité du four nette	440 x 365 x 405 mm
Volume (utilisable)	65 L
Poids	
Net	48 kg env.
À l'expédition	53 kg env.

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.

Remarque

FR

Remarque

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° : DG68-00231L