

SAMSUNG

Consignes d'installation et d'utilisation

Four encastrable



BQ2Q7G069

Manuel d'utilisation

Sommaire

Utilisation de ce manuel	2
Consignes de sécurité	2
Sécurité électrique	2
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil	3
Mise au rebut des déchets	3
Installation du four	4
Consignes de sécurité pour l'installateur	4
Installation dans un élément bas	4
Raccordement à la prise d'alimentation secteur	5
Installation dans un élément haut	6
Pièces et caractéristiques	7
Four	7
Commandes du four	8
Fonctions spéciales	8
Accessoires	9
Utilisation des accessoires	11
Dispositif d'arrêt de sécurité	11
Ventilateur	11
Avant de commencer	12
Réglage de l'horloge	12
Premier nettoyage	13
Utilisation du four	14
Réglage du mode Séparateur	14
Réglage de la température du four	18
Mise hors tension du four	19
Temps de cuisson	19
Minuterie	21
Pour allumer et éteindre la lampe du four	21
Sécurité enfants	22
Arrêt du signal sonore	22
Fonctions du four	23
Essais de plats	31
Fonction de cuisson automatique	32
Programmes de cuisson automatique unique	32
Programmes de cuisson automatique dans la partie supérieure du four	36
Programmes de cuisson automatique dans la partie inférieure du four	37
Programmes de cuisson automatique pour le mode double	38
Nettoyage et entretien	39
Auto-nettoyage	39
Nettoyage vapeur	40
Nettoyage de la porte du four	43
Garantie et assistance	48
Questions fréquentes et dépannage	48
Caractéristiques techniques	50

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

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

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

Vous rencontrerez les symboles suivants tout au long de ce manuel d'utilisation :



Important



Remarque

Consignes de sécurité

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

Sécurité électrique

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

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

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 l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la 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 ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits 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 et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- 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.

Mise au rebut des déchets

Élimination du matériel d'emballage

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

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

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

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

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

Installation du four

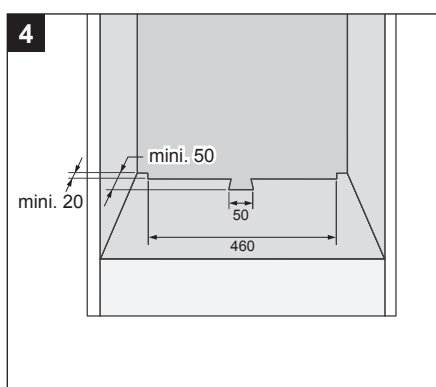
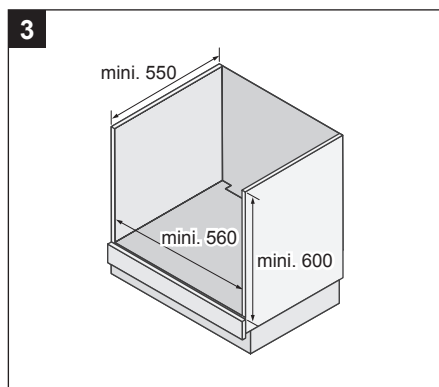
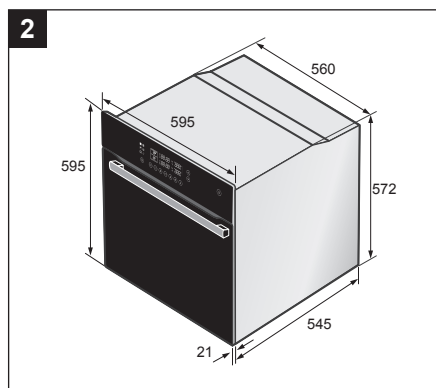
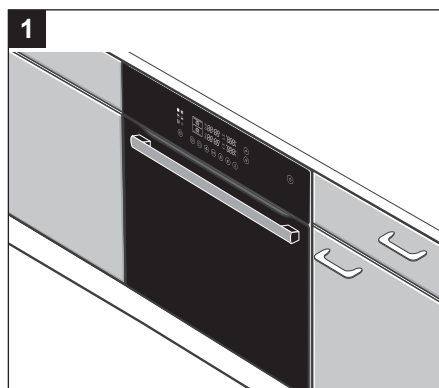
- L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.
Retirez également le ruban de protection situé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

Consignes de sécurité pour l'installateur

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

Installation dans un élément bas

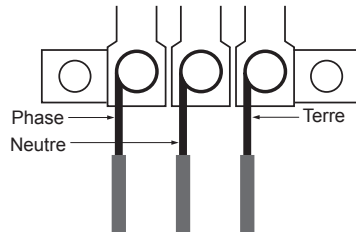
- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.



Installation du four (suite)

5

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



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.

- ☒ 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 (H05VV-F ou H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

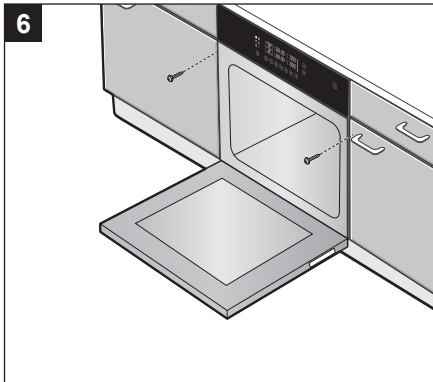
Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (\perp) du four.

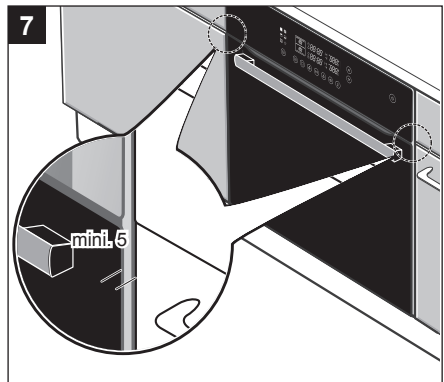
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

6



7

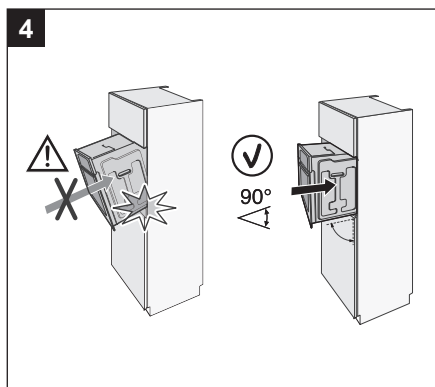
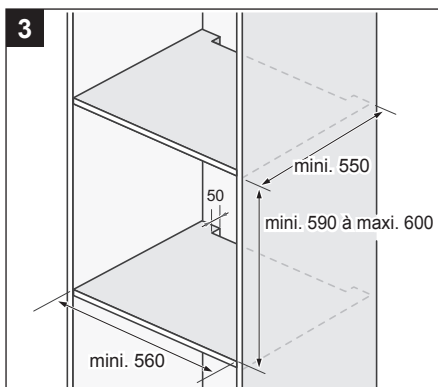
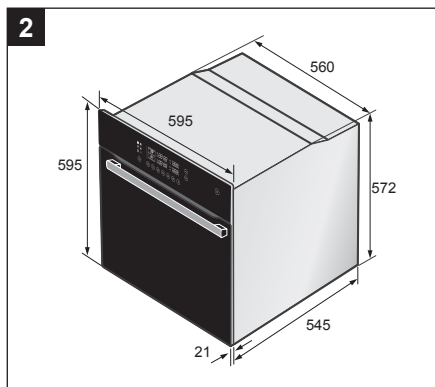
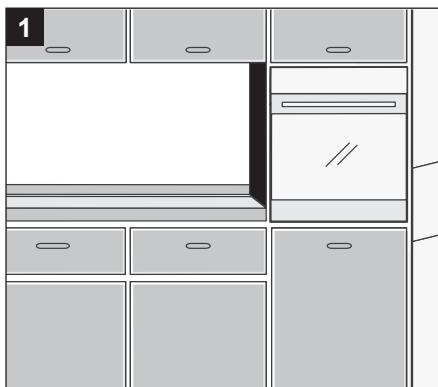


Installation du four (suite)

FR

Installation dans un élément haut

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



5

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

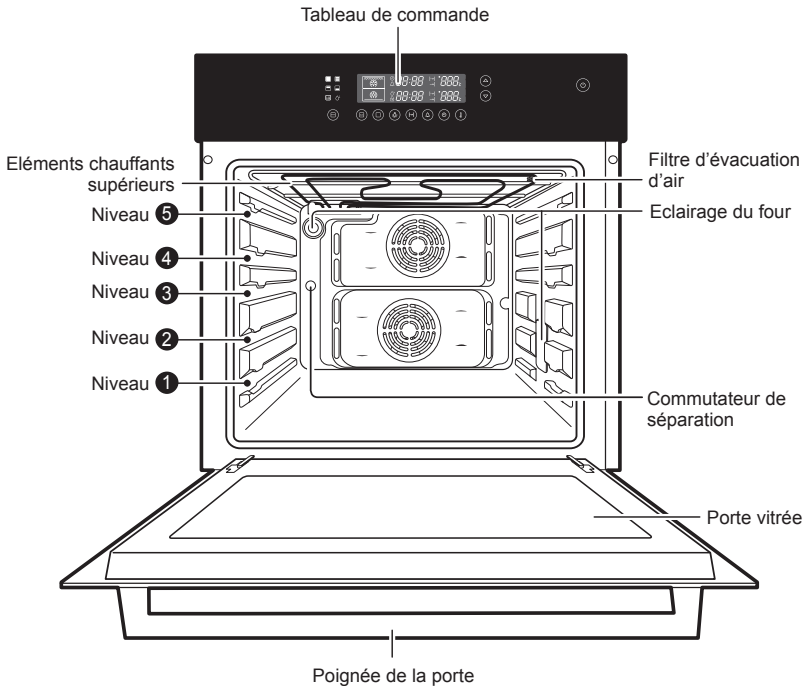
Phase ——— Terre

Neutre ———

Pièces et caractéristiques

Four

FR

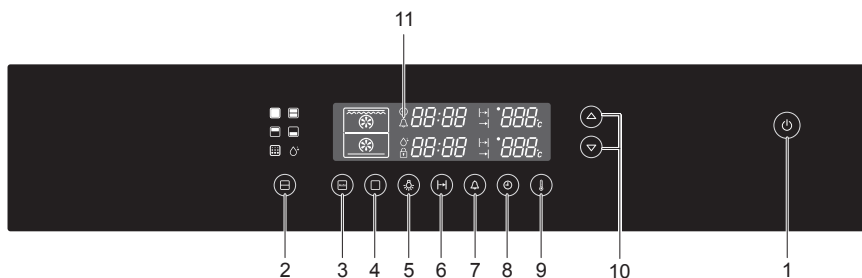


- ☒ Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction grill.
Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

Pièces et caractéristiques (suite)

FR

Commandes du four



1. Bouton de mise sous tension/hors tension
2. Bouton de sélection de compartiment
3. Bouton de sélection Cuisson automatique
4. Bouton de sélection du mode de cuisson
5. Bouton d'éclairage
6. Bouton de temps de cuisson
7. Bouton Minuterie
8. Bouton Horloge
9. Bouton de température
10. Boutons de commande heure/ température
11. Écran d'affichage

Bouton de mise sous tension/hors tension

Permet d'activer ou de désactiver le four.

Si vous appuyez sur le bouton de mise sous tension/hors tension, les témoins lumineux des boutons ainsi que l'écran d'affichage s'éteignent. Tous les boutons autres que le bouton de mise sous tension/hors tension sont alors désactivés.

Si vous appuyez à nouveau sur le bouton de mise sous tension/hors tension, les témoins lumineux des autres boutons et l'écran d'affichage se rallument. Tous les boutons sont alors réactivés.

Fonctions spéciales

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

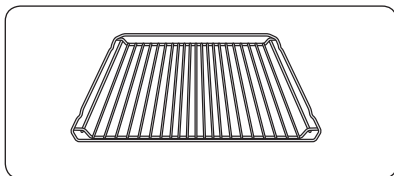
- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du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

Pièces et caractéristiques (suite)

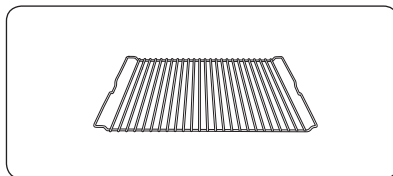
FR

Accessoires

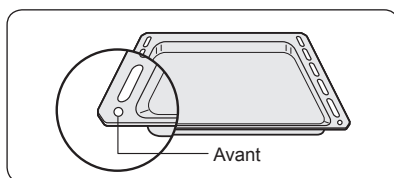
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



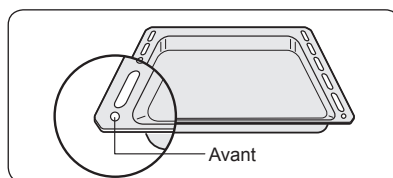
1 une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



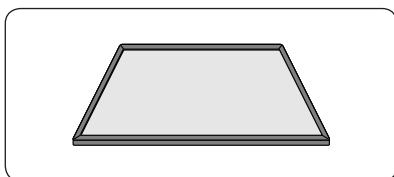
2 une grille métallique pour le rôtissage.



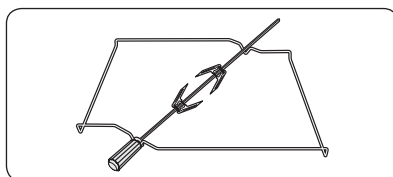
3 une plaquette à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



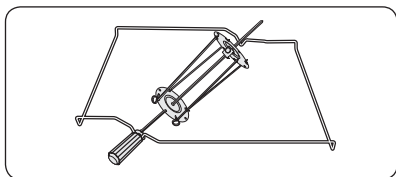
4 une lèche-frite pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



5 Plaquette 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 Tournebroche, 2 fourchons, une poignée amovible et 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 lèche-frite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.



7 Broche de rôtissoire et brochette (en option)

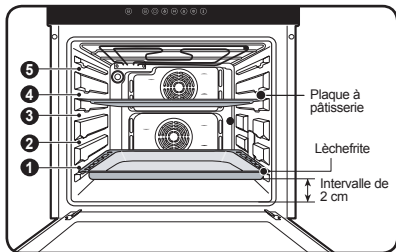
UTILISATION :

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

AVERTISSEMENT

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

Pièces et caractéristiques (suite)



La plaque à pâtisserie, la lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales.

Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple : Niveau 1 : Lèche-frite
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie

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

Utilisation des accessoires

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèche-frite

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 lèche-frite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèche-frite au niveau souhaité.

AVERTISSEMENT

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

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

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

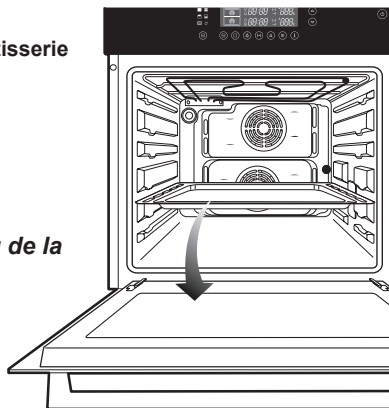
inférieure à 105 °C	16 heures
de 105 °C à 240 °C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

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

Ventilateur

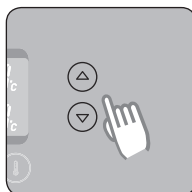
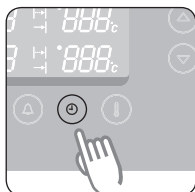
Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

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



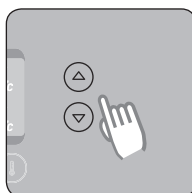
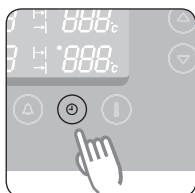
Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter. Le four ne peut fonctionner si l'horloge n'est pas réglée.



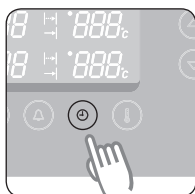
- 1** Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée. « ⊕ » et « 12:00 » clignotent lorsque l'appareil est mis pour la première fois sous tension. Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⊕ » et « 12: » clignotent.

- 2** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler l'heure actuelle.
Exemple : pour régler 1:30
Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



- 3** Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⊕ » et « :00 » clignotent.

- 4** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « ⊕ » clignote.



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

Premier nettoyage

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

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

Pour nettoyer le four :

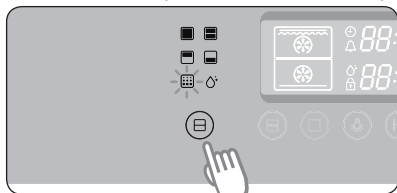
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèche-frite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez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

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

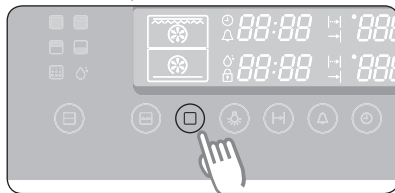
Utilisation du four

Réglage du mode Séparateur

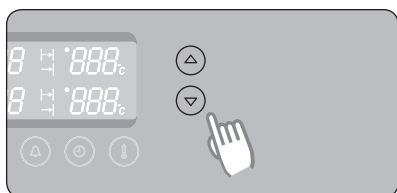
Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice. Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice. Puis appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode que vous souhaitez. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



1 Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode souhaité.



2 Appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson** (sautez cette étape en mode Unique).



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

Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation
Mode Supérieur		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand grill 	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Supérieur et Inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.
Mode Inférieur		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le bas + convection 	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Cuisson traditionnelle 4. Grand grill 5. Petit grill 6. Chaleur par le bas + convection 	Non	
Nettoyage vapeur			Non	
Auto-nettoyage		<ol style="list-style-type: none"> 1. P1 2. P2 3. P3 	Non	

Utilisation du four (suite)

FR

Mode Supérieur

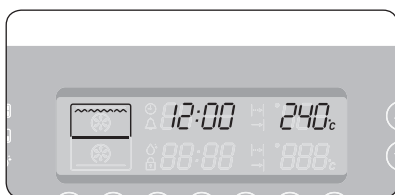
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Convection



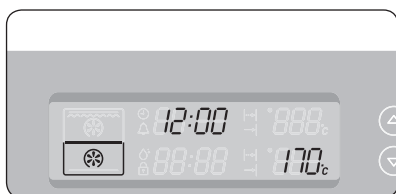
Chaleur par le haut + Convection



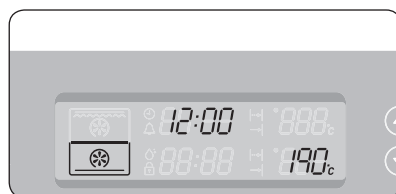
Grand gril

Mode Inférieur

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



Convection



Chaleur par le bas + Convection

Utilisation du four (suite)

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, appuyez sur le **bouton de sélection de 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 **bouton de sélection du mode de cuisson** 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.



Convection



Chaleur par le haut + Convection

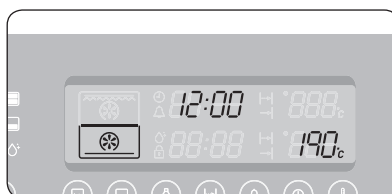


Grand grill

Mode Double 2 : lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



Convection

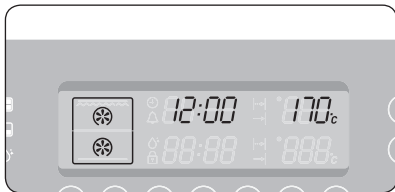


Chaleur par le bas + Convection

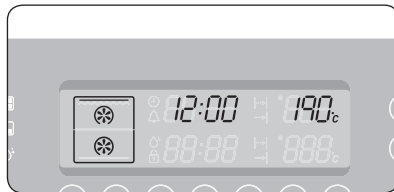
Utilisation du four (suite)

FR

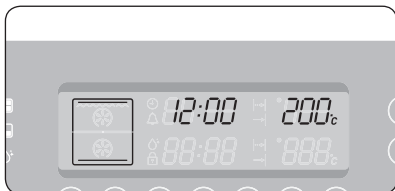
Mode Unique



Convection



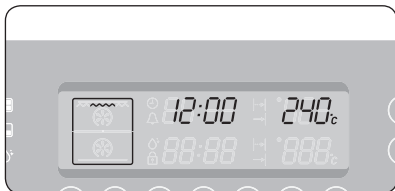
Chaleur par le haut + Convection



Cuisson traditionnelle



Grand grill



Petit grill



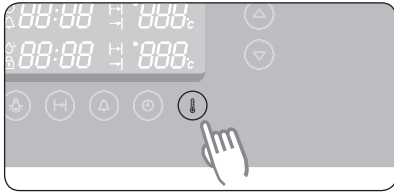
Chaleur par le bas + Convection

Utilisation du four (suite)

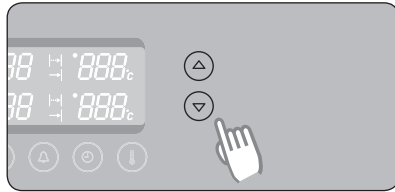
FR

Réglage de la température du four

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



- 1 Appuyez sur le **bouton de température**.

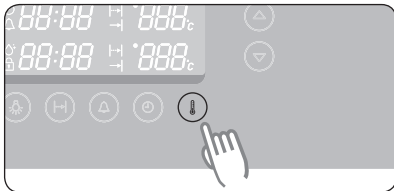


- 2 Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

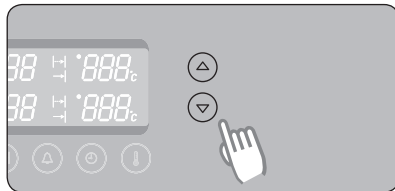
Mode Unique (grand et petit gril)	40 à 250 °C (40 à 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C à 250 °C
Mode Inférieur	40 °C à 250 °C

- ☒ La température peut être réglée pendant la 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 régler et de maintenir la température du four.

En mode Double



- 1 Appuyez sur le **bouton de température** (mode Supérieur). Appuyez deux fois sur le **bouton de température** (mode Inférieur).



- 2 Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

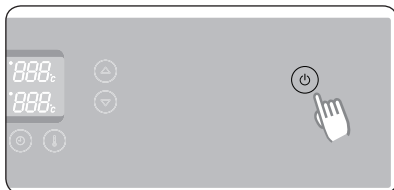
Mode Supérieur (grand gril)	170 °C à 250 °C (200 °C à 250 °C)
Mode Inférieur	170 °C à 250 °C

- ☒ La température peut être réglée pendant les phases de cuisson.

Utilisation du four (suite)

FR

Mise hors tension du four

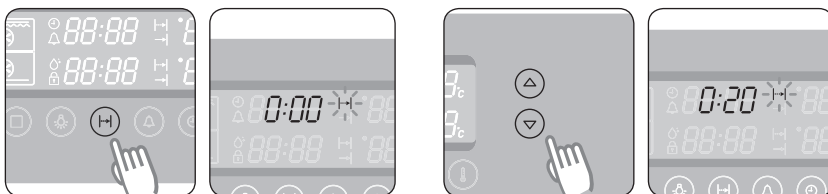


Pour éteindre le four, appuyez sur le **bouton de mise sous tension/hors tension**.

Temps de cuisson

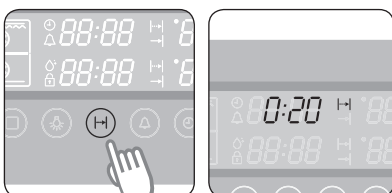
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. « |> » clignote.

2 Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



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

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

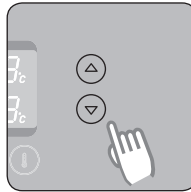
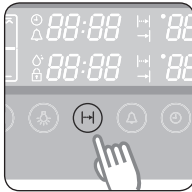
- ☒ Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande heure/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation du four (suite)

FR

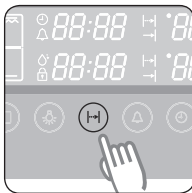
En mode Double

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



- 1** Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur). « |—| » se met à clignoter.

- 2** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



- 3** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

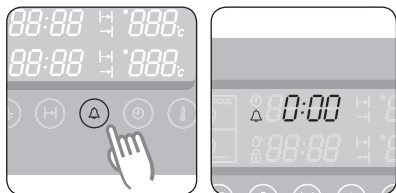
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.


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

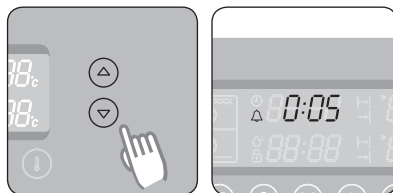
Utilisation du four (suite)

FR

Minuterie

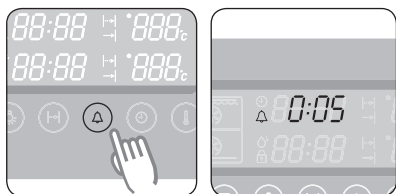


1 Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. «  » clignote.



2 Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps souhaité.

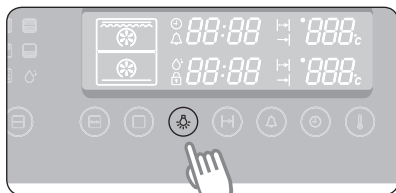
Exemple : 5 minutes



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

- ☒ Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Pour allumer et éteindre la lampe du four



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

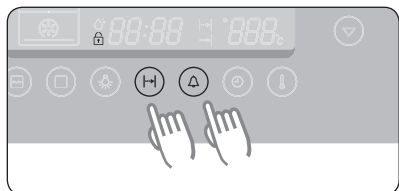
- | | |
|-----------|------------------------|
| 1ère fois | Supérieur et Inférieur |
| 2ème fois | Supérieur |
| 3ème fois | Inférieur |
| 4ème fois | Désactivé |

- ☒ 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.

Utilisation du four (suite)

FR

Sécurité enfants



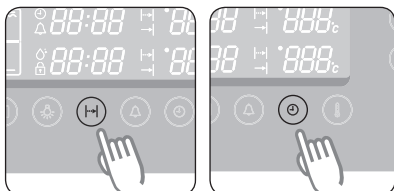
- 1** Appuyez simultanément sur les **boutons de réglage du temps de cuisson** et de **minuterie** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.



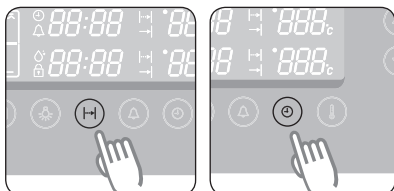
- 2** Appuyez à nouveau sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le **bouton de minuterie** pendant 3 secondes pour déverrouiller.

- ☒ Lorsque la fonction sécurité enfants est verrouillée, aucun bouton ne fonctionne à l'exception du **bouton de mise sous tension/hors tension**. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

Arrêt du signal sonore



- 1** Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le **bouton de l'horloge** pendant 3 secondes.



- 2** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le **bouton de l'horloge** pendant 3 secondes.

Utilisation du four (suite)

FR

Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.

Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.



Cuisson traditionnelle

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.



Chaleur par le haut + Convection

Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.



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 grill

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 grill

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.

Utilisation du four (suite)

1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau	Accessoire	Température (°C)	Durée (min)
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + lèche-frite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique/ lèche-frite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1 kg)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

Utilisation du four (suite)

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau	Accessoire	Température (°C)	Durée (min)
Pièce de porc non désossée (1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillote (1 à 1,5 kg) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 g à 1,2 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

Utilisation du four (suite)

3. Convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau	Accessoire	Température (°C)	Durée (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèche-frite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

Utilisation du four (suite)

4. Grand grill

Température recommandée : 240 °C

La fonction Grand grill 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 grill.

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

Utilisation du four (suite)

5. Petit grill

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit grill.

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

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

Utilisation du four (suite)

6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau	Accessoire	Température (°C)	Durée (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

Utilisation du four (suite)

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 dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliment	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoire	Durée (min)
SUPERIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFERIEURE	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	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	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoire	Durée (min)
SUPERIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
INFERIEURE	Gratin de pommes de terre (500 g à 1 kg)	1	Convection	170-180	Grille métallique	30-40

Remarque : placez les aliments dans le four froid

Utilisation du four (suite)

FR

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables pour four préchauffé.

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

2. Gril

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

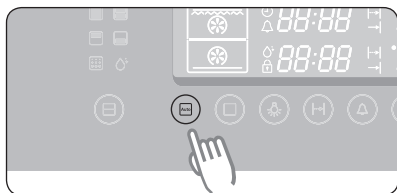
Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1 ^{ère} face 1 à 2 2 ^{ème} face 1 à 1½
Hamburgers	Grille métallique + lèche-frite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1 ^{ère} face 7 à 10 2 ^{ème} face 6 à 9

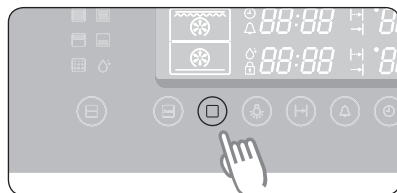
Fonction de cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 40 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

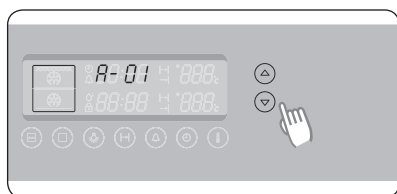
Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice.



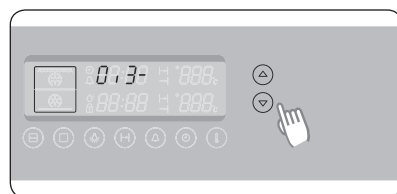
1 Appuyez sur le **bouton de sélection cuisson automatique**.



2 Sélectionnez la fonction souhaitée en actionnant le **bouton de sélection du mode de cuisson** (sautez cette étape en mode Unique).



3 Sélectionnez la recette souhaitée en actionnant les **boutons de commande heure/température**. Patientez 5 secondes.



4 Sélectionnez le poids souhaité en actionnant les **boutons de commande heure/température**.

Menus pré-programmés pour le four en mode unique

Le tableau suivant présente 25 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Ils peuvent être utilisés dans la cavité unique de votre four. Ce tableau contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Il est impératif de toujours enlever le cloison et de toujours placer le plat dans le four froid.

N°	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
1	Pizza surgelée	0.3-0.6 0.7-1.0	Grille métallique	2	Mettre la pizza surgelée au milieu de la grille métallique.
2	Frites au four surgelées	0.3-0.5 (fine) 0.6-0.8 (épaisse)	Plaque de cuisson	2	Éparpiller les frites surgelées au four sur la plaque de cuisson. Choisir le premier réglage pour les frites fines ou le deuxième réglage pour les frites épaisses.
3	Croquettes surgelées	0.3-0.5 0.6-0.8	Plaque de cuisson	2	Mettre les croquettes surgelées sur la plaque de cuisson.

Cuisson automatique (suite)

FR

N°	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
4	Lasagnes "maison"	0.3-0.5 0.8-1.0	Grille métallique	3	Préparer des lasagnes fraîches ou utiliser des lasagnes pré-cuites et mettre dans un plat adapté. Mettre le plat au milieu du four.
5	Bifteck	0.3-0.6 0.6-0.8	Grille métallique	4	Mettre les biftecks marinés côte à côté sur la grille métallique. Les retourner au signal sonore. Premier réglage: fines tranches de boeuf / deuxième réglage: larges tranches de boeuf.
6	Rôti de boeuf	0.6-0.8 0.9-1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2	Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Retourner la viande au signal sonore.
7	Rôti de porc	0.6-0.8 0.9-1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2	Mettre le rôti de porc mariné sur la grille. Retourner la viande au signal sonore.
8	Côtelettes d'agneau	0.3-0.4 0.5-0.6	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Faire mariner les côtelettes d'agneau. Les mettre sur la grille et les retourner au signal sonore.
9	Morceaux de poulet	0.5-0.7 1.0-1.2	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Badigeonner d'huile et assaisonner les morceaux de poulet. Disposer côte à côte les morceaux de poulet sur la grille.
10	Poulet entier	1.0-1.1 1.2-1.3	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2	Assaisonner le poulet. Le mettre sur la grille métallique. Au signal sonore, retourner la viande.
11	Magret de canard	0.3-0.5 0.6-0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Préparer le magret de canard et le mettre côté peau en haut sur la grille. Premier réglage: un magret de canard. Deuxième réglage: deux magrets de canard épais.

Cuisson automatique (suite)

FR

N°	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
12	Escalopes de dinde	0.6-0.8 0.9-1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Mettre les escalopes de dinde sur la grille et les retourner au signal sonore.
13	Poisson à l'étouffée	0.5-0.7 0.8-1.0	Grille métallique	2	Laver, nettoyer et mettre le poisson entier dans un plat en verre oval, résistant à la chaleur. Ajouter 2-3 petites cuillères de jus de citron puis mettre le couvercle.
14	Poisson grillé	0.5-0.7 0.8-1.0	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Mettre les poissons entiers sur la grille. Le premier réglage est pour deux poissons; le deuxième réglage est pour quatre poissons. Le programme est adapté pour toute espèce de poisson (truite, sandre, dorade...)
15	Steacks de saumon	0.3-0.4 0.7-0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Déposer les steacks de saumon sur la grille et les retourner au signal sonore.
16	Pommes de terre au four	0.4-0.5 0.8-1.0	Plaque de cuisson	2	Laver les pommes de terre et les couper en deux. Badigeonner d'huile d'olive, ajouter des épices et des herbes. Répartir également sur la plaque. Le premier réglage est pour des petites pommes de terre (100g chacune), le deuxième est pour des grosses pommes de terre (200g chacune).
17	Légumes grillés	0.4-0.5 0.8-1.0	Lèchefrite	4	Disposer des rondelles de divers légumes (courgettes, poivrons, oignons, champignons, aubergines et tomates cerises) dans le lèchefrite. Assaisonner avec un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.
18	Gratin de légumes	0.4-0.6 0.8-1.0	Grille métallique	2	Préparer le gratin de légumes dans un plat rond, résistant à la chaleur. Mettre le plat au milieu de la grille.
19	Gâteau marbré	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Grille métallique	2	Mettre la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.

Cuisson automatique (suite)

N°	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
20	Flan aux fruits ou clafoutis	0.3-0.4 (grand) 0.2-0.3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est pour un flan au fruit, le deuxième pour 5-6 mini tartelettes.
21	Génoise	0.4-0.5 (moyen) 0.2-0.3 (petit)	Grille métallique	2	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré. Premier réglage: plat de 26 cm. Deuxième réglage: petit plat de 18 cm.
22	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Grille métallique	2	Mettre la pâte dans un moule à muffins. Utiliser le premier réglage pour des petits muffins et le deuxième pour des gros muffins.
23	Pain	0.7-0.8 (blanc) 0.8-0.9 (complet)	Grille métallique	2	Préparer la pâte selon la recette et la mettre dans un moule rectangulaire (longueur: 25cm). Utiliser le premier réglage pour le pain blanc (0.7-0.8kg) et le deuxième pour le pain complet (0.8-0.9kg).
24	Pizza "maison"	1.0-1.2 1.3-1.5	Plaque de cuisson	2	Mettre la pizza sur la plaque. Les différents poids incluent la garniture telle que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Choisir le premier réglage (1.0-1.2kg) pour les pizzas fines ou le deuxième réglage (1.3-1.5kg) pour les pizzas plus garnies.
25	Fermentation de pâte , Pâte à lever	0.3-0.5 0.6-0.8	Grille métallique	2	Le premier réglage est recommandé pour faire gonfler la pâte à pizza. Le deuxième réglage pour la pâte à gâteau ou à pain. Mettre dans un plat large, rond et résistant à la chaleur et couvrir avec du film alimentaire.

Cuisson automatique (suite)

Menus pré-programmés pour le four en mode supérieure

Le tableau suivant présente 5 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Il contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Toujours placer le plat dans le four froid.

N°	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
1	Petits pains surgelés	0.2-0.3 0.4-0.5	Grille métallique	4	Répartir les petits pains sur la grille.
2	Pizza surgelée	0.1-0.2 0.3-0.4	Grille métallique	5	Déposer la pizza surgelée au milieu de la grille.
3	Mini pizzas surgelées	0.2-0.3 0.4-0.5	Grille métallique	5	Répartir les mini pizzas côte à côte sur la grille métallique.
4	Batônnets de poisson surgelés	0.2-0.3 0.4-0.5	Plaque de cuisson	5	Répartir les batônnets de poisson également sur la plaque de cuisson. Le premier réglage (0.2-0.3kg) est suggéré pour 10 batônnets, le deuxième réglage (0.4-0.5kg) pour 15 batônnets. Au signal, les retourner.
5	Frites surgelées au four	0.4-0.5 0.6-0.7	Plaque de cuisson	5	Répartir les frites surgelées au four sur la plaque de cuisson. Le premier réglage est conseillé pour les frites fines, le deuxième réglage pour les frites épaisses. Utiliser une feuille de cuisson. Retourner les frites au signal sonore.

Cuisson automatique (suite)

Menus pré-programmés pour le four en mode inférieur

Le tableau suivant présente 5 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Il contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Vous pouvez placer votre plat dans le four froid, sauf si il est recommandé de préchauffer le four.

N°	Menus	Poids/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
1	Feuilleté de saumon surgelé	0.2-0.3 0.5-0.6	Plaque de cuisson	1	Utiliser une feuille de cuisson. Mettre deux feuilletés (0.2-0.3kg) côte à côte ou quatre feuilletés (0.5-0.6kg) dans un plat puis déposer sur la plaque de cuisson.
2	Quiche "maison"	0.5-0.6 (petit) 0.9-1.0 (large)	Grille métallique	1	Nous recommandons de préchauffer le four en mode inférieur à 210°C avec le bouton chaleur par le bas + convection jusqu'à ce qu'au signal sonore. Utiliser un moule en métal. Lorsque le four est prêt, mettre le moule au milieu de la grille. Utiliser un moule de 18 cm de diamètre pour le premier réglage et de 26 cm de diamètre pour le deuxième réglage.
3	Pizza "maison"	0.2-0.6 0.8-1.2	Plaque de cuisson	1	Utiliser une feuille de cuisson. Pour une pizza de 0.2-0.6 kg, utiliser un plat à pizza rond; pour une pizza de 0.8-1.2 kg, utiliser un plaque de cuisson carré.
4	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Grille métallique	1	Mettre la pâte dans un moule à muffins.
5	Feuilletés aux fruits	0.2-0.3 0.4-0.5	Plaque de cuisson	1	Disposer les quatre feuilletés en deux rangées sur la plaque de cuisson en utilisant une feuille de cuisson. Utiliser le premier réglage pour quatre petits feuilletés (0.2-0.3kg) et le deuxième réglage pour quatre grands feuilletés (0.4-0.5kg).

Cuisson automatique (suite)

Menus pré-programmés pour le four en mode double

Avant d'utiliser le four en mode double, insérer la plaque séparatrice dans le four. Le tableau suivant présente 5 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. En utilisant ce programme, vous serez capable de faire cuire simultanément votre plat principal et votre plat d'accompagnement ou votre plat principal et votre dessert. Ce programme contient les quantités, les tranches de poids et les recommandations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Toujours placer le plat dans le four froid.

N°	Cavité	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plaque	Niveau plaque
1	Supérieure	Morceaux de poulet	0.3-0.5 0.8-1.0	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Arroser d'huile et assaisonner les morceaux de poulets. Mettre les morceaux la peau en haut sur la grille.
	Inférieure	Gratin de pommes de terre	0.4-0.6 0.8-1.0	Grille métallique	1	Utiliser un plat résistant à la chaleur. Placer le au milieu de la grille.
2	Supérieure	Légumes grillés	0.4-0.5 0.7-0.8	Lèche-frite	4	Éparpiller des rondelles de légumes (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil et tomates) dans le lèche-frite. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonner.
	Inférieure	Pain pizza	0.1-0.2 0.3-0.4	Plaque de cuisson	1	Mettre le pain pizza sur une feuille de cuisson et mettre sur la plaque de cuisson.
3	Supérieure	Poisson grillé	0.3-0.5 0.6-0.8	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Laver et préparer les poissons entiers (toute espèce: truite, dorade...). Ajouter du jus de citron, des herbes et des épices. Badigeonner la peau avec de l'huile et assaisonner. Mettre sur la grille.
	Inférieure	Potatoes, Country potatoes	0.3-0.4 0.5-0.6	Plaque de cuisson	1	Laver et sécher les pommes de terres. Couper les en quartiers ou couper les petites pommes de terre en deux. Badigeonner d'huile et assaisonner.
4	Supérieure	Escalopes de dinde rôties	0.3-0.5 (1-2 fin) 0.6-0.8 (2 épais)	Lèche-frite avec grille métallique pour rôtisserie	4	Disposer les escalopes de dindes marinées côté peau en haut sur la grille. Premier réglage: escalopes de taille normale (0.3 kg) / deuxième réglage: deux escalopes (0.4 kg chacune)
	Inférieure	Pommes au four	0.4-0.5 0.9-1.0	Grille métallique	1	Laver et évider les pommes puis les farcir avec de la poudre d'amandes ou des raisins secs. Mettre dans un plat à four rond.
5	Supérieure	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Grille métallique	4	Mettre la pâte dans un plat à muffins.
	Inférieure	Pizza "maison"	0.2-0.6 0.8-1.2	Plaque de cuisson	1	Premier réglage: pizza de 0.2-0.6kg sur une plaque ronde à pizza, Deuxième réglage: pizza de 0.8-1.2kg sur la plaque de cuisson. Utiliser une feuille de cuisson.

Auto-nettoyage

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.

Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.

La chaleur du four s'élève à environ 500 °C.

Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

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

AVERTISSEMENT

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

Attention

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

Retirez le plus gros de la saleté à la main.

Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage.



- 1** Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode d'auto-nettoyage. «  » clignotent.

- 2** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour sélectionner le réglage 1, 2 ou 3 selon le niveau de salissure du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.

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

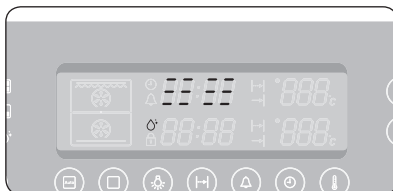
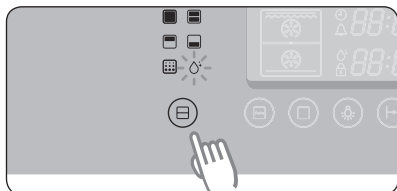
- 3** Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage et entretien (suite)

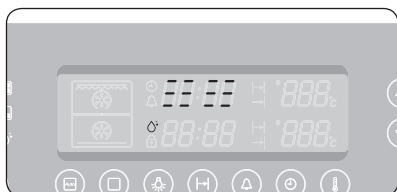
FR

Nettoyage vapeur

- 1** Retirez tous les accessoires du four.
- 2** Versez environ 400 ml 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.



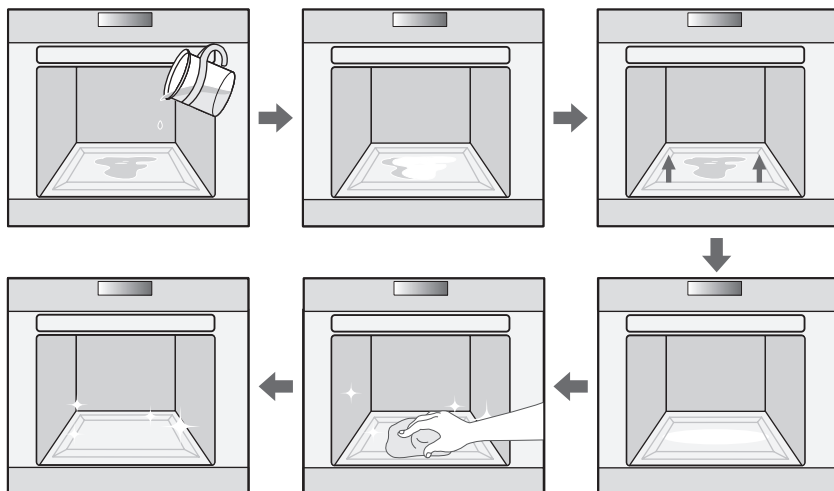
- 4** Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode de nettoyage vapeur, puis patientez 5 secondes. « ⬆ » clignotent.



- 5** Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.
- 6** Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



- 7** Appuyez sur le **bouton de mise sous tension/hors tension** pour terminer l'opération et nettoyer l'intérieur.



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 rôti 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.

Nettoyage et entretien (suite)

FR

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode unique.
3. Appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson**.
4. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour sélectionner Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

AVERTISSEMENT

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

Parois externes du four

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

Surfaces du four en acier inoxydable

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

Surfaces du four en aluminium

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

AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four

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

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour un nettoyage facile, faites-les tremper pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage et entretien (suite)

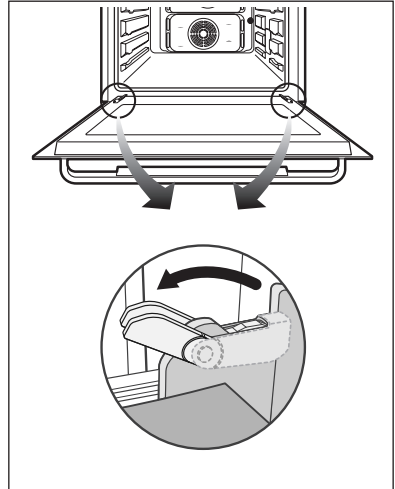
FR

Nettoyage de la porte du four

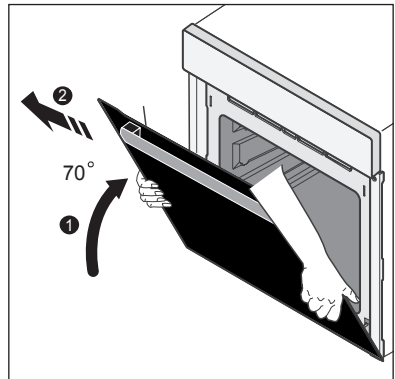
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. La porte du four est lourde.

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.

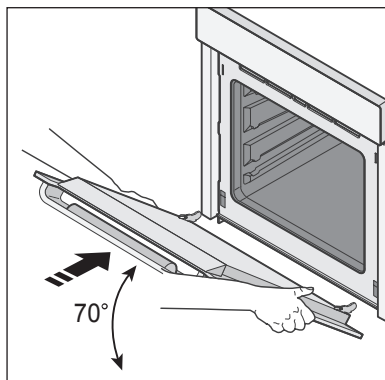


Nettoyage et entretien (suite)

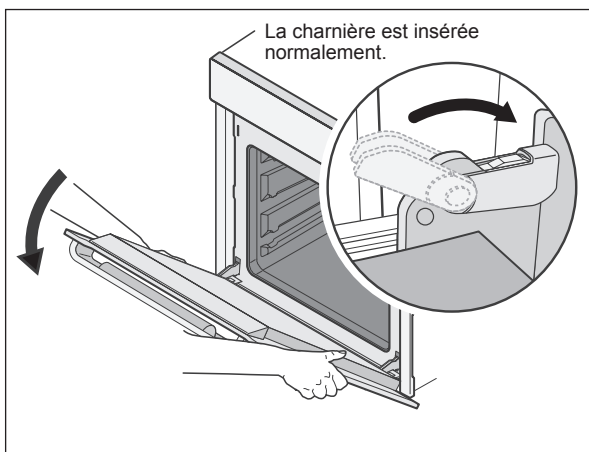
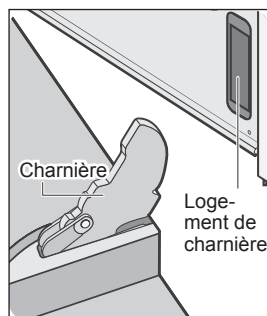
FR

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.



Nettoyage et entretien (suite)

Vitre de la porte du four

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

AVERTISSEMENT

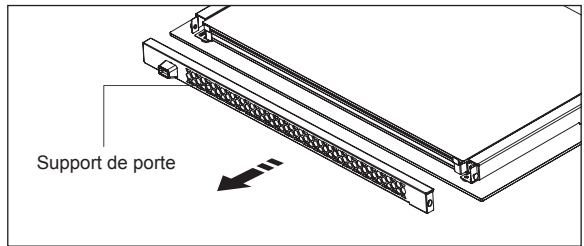
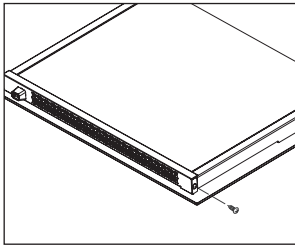
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface et de fragiliser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait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

Attention

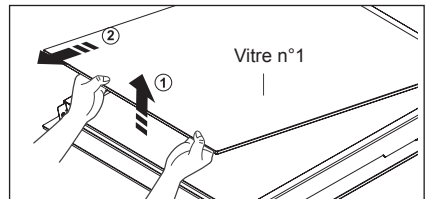
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

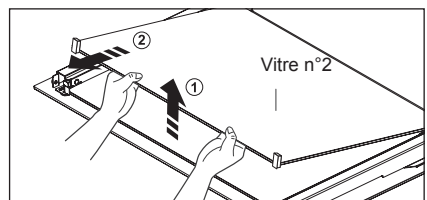
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.



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

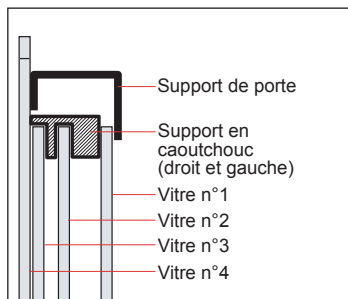
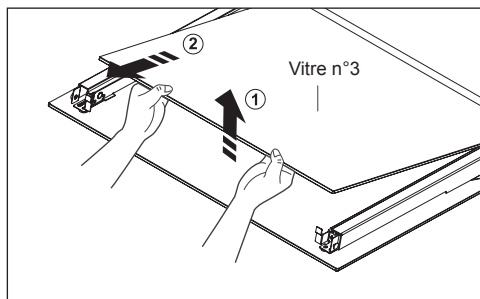


4. Retirez la vitre intérieure n°2 et les supports en caoutchouc de la porte.



Nettoyage et entretien (suite)

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.

Remplacement de la lampe



Risque de choc électrique !

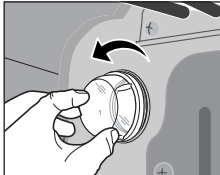
Avant de remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

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



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

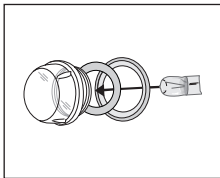
Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre



1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.

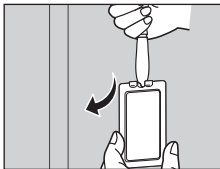
Astuce

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



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

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



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.

Questions fréquentes et dépannage

Que faire si le four ne chauffe pas ?

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

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

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

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

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

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

Que faire si l'heure clignote ?

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

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

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

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?

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

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-2* ¹⁾	ERREUR CAPTEUR TEMP	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
5-01	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.
- SE - E-0* ¹⁾	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.
-dE-	SEPARATION MANQUANTE La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « Réglage du mode Séparateur » (page 14).	Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur . Retirez la plaque pour le mode Unique .

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

Caractéristiques techniques

FR

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 L
Puissance de sortie	3650 W MAXI.
Poids	
Net	45 kg env.
A l'expédition	51 kg env.
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures du four	440 x 365 x 405 mm

Français



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

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

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

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

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



Remarque



FR





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/fr