

BQ2Q7G269

# Manuel d'utilisation de la cuisinière électrique

**Planet  
First** **100%  
Recycled Paper**

Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

## Un monde de possibilités

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



[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



# 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.

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

**Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :**



**AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION**



**Important**



**Remarque**

## consignes de sécurité

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

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service de dépannage 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 (pour les modèles à filerie fixe).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
- 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.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée.

- Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche.
- Risque de blessure.



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



**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.



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

## 2\_ utilisation de ce manuel

## 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), utilisez la grande grille. 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 si celui-ci est encore chaud. Vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. L'aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et les aliments ne cuiront pas 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 lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte du four.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.
- Si cet appareil comporte une sonde thermique, utilisez uniquement la sonde fournie avec le four.



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

# mise au rebut des déchets

## ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

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

## MISE AU REBUT DE VOS APPAREILS USAGÉS

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

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

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

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



## ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT (DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)

Ce symbole sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec vos ordures ménagères. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, séparez ces éléments des autres déchets et recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour les utilisateurs individuels, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit ou l'agence gouvernementale locale pour obtenir des détails sur le lieu et la manière d'éliminer ces éléments en vue d'un recyclage sans risque pour l'environnement.

Pour les utilisateurs professionnels, contactez votre fournisseur et consultez les conditions générales de votre contrat d'achat. Ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

# sommaire

<b>INSTALLATION DU FOUR</b>	6	Consignes de sécurité pour l'installateur
	6	Installation dans un élément bas
	7	Raccordement à la prise d'alimentation secteur
	8	Installation dans un élément haut
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b>	9	Four
	10	Commandes du four
	10	Fonctions spéciales
	11	Accessoires
	13	Utilisation des accessoires
	14	Dispositif d'arrêt de sécurité
	14	Ventilateur
<b>AVANT DE COMMENCER</b>	15	Réglage de l'horloge
	16	Premier nettoyage
<b>UTILISATION DU FOUR</b>	17	Réglage du mode Séparateur
	21	Réglage de la température du four
	22	Utilisation de la sonde thermique
	24	Mise hors tension du four
	24	Temps de cuisson
	28	Fonctions du four
	36	Essais de plats
<b>CUISSON AUTOMATIQUE</b>	37	Programmes de cuisson automatique unique
	40	Programmes de cuisson automatique supérieure
	41	Programmes de cuisson automatique inférieure
	42	Programmes de cuisson automatique double
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	43	Auto-nettoyage
	44	Nettoyage vapeur
	47	Nettoyage de la porte du four
	50	Glissières latérales (en option)
	51	Remplacement de la lampe
<b>GARANTIE ET ASSISTANCE</b>	52	Questions fréquentes et dépannage
	53	Codes d'erreur et de sécurité
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	54	Caractéristiques techniques

# installation du four

## Important

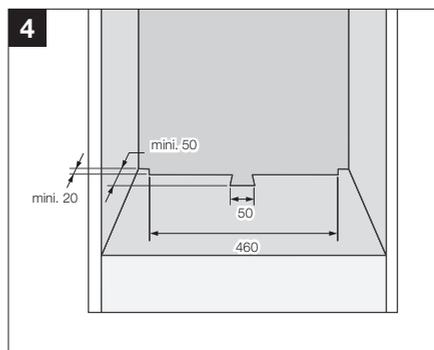
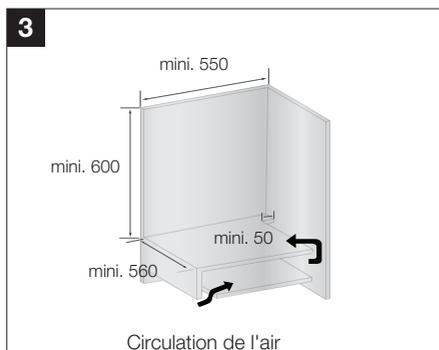
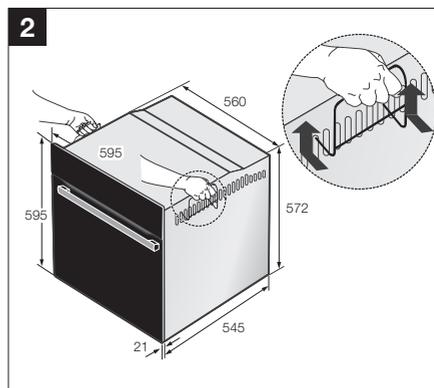
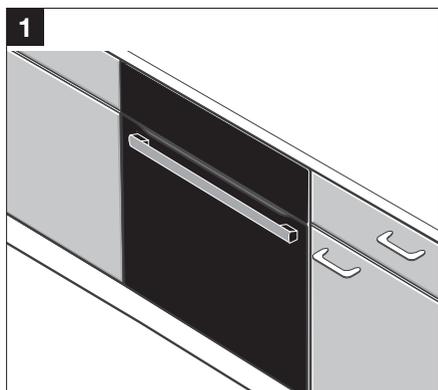
- L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié.
- Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte. Retirez également le ruban de protection situé sur les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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

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

## INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT BAS

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

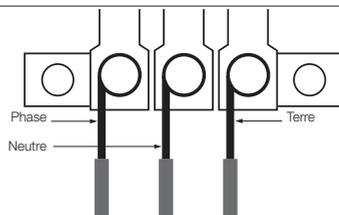


## 6\_ installation du four

## RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

5

Branchements du four sur l'alimentation secteur  
(H05VV-F, H05RR-F, Mini. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm<sup>2</sup>)



Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque 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

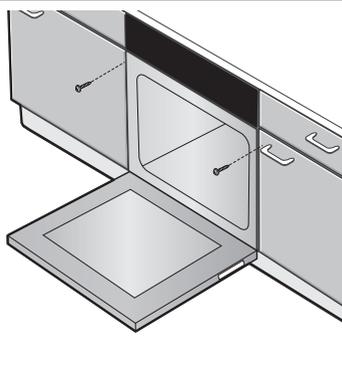
- Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm<sup>2</sup>) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four 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.

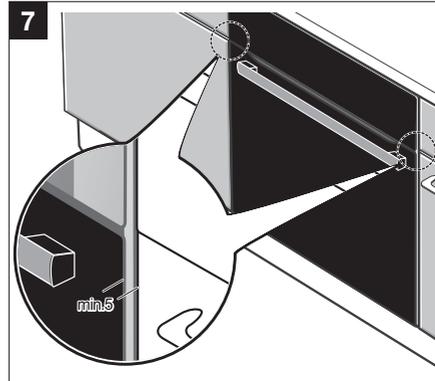
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

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

6



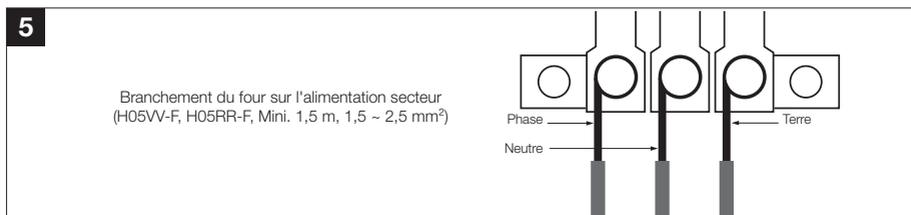
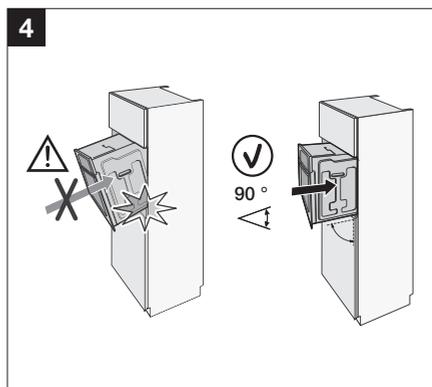
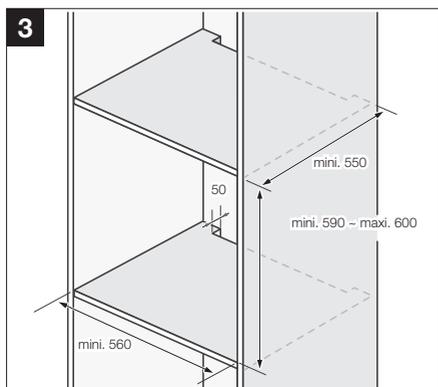
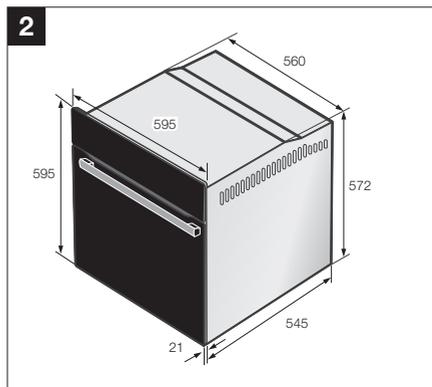
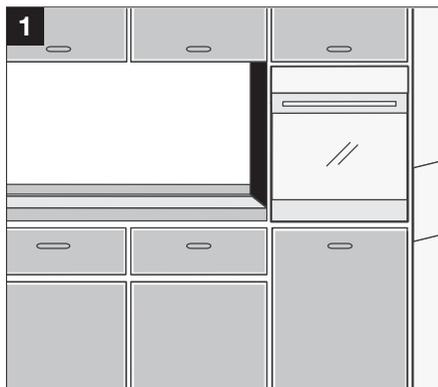
7



installation du four \_7

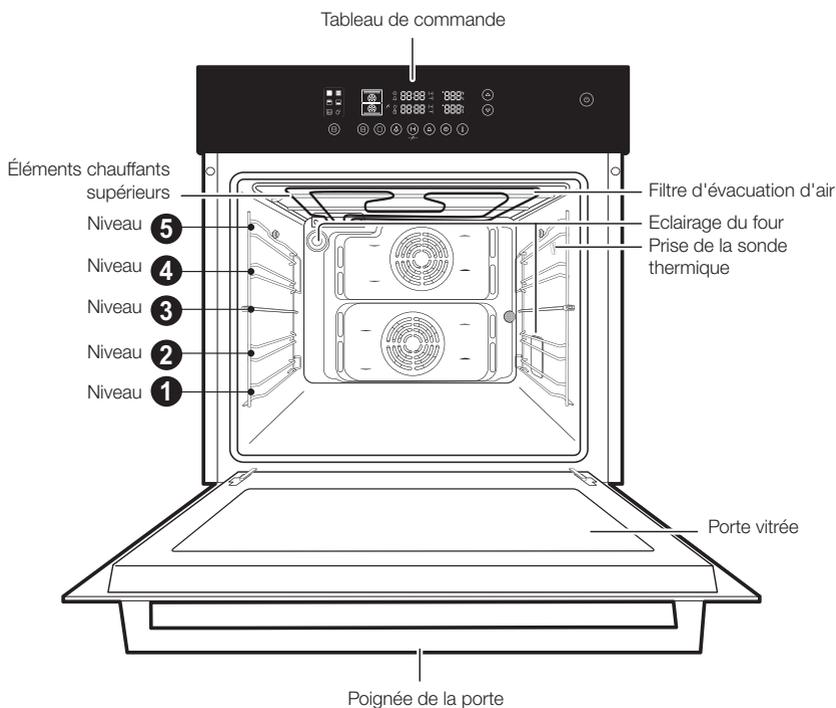
## INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT HAUT

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



# pièces et caractéristiques

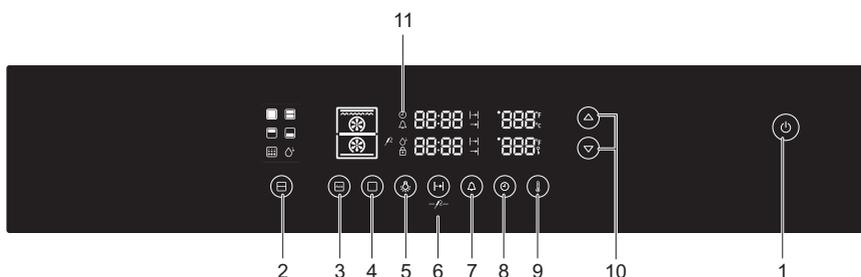
## FOUR



### Remarque

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

## COMMANDES DU FOUR



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



### Remarque

#### 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. Ainsi, tous les boutons autres que le **bouton de mise sous tension/hors tension** sont désactivés.

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

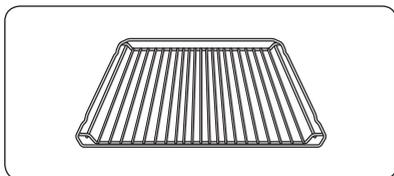
## FONCTIONS SPÉCIALES

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

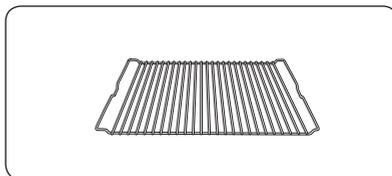
- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du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

## ACCESSOIRES

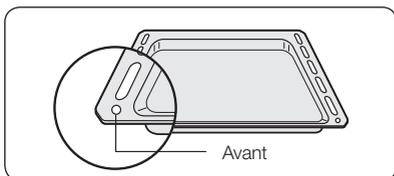
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



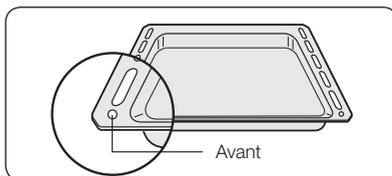
**1** une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



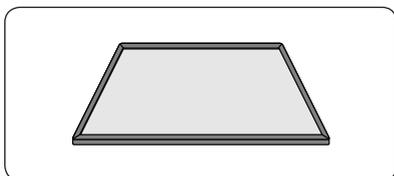
**2** une grille métallique (en option) pour le rôtissage.



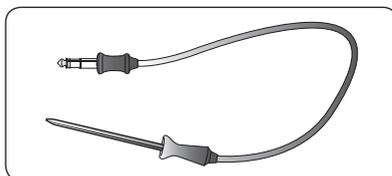
**3** une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



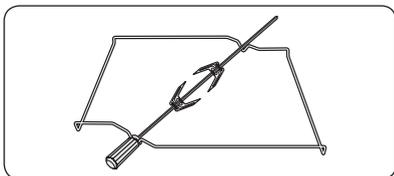
**4** une lèche-frite (en option) pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



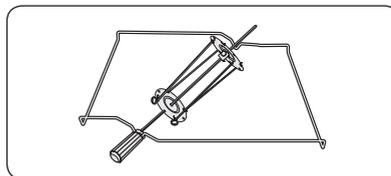
**5** une plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



**6** une sonde thermique (en option), la pointe de la sonde thermique mesure la température interne de la viande. Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec ce four.



- 7 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 lèche-frite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.



- 8 Broche de rôtissoire et brochette** (en option)

#### UTILISATION :

- Placez la lèche-frite (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 lèche-frite 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**

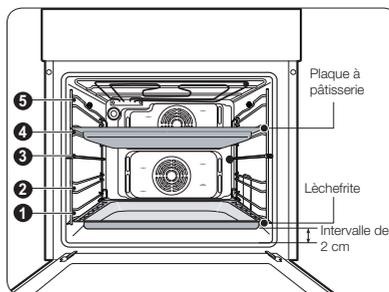
Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.



## UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

**Exemple** Niveau 1 : Lèchefrite  
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



### Remarque

Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. 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 préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

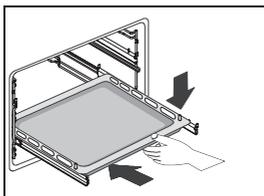
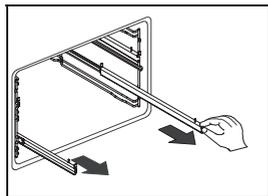
### Glissières télescopiques (en option)

Les rainures de guidage 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 lèche-frite

### Positionnement de la plaque séparatrice

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

### Positionnement de la grille métallique

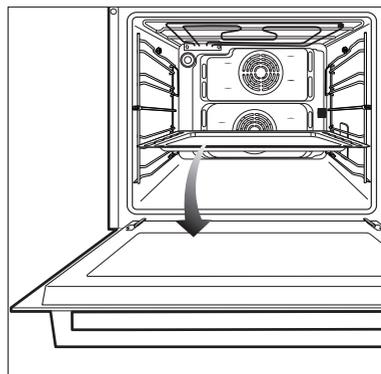
Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

### 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.

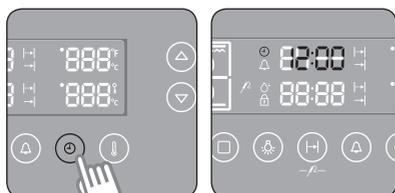
## VENTILATEUR

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

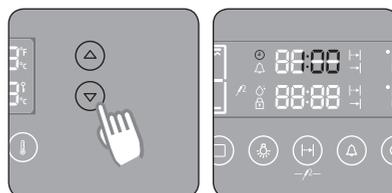
- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 22 minutes.

# avant de commencer

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE



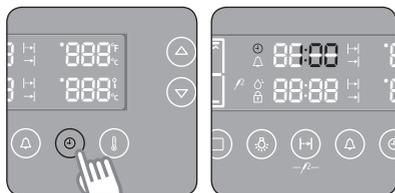
- 1** Appuyez sur le bouton **horloge**. Les indications « 12: » et « 12: » clignotent.



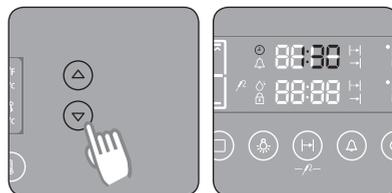
- 2** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler l'heure actuelle.

**Exemple :** pour régler 1:30.

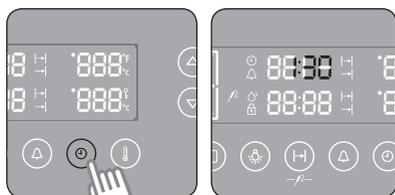
Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



- 3** Appuyez sur le bouton **horloge**. Les indications « 12: » et « :00 » clignotent.



- 4** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler l'heure et les minutes. « 12: » clignotent.



- 5** Appuyez sur le bouton **horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « 12: » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

## PREMIER NETTOYAGE

---

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

### Important

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

### Pour nettoyer le four :

---

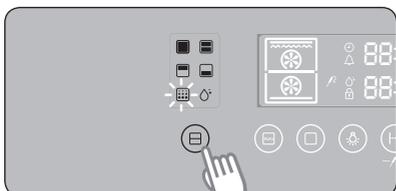
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèche-frite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez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

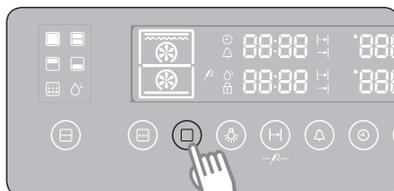
# utilisation du four

## RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

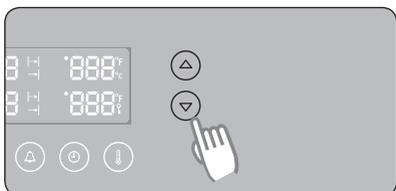
Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice. Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice. Puis appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



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



**2** Appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson**.

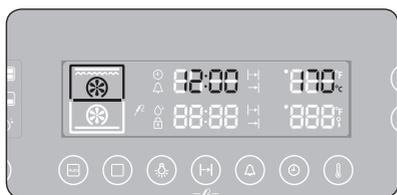


**3** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour choisir la fonction de votre choix. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

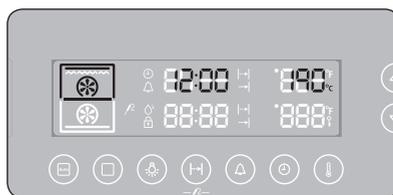
Mode séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Sonde thermique	Informations sur l'utilisation
Mode supérieur		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le haut + Convection</li> <li>3. Grand grill</li> </ol>	Oui	N°	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode double		Supérieur et Inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	N°	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes
Mode inférieur		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le bas + Convection</li> </ol>	Oui	N°	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"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le haut + Convection</li> <li>3. Cuisson traditionnelle</li> <li>4. Grand grill</li> <li>5. Petit grill</li> <li>6. Chaleur par le bas + Convection</li> </ol>	N°	Oui	N'utilisez pas la sonde thermique avec la fonction Grand grill et Petit grill.
Mode nettoyage vapeur			N°	N°	
Auto-nettoyage		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P1</li> <li>2. P2</li> <li>3. p 3</li> </ol>	N°	N°	

## Mode Supérieur

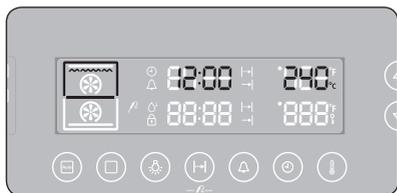
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



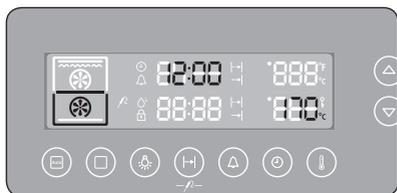
Chaleur par le haut + Convection



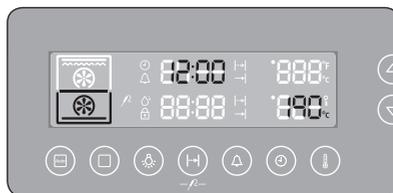
Grand gril

## Mode Inférieur

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



Cuisson par convection



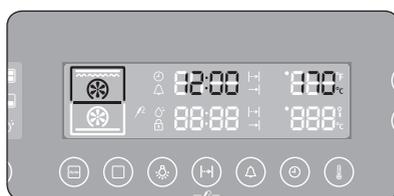
Chaleur par le bas + Convection

## Mode Double

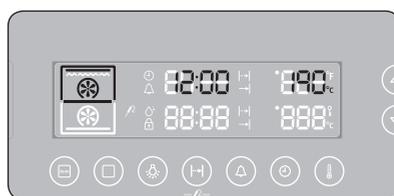
Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, appuyez sur le **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 :

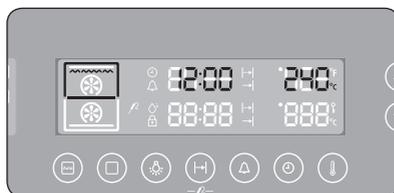
le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection



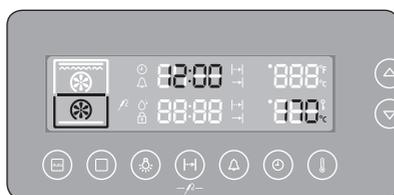
Chaleur par le haut + Convection



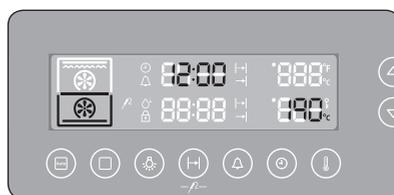
Grand grill

### 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.

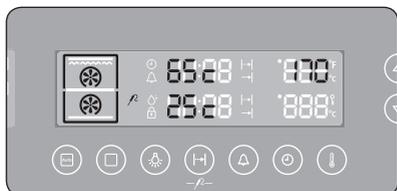


Cuisson par convection

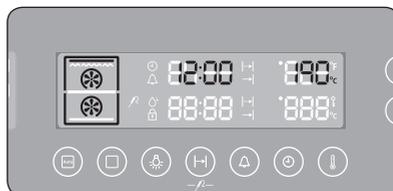


Chaleur par le bas + Convection

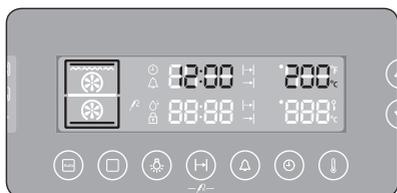
## Mode Unique



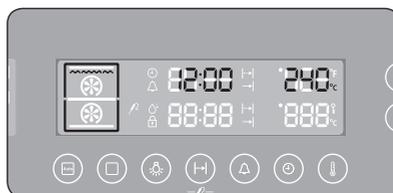
Cuisson par convection



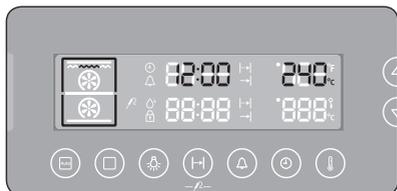
Chaleur par le haut + Convection



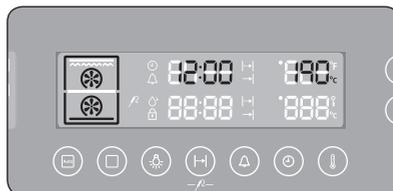
Cuisson traditionnelle



Grand grill



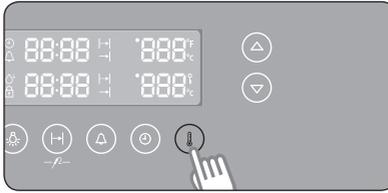
Petit grill



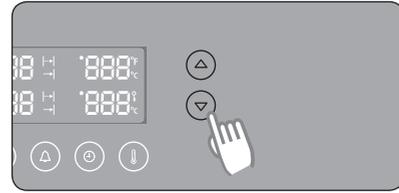
Chaleur par le bas + Convection

# RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

## En modes Unique, Supérieur et Inférieur



**1** Appuyez sur le bouton **Température**.



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

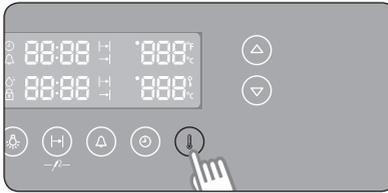
Mode Unique (Petit et grand grils)	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C - 250 °C
Mode Inférieur	40 °C - 250 °C



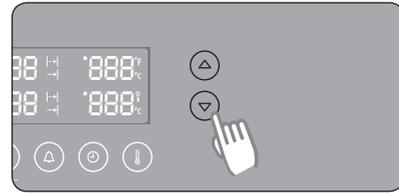
### Remarque

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

## En mode Double



**1** Appuyez sur le bouton **Température** (mode supérieur). Appuyez deux fois sur le bouton **Température** (mode inférieur).



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

Mode Supérieur (Grand grill)	Entre 170 et 250 °C (200 °C - 250 °C)
Mode Inférieur	Entre 170 et 250 °C



### Remarque

La température peut être modifiée en cours de cuisson.

## UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE

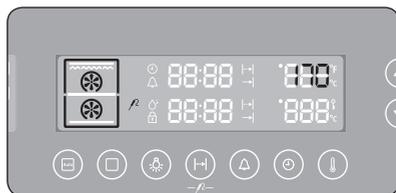
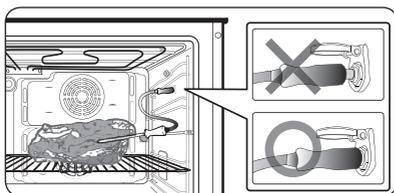
La pointe de la sonde thermique mesure la température interne de la viande.  
Le temps de cuisson ne peut pas être réglé si la sonde thermique est en cours d'utilisation.  
Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec ce four.

	Utilisez uniquement la sonde thermique avec le mode Unique. N'utilisez pas la sonde thermique avec la fonction Grand gril et Petit gril. Si vous utilisez la sonde thermique avec la fonction Grand gril et Petit gril, l'icône « $\rho$ » clignote à l'écran avec une alarme.
  	N'utilisez pas la sonde thermique avec le mode Supérieur, le mode Inférieur, ou le mode Double.

## UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE

**1** Enfoncez la pointe de la sonde thermique dans la viande aussi loin que possible, de sorte qu'elle soit bien au centre de la viande.

 Prenez garde à ne pas toucher la surface de l'aliment avec la partie en caoutchouc de la douille afin de la protéger lorsque vous l'insérez dans l'aliment.

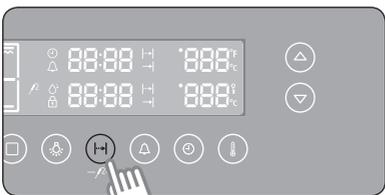


**2** Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi droite du four aussi loin qu'elle peut aller.

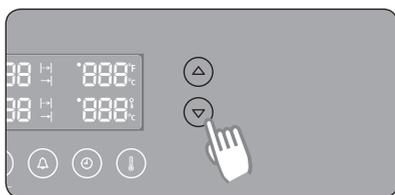
**3** Sélectionnez la fonction et la température de cuisson désirées.

 N'utilisez pas la sonde thermique avec l'accessoire Broche (en option) car sinon le câble de la sonde thermique pourrait être endommagé.

 Si la fiche de la sonde thermique n'est pas en position droite dans la prise, « E-2E » s'affiche à l'écran.

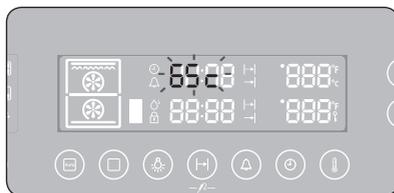


**4** Appuyez sur le bouton **Cook time (Temps de cuisson)** pour régler la température désirée.



**5** Sélectionnez la température souhaitée en actionnant les **boutons de commande heure/température**.

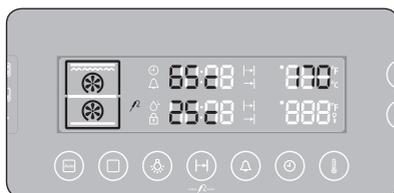
Température disponible 40 °C - 95 °C

**Exemple :**

Température cible : 65 °C

**6** Lorsque la température souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et l'alarme sonne.

 L'état du réchauffage s'affiche à l'écran.

**Exemple :**

Réglage du mode : Mode  
Convection  
170 °C

Température cible : 65 °C

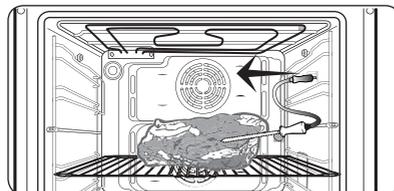
Température viande : 25 °C

## TABLEAU LA SONDÉ THERMIQUE

Type d'aliment		la température à cœur
Bœuf/ l'agneau	Saignant	60-65°C
	À point	70-75°C
	Bien cuit	80-85°C
Porc		80-85°C
Volaille		85-90°C

 Si couvrir la viande avec du papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température du noyau va augmenter 5-10 degrés.

## DEMONTAGE DE LA SONDÉ THERMIQUE



Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

 Après avoir utilisé la sonde thermique, cette dernière est très chaude et il convient de faire attention à ne pas se brûler.

## MISE HORS TENSION DU FOUR

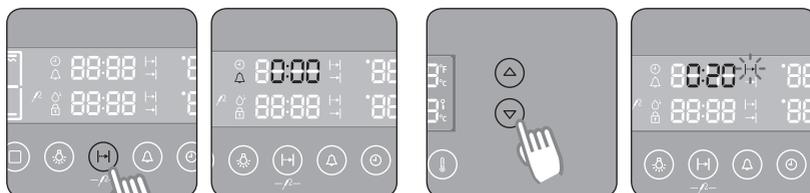


Pour éteindre le four, appuyez sur le **bouton de mise sous tension/hors tension**.

## TEMPS DE CUISSON

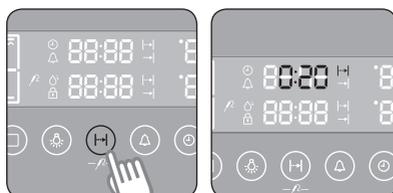
-  Le temps de cuisson ne peut pas être réglé si la sonde thermique est en cours d'utilisation.
-  Pendant la cuisson avec réglage du temps de cuisson, si la sonde thermique est insérée, le réglage du temps de cuisson est automatiquement annulé.

### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



- 1** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.  
« H » clignotent.

- 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.



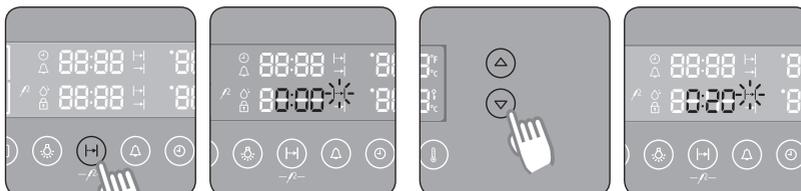
#### Remarque

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.

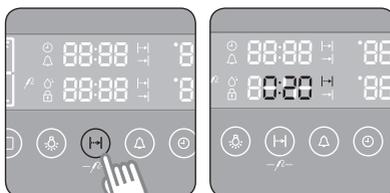


## En mode Double

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).  
« H » 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.



### Remarque

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.

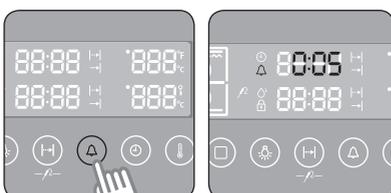


## Minuterie



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

**2** Appuyez sur le **bouton de commande** heure/température pour régler le temps souhaité.  
Exemple : 5 minutes



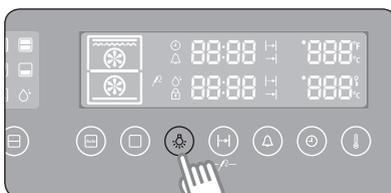
**3** Appuyez sur le bouton **minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.



### Remarque

Appuyez sur le bouton **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 **Lampe**.  
1ère fois Supérieur et Inférieur  
2ème fois Supérieur  
3ème fois Inférieur  
4ème fois Désactivé

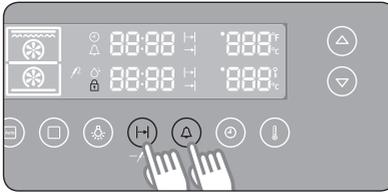


La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.

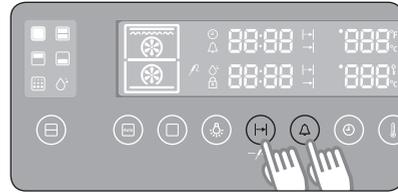


La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

## Sécurité enfants



- 1 Appuyez simultanément sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le **minuterie** puis maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. «  » s'affichera.



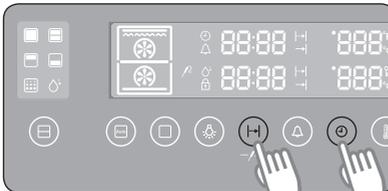
- 2 Appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le bouton **minuterie** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour déverrouiller.



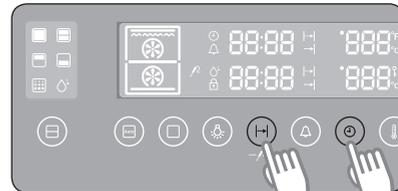
### Remarque

Lorsque la fonction sécurité enfants est verrouillée, aucun bouton de 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 **horloge** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.



- 2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** et sur le bouton **horloge** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

## FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

### Modes du four

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

Mode	Description
	<b>Cuisson traditionnelle</b> 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.
	<b>Chaleur par le haut + Convection</b> 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.
	<b>Cuisson par convection</b> 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.
	<b>Grand gril</b> 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. <b>⚠ N'utilisez pas la sonde thermique avec cette fonction.</b>
	<b>Petit gril</b> 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. <b>⚠ N'utilisez pas la sonde thermique avec cette fonction.</b>
	<b>Chaleur par le bas + Convection</b> L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

## 1. □ Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur 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 de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 g à 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 métallique + lèche-frite	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 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 g à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3 / 2	Grille métallique / lèche-frite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 g à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

## 2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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

### 3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

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

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (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) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

## 4. Grand 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 de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (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

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

## 6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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

## 7. Twin Mode (Mode Double)

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

### Suggestion 1 : cuisson à différentes températures.

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEUR	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEUR	Gâteau marbré (500 à 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 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèche-frite	25-35
INFÉRIEUR	Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Grille métallique	30-40

 **Remarque** : placez les aliments dans le four froid.

# ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

## 1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

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

## 2. Faire griller

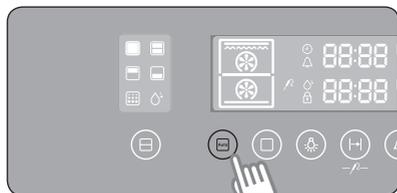
faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril. Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

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

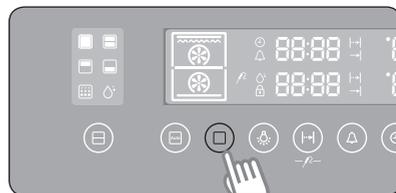
# cuisson automatique

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.

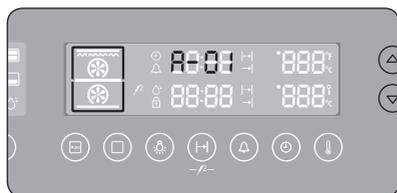
**⚠ N'utilisez pas la sonde thermique avec la cuisson automatique.**



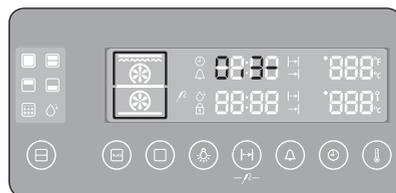
**1** Appuyez sur le **bouton de sélection de la cuisson automatique.**



**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 que vous souhaitez en appuyant sur **les boutons de commande heure/température.**  
Patiencez 5 secondes.



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

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Dans ce cas, 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.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.

2	Frites au four surgelées	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	Croquettes surgelées au four	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.
4	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grille métallique	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
5	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèche-frite avec grille métallique	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèche-frite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique.
10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèche-frite avec grille métallique	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.
12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez le roulé de dinde sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grille métallique	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèche-frite avec grille métallique	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique. 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	0,3-0,4 0,7-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les steaks de saumon sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie	2	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	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèche-frite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèche-frite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grande) 0,2 à 0,3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.
21	Biscuit de savoie	0,4 à 0,5 (taille moyenne) 0,2 à 0,3 (petit)	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
23	Pain	0,7 à 0,8 (blanc) 0,8 à 0,9 (farine complète)	Grille métallique	2	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 est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7 à 0,8 kg) ; le second (0,8 à 0,9 kg) ; à la cuisson du pain complet.
24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.
25	Fermentation de la pâte levée	0,3-0,5 0,6-0,8	Grille métallique	2	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.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE SUPÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Petits pains surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	4	Répartissez uniformément les petits pains surgelés sur la grille métallique.
2	Pizza surgelée	0,1-0,2 0,3-0,4	Grille métallique	5	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
3	Mini pizzas surgelées	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	5	Disposez les mini-pizzas côte à côte sur la grille métallique.
4	Bâtonnets de poisson surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	5	Répartissez uniformément les bâtonnets de poisson sur la plaque à pâtisserie. Le réglage 0,2 à 0,3 kg est recommandé pour 10 bâtonnets, et 0,4 à 0,5 kg pour 15 bâtonnets. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
5	Frites au four surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plaque à pâtisserie	5	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. Retournez lorsque le signal sonore retentit.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE INFÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.

Placez les aliments dans le four froid, sauf si le préchauffage du four est recommandé.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Feuilleté de saumon surgelé	0,2-0,3 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Placez 2 feuilletés (0,2 à 0,3 kg) côte à côte ou 4 feuilletés (0,5 à 0,6 kg) sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie.
2	Quiche maison	0,5 à 0,6 (petit) 0,9-1,0 (grande)	Grille métallique	1	Nous vous recommandons de faire préchauffer la partie inférieure du four à 210 °C en mode Chaleur par le bas + Convection jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Utilisez un moule à gâteau métallique à revêtement noir. Après le préchauffage, placez la quiche au centre de la grille métallique. Pour le premier réglage, utilisez un moule de 18 cm de diamètre, pour le second réglage un moule de 26 cm de diamètre.
3	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	1	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
5	Feuilleté aux fruits	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	1	Placez 4 feuilletés sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Utilisez le premier réglage pour 4 petits feuilletés (0,2 à 0,3 kg) et le second réglage pour 4 grands feuilletés (0,4 à 0,5 kg).

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE DOUBLE

Avant d'utiliser la fonction de cuisson automatique en mode Double, insérez la plaque séparatrice dans le four.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques pour le mode Double permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps. Ce tableau indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Partie du four	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	supérieur	Morceaux de poulet	0,3-0,5 0,8-1,0	Lèche-frite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez les morceaux sur la grille métallique côté peau vers le haut.
	inférieur	Gratin de pommes de terre	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	1	Utilisez un plat allant au four. Placez le gratin au centre de la grille métallique.
2	supérieur	Légumes grillés	0,4-0,5 0,7-0,8	Lèche-frite	4	Placez les légumes coupés en tranches (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil, aubergines, tomates cerises) dans la lèche-frite. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
	inférieur	Pâte à pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque à pâtisserie	1	Placez la pâte à pizza sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
3	supérieur	Poisson grillé	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Rincez et préparez les poissons entiers (truite, brème, sandre ou daurade), ajoutez du jus de citron, des herbes et des épices. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez le poisson sur la grille métallique.
	inférieur	Potatoes	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou coupez les petites pommes de terre en deux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
4	supérieur	Magret de canard rôti	0,3-0,5 (1 à 2 fins) 0,6-0,8 (2 épais)	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les magrets de canard marinés sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage convient aux magrets de canard de taille normale (0,3 kg), le second réglage à 2 magrets de canard (0,4 kg chacun).
	inférieur	Pommes au four	0,4-0,5 0,9-1,0	Grille métallique	1	Rincez et évidez les pommes et fourrez-les de pâte d'amande ou de raisins secs. Disposez-les dans un plat rond allant au four.
5	supérieur	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	4	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
	inférieur	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.

# nettoyage et entretien

## AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.

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

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

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

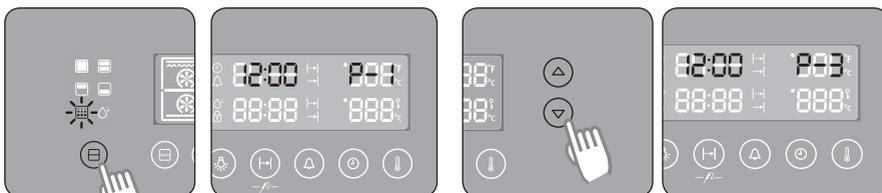
### ⚠ Avertissement

- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.
- Ne placez pas la sonde thermique dans le four. Si vous branchez la sonde thermique lors de l'auto-nettoyage, l'icône « 🔥 » s'affiche avec une alarme.

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

Retirez le plus gros de la saleté à la main.

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



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

**2** Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour le niveau 1, 2 ou 3 en fonction du niveau de saleté du four. Si 5 secondes se sont écoulées et qu'aucun réglage supplémentaire n'a été exécuté, le four démarrera automatiquement au niveau sélectionné.

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

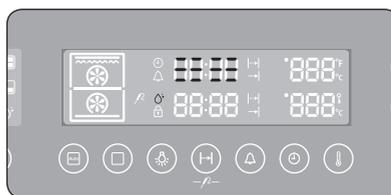
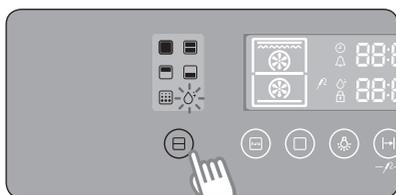
**3** Une fois le four refroidi, essayez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

# NETTOYAGE VAPEUR

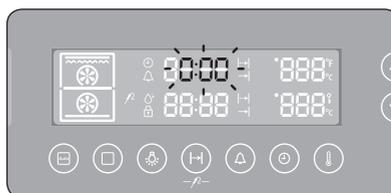
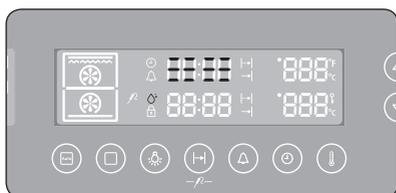
- 1 Retirez tous les accessoires du four.
- 2 Versez environ 400 ml d'eau (¾ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
- 3 Fermez la porte du four.

## ⚠ Attention

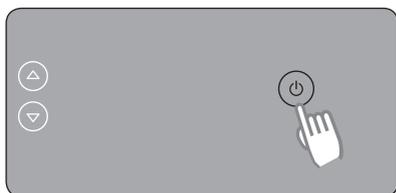
Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



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

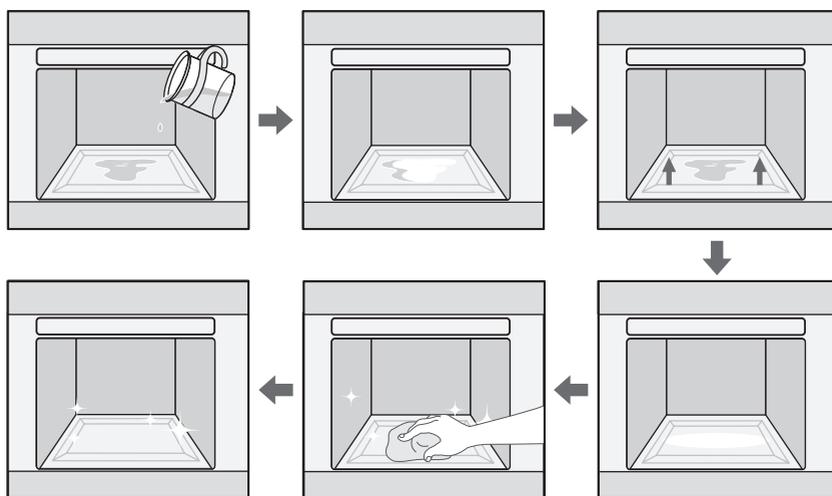


- 5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.
- 6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



- 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 rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## Séchage rapide

---

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour le mode unique.
3. Appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson**.
4. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour le mode 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 nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de 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 nettoyant spécial four.

## Accessoires

---

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

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

 Ne trempez pas la sonde thermique dans l'eau.

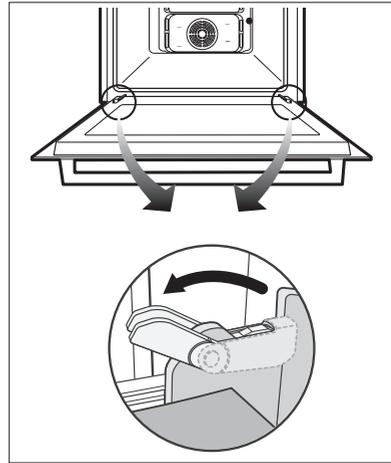
 Afin de la protéger, ne lavez pas la sonde thermique dans le lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

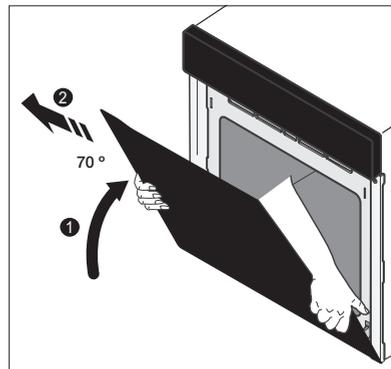
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. la porte du four est lourde.

### Retrait de la porte

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

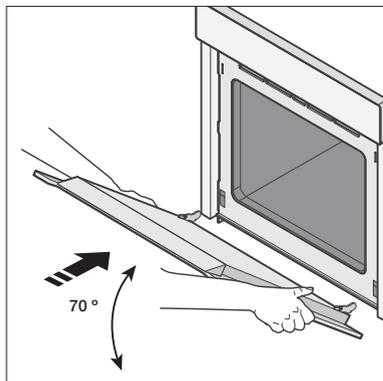


2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.

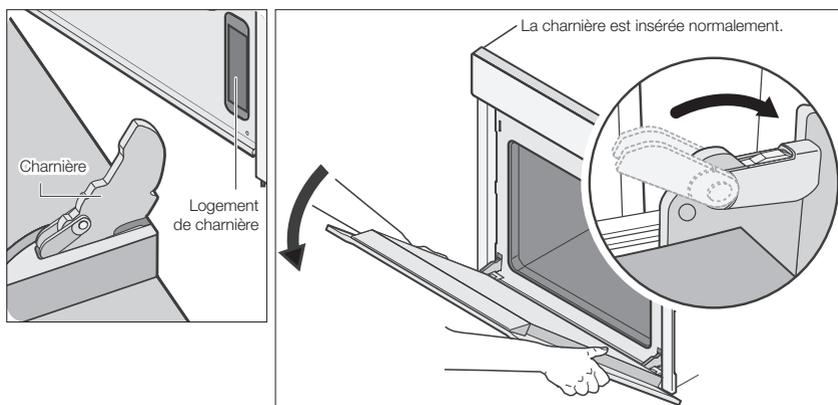


## Fixation de la porte

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



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



## Vitre de la porte du four

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

### **Avertissement**

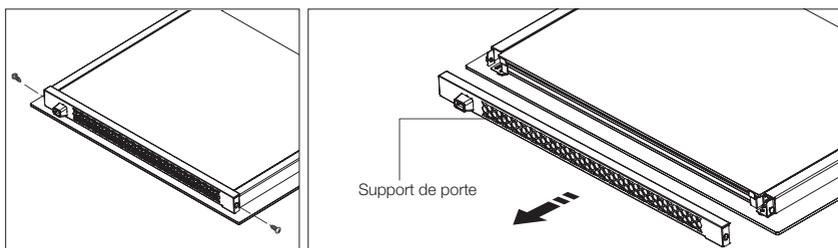
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface et de fragiliser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait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

### **Attention**

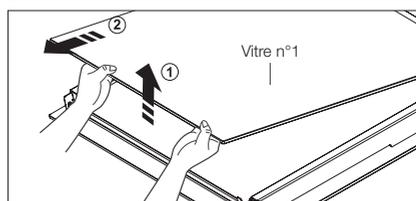
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

## Démontage de la porte

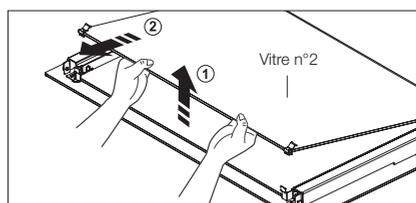
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.



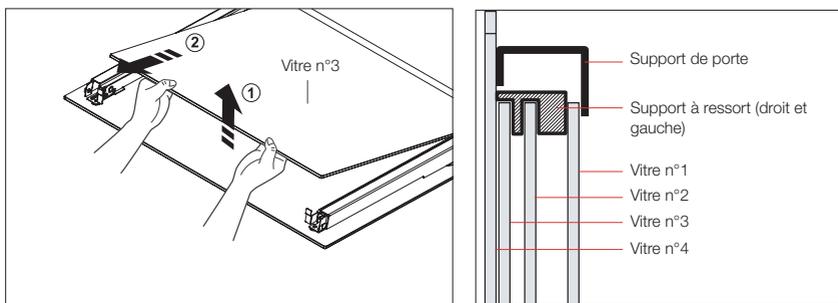
3. Retirez la vitre intérieure n°1 de la porte.



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



5. Retirez la vitre n°3 de la porte.



### Remarque

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

## Montage de la porte

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

### Remarque

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

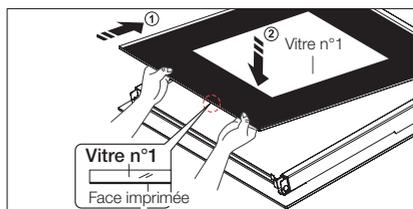
2. Montez la vitre n°3.

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

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

### Remarque

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

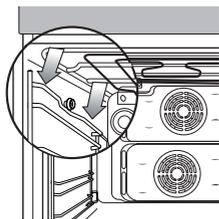


5. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.

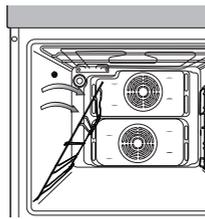
## GLISSIÈRES LATÉRALES (EN OPTION)

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

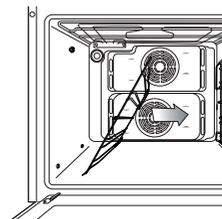
### Retrait des glissières latérales



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



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



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

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

## REPLACEMENT DE LA LAMPE



### Important

#### Risque de choc électrique !

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

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



### Remarque

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

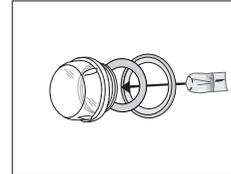
### Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre

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



### Astuce

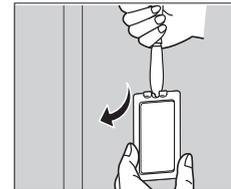
Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.



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

### 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 place.

# garantie et assistance

## QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

### Que faire si le four ne chauffe pas ?

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

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

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

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

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

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

### Que faire si l'heure clignote ?

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

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

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

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

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

## CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

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

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

# caractéristiques techniques

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be">www.samsung.com/be</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr">www.samsung.com/be_fr</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	<a href="http://www.samsung.com/ch">www.samsung.com/ch</a> <a href="http://www.samsung.com/ch_fr">www.samsung.com/ch_fr</a> (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
EIRE	0818 717100	

Code N° : DG68-00382H