



Série NV70F273

Série NV70F276

Série NV70F279

Série NV66F273

Série NV66F276

Série NV66F279

Manuel d'utilisation

du four encastrable



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

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

SAMSUNG





utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi ce four encastrable SAMSUNG.

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

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

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



AVERTISSEMENT ou ATTENTION



Important



Remarque

consignes de sécurité

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

AVERTISSEMENT

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 utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

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).

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.

2 utilisation de ce manuel





Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

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. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

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. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

⚠ 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.

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.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. 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.





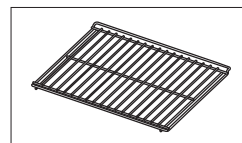
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds. (En fonction du modèle)



ATTENTION

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

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

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.

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.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

4_consignes de sécurité





Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

⚠ Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :

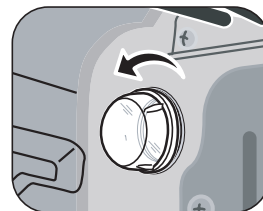
- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.





Éclairage arrière du four

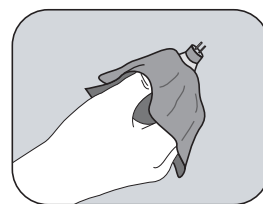
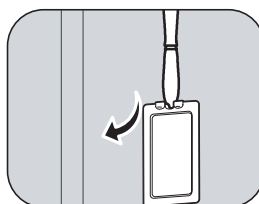
1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W résistante à des températures de 300 °C.



2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (selon le modèle)

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.



2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W résistante à une température de 300 °C.

 **Conseil :** utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt. Cela permet d'augmenter la durée de vie de l'ampoule lorsque vous la remplacez.

4. Remettez le cache en place.

6_consignes de sécurité





installation

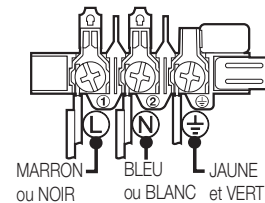
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

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

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

Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏏). Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

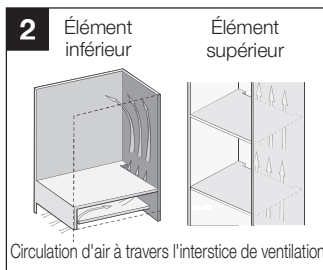
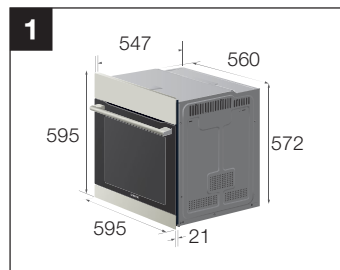


INSTALLATION

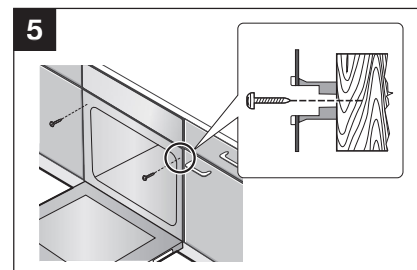
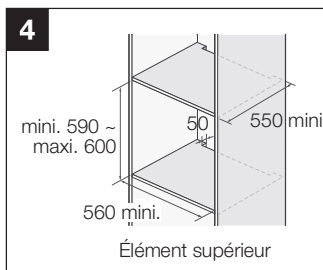
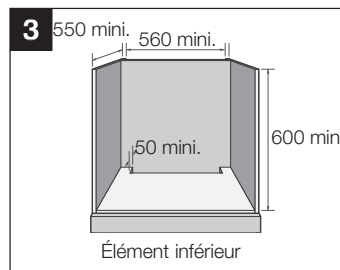
⚠ **AVERTISSEMENT :** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

Installation dans l'élément

Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.



Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé. Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien. Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.



Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

installation_7





AVERTISSEMENT : Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration. Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.



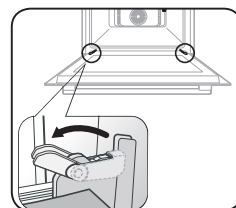
La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre. Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

nettoyage de la porte du four

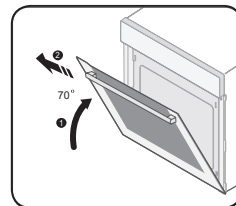
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous. la porte du four est lourde.

Retrait de la porte

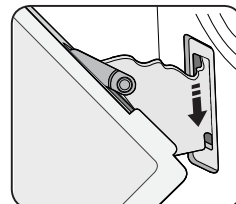
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.



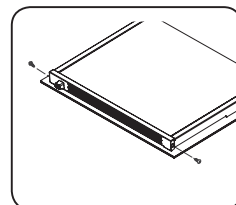
3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.



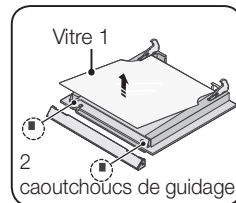
Retrait des vitres de la porte

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

1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 et 3 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.

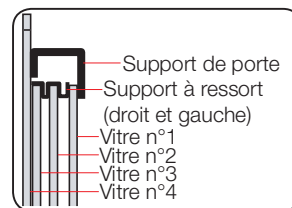
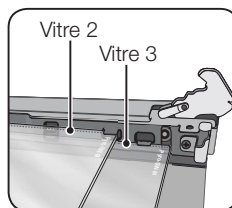


8_nettoyage de la porte du four





3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres 2 et 3 en vous aidant de l'illustration ci-dessus.



La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 10 minutes.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four (lampe ou illumination) ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four est éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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





sommaire

FONCTIONS DU FOUR

11

- 11 Commandes du four
- 12 Accessoires

AVANT DE COMMENCER

14

- 14 Réglage de l'horloge
- 15 Fonction d'économie d'énergie automatique
- 15 Pour allumer et éteindre la lampe du four
- 15 Arrêt du signal sonore
- 15 Mise hors tension du four
- 16 Sécurité enfants
- 16 Premier nettoyage

UTILISATION DU FOUR

17

- 17 Réglage du mode Séparateur
- 21 Réglage de la température du four
- 22 Réglage de l'heure de fin de cuisson
- 24 Réglage du temps de cuisson
- 26 Réglage du départ différé
- 27 Réglage de la minuterie
- 28 Fonctions du four
- 36 Essais de plats

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

37

- 37 Auto-nettoyage
- 38 Nettoyage vapeur
- 40 Nettoyage du collecteur d'eau
- 40 Retrait des glissières latérales (selon le modèle)

DÉPANNAGE ET CODES D'INFORMATIONS

41

- 41 Dépannage
- 42 Codes d'erreur

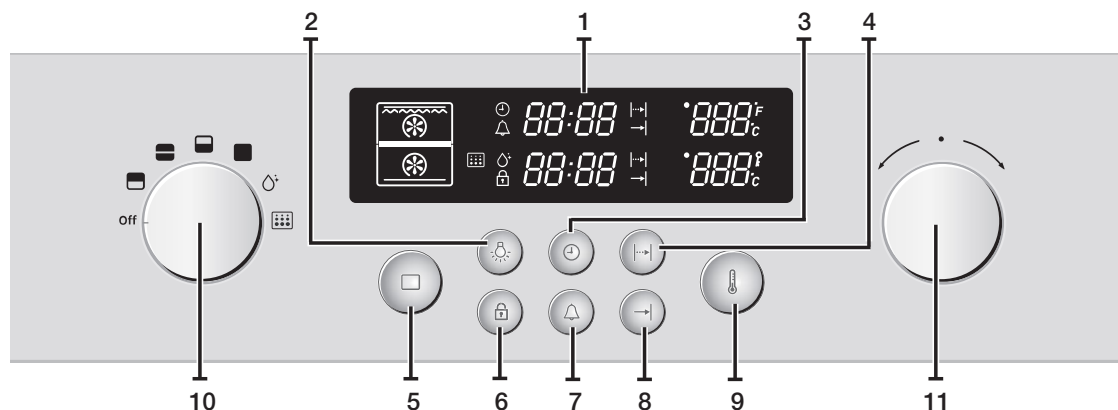
10_contents





fonctions du four

COMMANDES DU FOUR



FONCTIONS DU FOUR

- | | |
|--|--|
| 1. Écran d'affichage | 7. Bouton Minuterie |
| 2. Bouton d'éclairage | 8. Bouton de commande de fin de cuisson |
| 3. Bouton Horloge | 9. Bouton de température |
| 4. Bouton de réglage du temps de cuisson | 10. Bouton de sélection de la fonction de séparation |
| 5. Bouton du four | 11. Molette de commande du temps/de la température |
| 6. Bouton Sécurité enfants | |



Le **bouton de sélection de la fonction de séparation** et le **bouton de commande de la durée/température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (selon les modèles.)



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.

fonctions du four_11

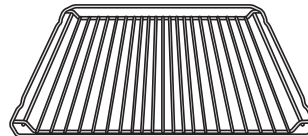




ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

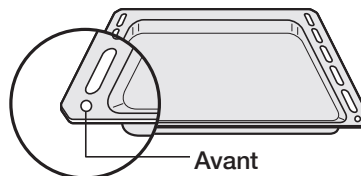
- 1. une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



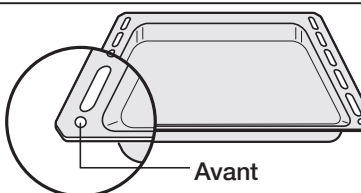
- 2. une grille métallique** pour le rôtissage.



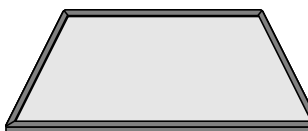
- 3. une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits. (selon le modèle)



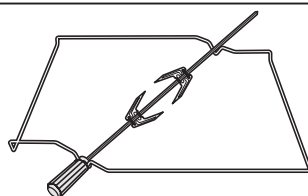
- 4. une lèchefrite** pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



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



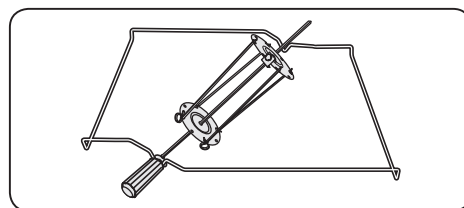
- 6. Le tournebroche** (selon le modèle) se compose d'une broche, de 2 fourchons, d'une poignée amovible et d'un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèchefrite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





7. Tournebroche et brochette.

(selon le modèle)



Utilisation

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

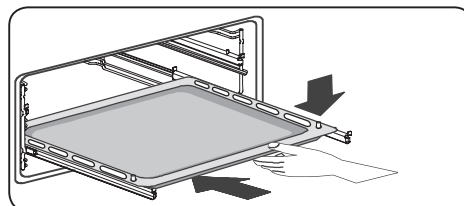
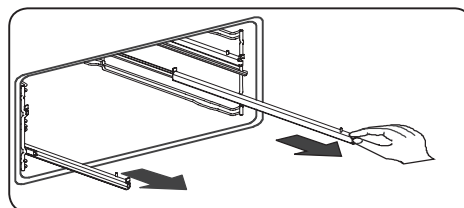
8. Rainures de guidage télescopiques.

(Série NV70F)



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

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez les accessoires sur les guides et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les guides télescopiques insérés dans celui-ci.



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



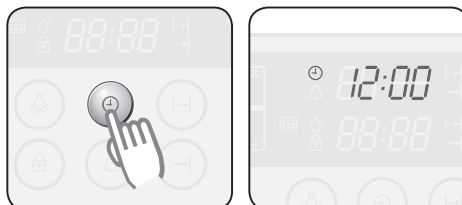


avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

1. Appuyez sur le bouton **Horloge**. Les indications « ⌚ » et « 12: » clignotent.



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

Exemple : pour régler 1h30.

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



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**. Les indications « ⌚ » et « :00 » clignotent.



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



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





FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

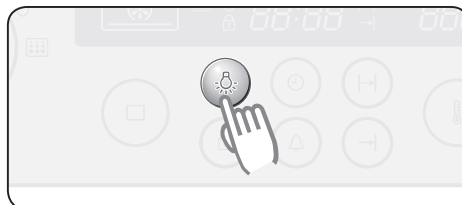
1. Appuyez sur le bouton **Lampe**.

• Modèles avec l'ampoule latérale

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

• Modèles sans ampoule latérale

1ère fois	Activée
2ème fois	Désactivé

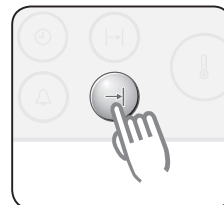


La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement. La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

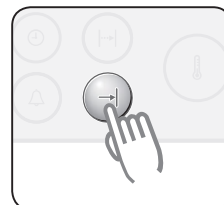
AVANT DE COMMENCER

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

1. Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Horloge** et **Heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

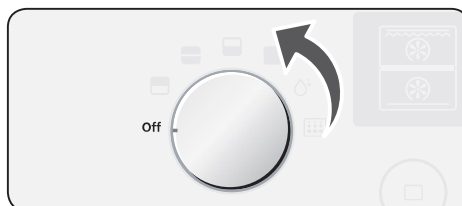


2. Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Horloge** et **Heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.



MISE HORS TENSION DU FOUR

Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** en position « **Off (Désactivé)** ».



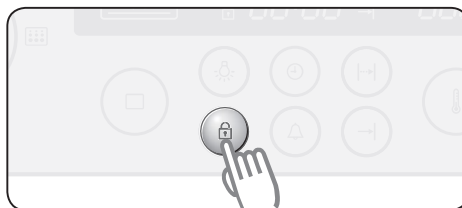
avant de commencer_15



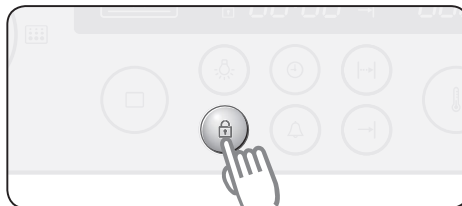


SÉCURITÉ ENFANTS

1. Appuyez sur les boutons **Sécurité enfants** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
() apparaît dans le champ d'affichage.



2. Appuyez sur les boutons **Sécurité enfants** et maintenez-les à nouveau enfoncés pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.



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

PREMIER NETTOYAGE

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

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

Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. La 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.



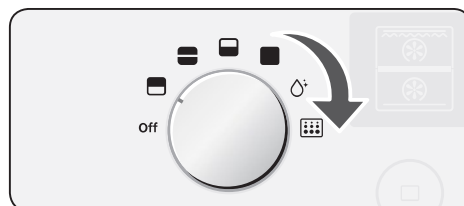


utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

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

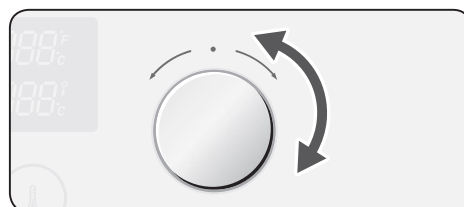
1. Tournez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



2. Appuyez sur le bouton **Four**.



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



UTILISATION DU FOUR

Mode	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Désactivé	Off	--	-	-
Supérieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + convection 3. Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Double		Fonction de compartiments supérieur et inférieur	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes

utilisation du four_17

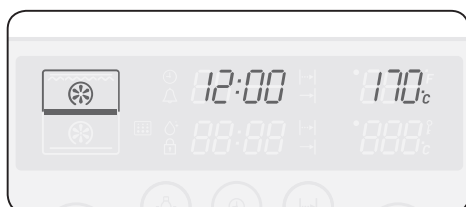




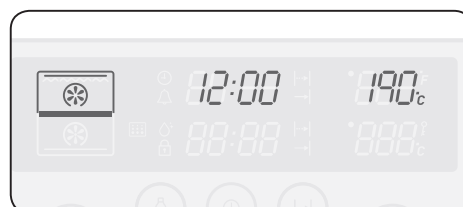
Mode	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Inférieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le bas + Convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Unique		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Cuisson traditionnelle 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + Convection	N°	-
Nettoyage vapeur			N°	-
Auto-nettoyage		1. P-1 2. P-2 3. P-3	N°	-

Mode Supérieur

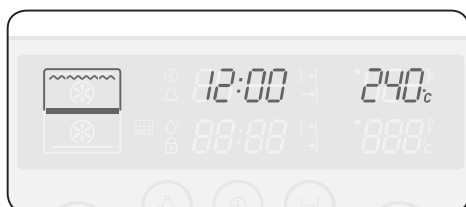
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

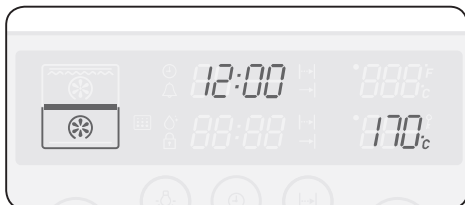
18_utilisation du four



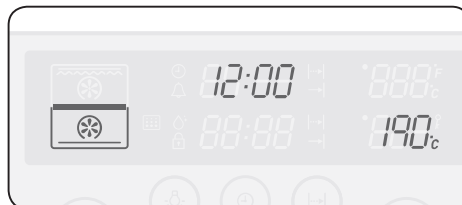


Mode Inférieur

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



Cuisson par convection

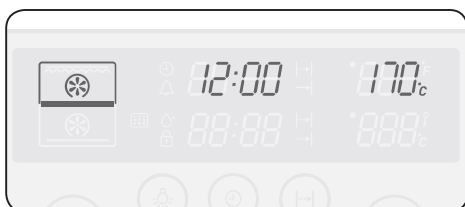


Chaleur par le bas + Convection

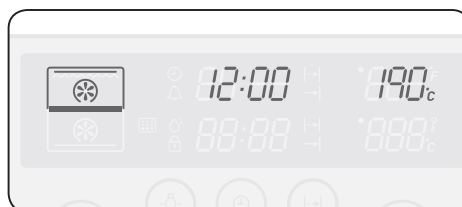
Mode Double

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, tournez le bouton de sélection de la fonction de séparation pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

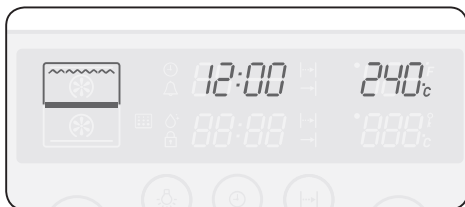
Mode Double 1 : le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le bouton Four ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection

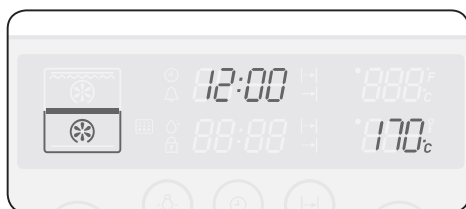


Grand gril

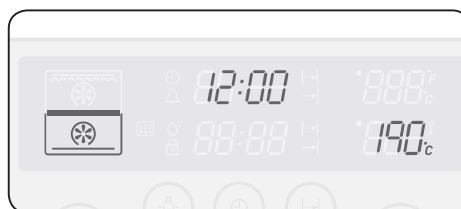




Mode Double 2 : lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le bouton Four ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.

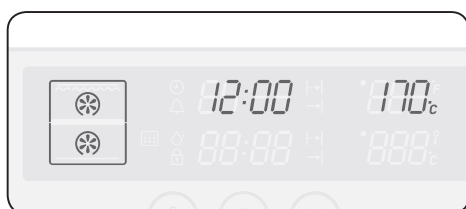


Cuisson par convection

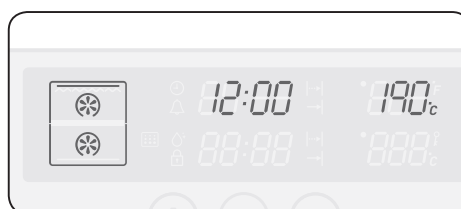


Chaleur par le bas + Convection

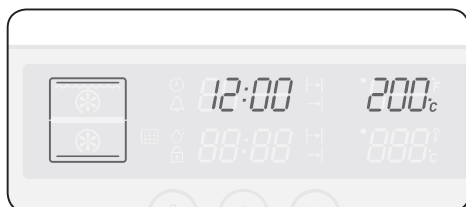
Mode Unique



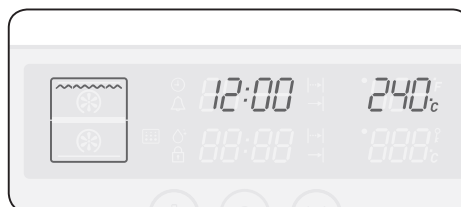
Cuisson par convection



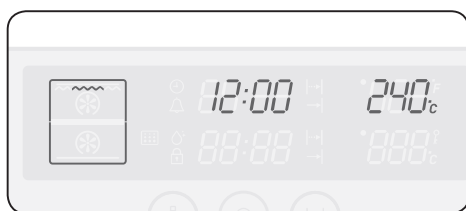
Chaleur par le haut + Convection



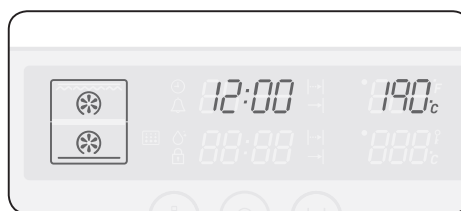
Cuisson traditionnelle



Grand gril



Petit gril



Chaleur par le bas + Convection

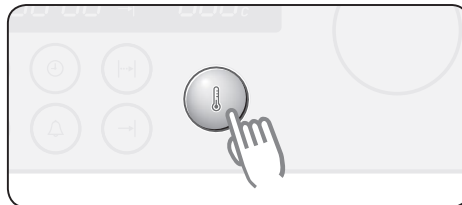




RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

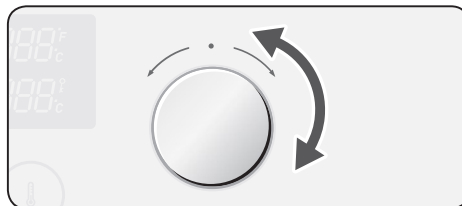
En modes Unique, Supérieur et Inférieur

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



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

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



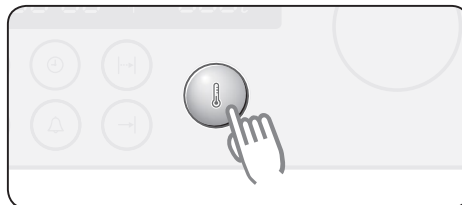
La température peut être réglée pendant la cuisson.

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

UTILISATION DU FOUR

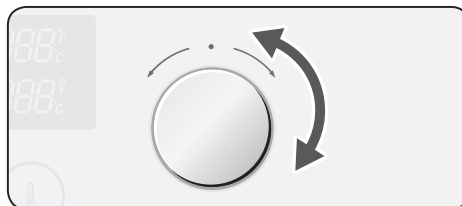
En mode Double

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



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

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



La température peut être modifiée en cours de cuisson.

utilisation du four_21





RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

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

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**.

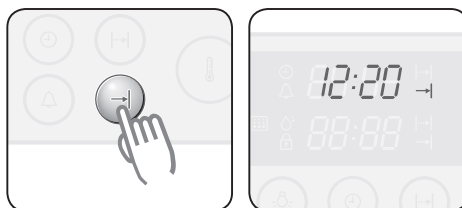
Exemple : l'horloge indique 12:00.



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



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



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



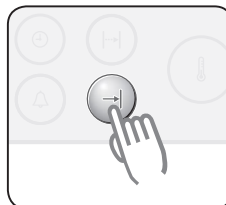


En mode Double

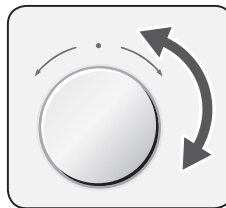
Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du bouton **Heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée/température**.

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

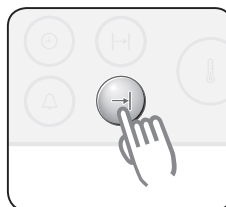
Exemple : l'horloge indique 12:00.



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



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



UTILISATION DU FOUR

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





RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

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

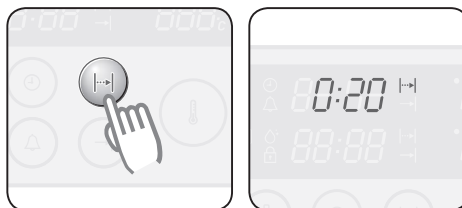
Exemple : l'horloge indique 12:00.



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



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



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





En mode Double

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

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



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



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



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





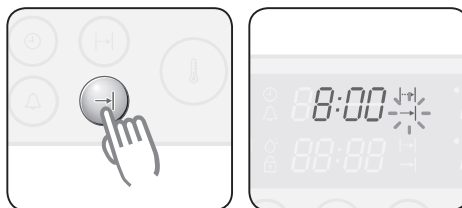
RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

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

1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**.

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



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

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



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



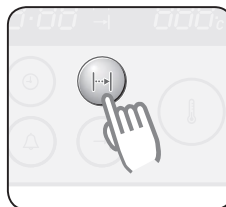


Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

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

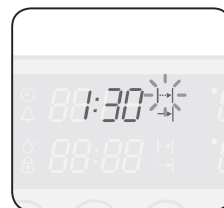
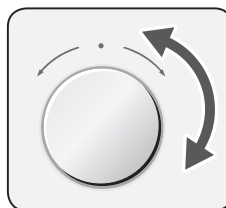
1. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

Exemple : L'horloge affiche 3:00 et vous souhaitez que la cuisson se termine à 5:00.



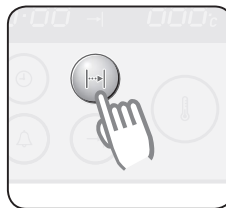
2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

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



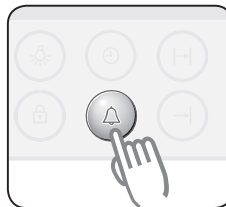
3. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le symbole

«  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.



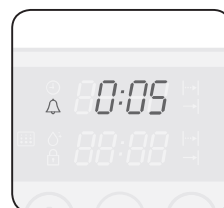
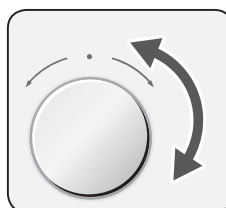
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

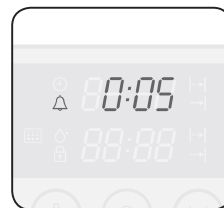
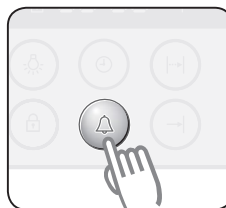


2. Tournez le bouton de commande de la durée/température pour régler le temps souhaité.

Exemple : 5 minutes



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



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

utilisation du four_27





FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

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

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





Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôti 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	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g) 3-4 morceaux de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + Lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3-4 morceaux de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 à 1000 g) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3 / 2	Grille métallique / Lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

UTILISATION DU FOUR

utilisation du four_29





Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

30_utilisation du four





Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

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

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + Lèchefrite	190-200	45-50
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 morceaux de 150 à 200 g chacun Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200-400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

UTILISATION DU FOUR

utilisation du four_31





Grand gril

Température recommandée : 240 °C

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

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





Petit gril

Température recommandée : 240 °C

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

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Camembert au four surgelé (2 à 4 de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR 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 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 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 FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + Plaque à pâtisserie	180-200	23-30

UTILISATION DU FOUR



Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55





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. Veuillez 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)
SUPÉRIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEURE	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Plaque à pâtisserie	50-60

 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)
SUPÉRIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + Lèchefrite	25-35
INFÉRIEURE	Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Grille métallique	30-40

 Placez les aliments dans le four froid.



ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat 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)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + Plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (à revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à fond amovible (à revêtement noir, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

2. Faire griller

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

Type d'aliment	Plat 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 côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Grille métallique + Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9





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.

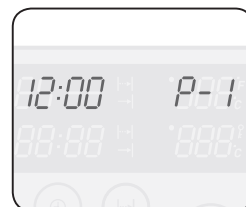
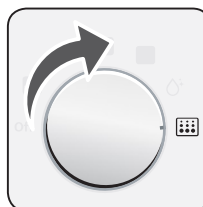
Verrouillage de la porte (🔒)	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.



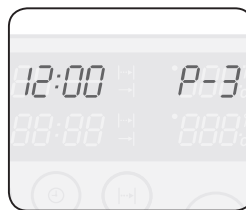
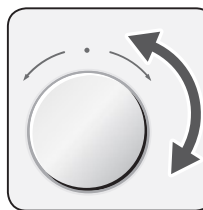
- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.
- Tous les accessoires (y compris la glissière latérale et la grille latérale) doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.
- Retirez le plus gros de la 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.

Réglages pour l'auto-nettoyage

1. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur le mode d'auto-nettoyage.



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



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

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





NETTOYAGE VAPEUR

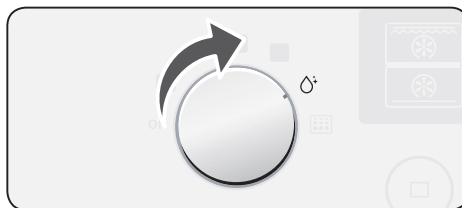
1. Retirez tous les accessoires du four.

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

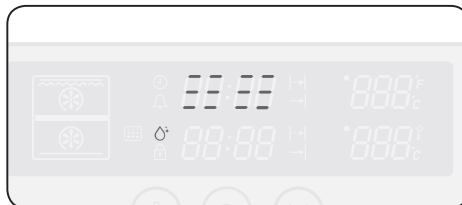
3. Fermez la porte du four.

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

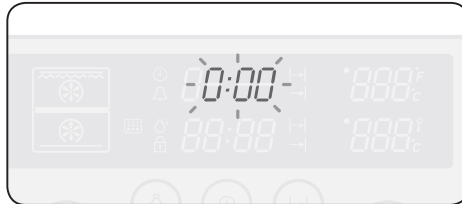
4. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur le mode de nettoyage vapeur.



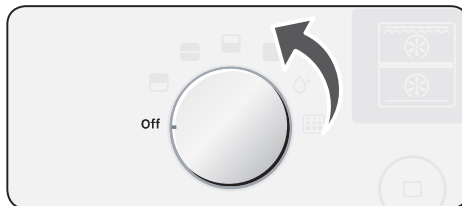
5. Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.



6. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



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





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

Séchage rapide

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

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

Parois externes du four

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

Surfaces du four en acier inoxydable

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

Surfaces du four en aluminium

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

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





Intérieur du four

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

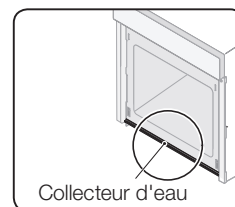
Accessoires

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

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

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

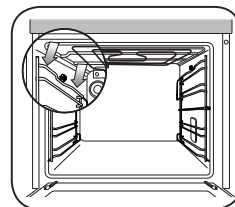
Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.



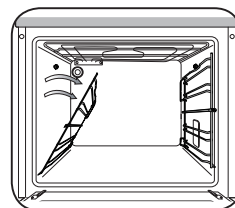
Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES (SELON LE MODÈLE)

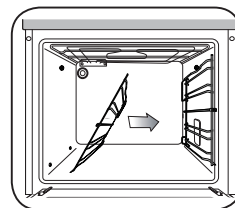
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



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



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





dépannage et codes d'informations

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. - Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. - Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur soit déclenché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le centre de services 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 centre de services le plus proche.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	La lampe du four est défectueuse. Contactez le centre de services le plus proche.
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 centre de services le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.
Que dois-je faire si toutes les touches sont inopérantes ?	Vérifiez si la sécurité enfants est activée ou non. Si elle n'est pas activée, contactez le centre de services le plus proche.





CODES D'ERREUR

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
5-01	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. En dessous de 105 °C 16 heures De 105 °C à 240 °C 8 heures De 245 °C à la température maxi. 4 heures	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
5E	Une touche reste appuyée un certain temps.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
-dE-	Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
E-**¹⁾	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

