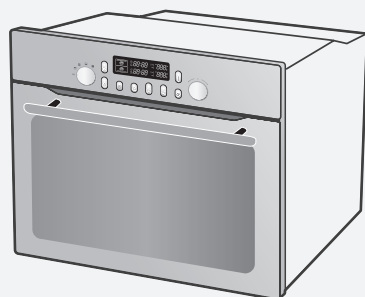


**SAMSUNG**

Consignes d'installation et d'utilisation

# Four encastrable



**BT65CDST**  
**BT65CDFST**

Manuel d'utilisation



# Sommaire

---

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Utilisation de ce manuel</b>                  | <b>2</b>  |
| <b>Consignes de sécurité</b>                     | <b>2</b>  |
| Sécurité électrique                              | 2         |
| Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil | 3         |
| <b>Consignes de traitement des déchets</b>       | <b>3</b>  |
| <b>Installation du four</b>                      | <b>4</b>  |
| Consignes de sécurité pour l'installateur        | 4         |
| Installation dans un élément bas                 | 4         |
| Raccordement à la prise d'alimentation secteur   | 5         |
| Installation dans un élément haut                | 6         |
| <b>Pièces et caractéristiques</b>                | <b>7</b>  |
| Four                                             | 7         |
| Commandes du four                                | 8         |
| Fonctions spéciales                              | 8         |
| Accessoires                                      | 9         |
| Utilisation des accessoires                      | 11        |
| Dispositif d'arrêt de sécurité                   | 11        |
| Ventilateur                                      | 11        |
| <b>Avant de commencer</b>                        | <b>12</b> |
| Réglage de l'horloge                             | 12        |
| Premier nettoyage                                | 13        |
| <b>Utilisation du four</b>                       | <b>14</b> |
| Réglage du mode Séparateur                       | 14        |
| Réglage de la température du four                | 18        |
| Mise hors tension du four                        | 19        |
| Heure de fin de cuisson                          | 19        |
| Temps de cuisson                                 | 21        |
| Démarrage de la cuisson à retardement            | 23        |
| Minuterie                                        | 25        |
| Pour allumer et éteindre la lampe du four        | 25        |
| Sécurité enfants                                 | 26        |
| Arrêt du signal sonore                           | 26        |
| Fonctions du four                                | 27        |
| Essais de plats                                  | 35        |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                    | <b>36</b> |
| Nettoyage vapeur                                 | 36        |
| Surface émaillée catalytique                     | 39        |
| Nettoyage de la porte du four                    | 40        |
| Glissières latérales                             | 43        |
| Nettoyage de l'élément chauffant supérieur       | 46        |
| Remplacement de la lampe                         | 47        |
| <b>Garantie et assistance</b>                    | <b>48</b> |
| Questions fréquentes et dépannage                | 48        |
| <b>Caractéristiques techniques</b>               | <b>50</b> |

## Utilisation de ce manuel

FR

*Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.*

*Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.*

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

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



**Important**



**Remarque**

## Consignes de sécurité

*L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.*

### 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 de l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être 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.

### AVERTISSEMENT

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

## Consignes de sécurité (suite)

FR

### *Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil*

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- 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 et les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'en échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments risquent de ne pas être cuits convenablement.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèche-frite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

## Consignes de traitement des déchets

### *Élimination du matériel d'emballage*

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

### *Mise au rebut de vos appareils usagés*

#### **AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

## Installation du four



L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.

Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.

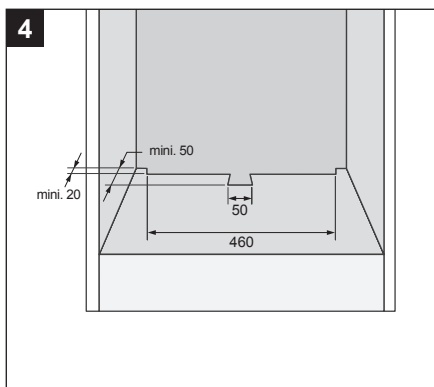
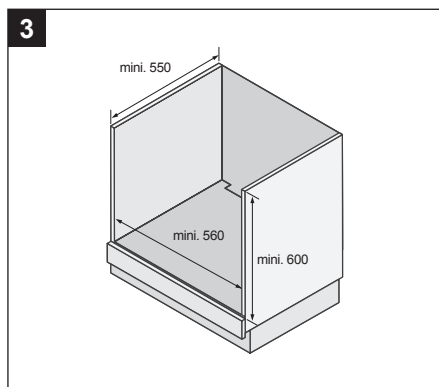
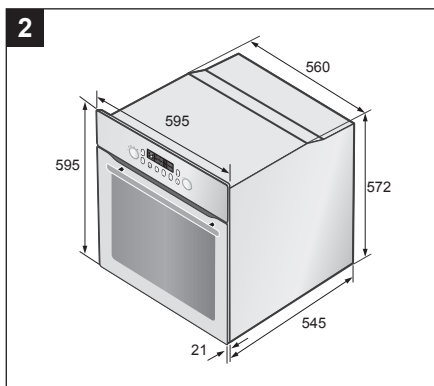
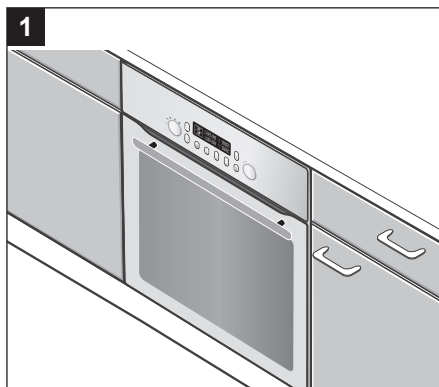
Retirez également le ruban de protection situé sur les parois internes du four.

### Consignes de sécurité pour l'installateur

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

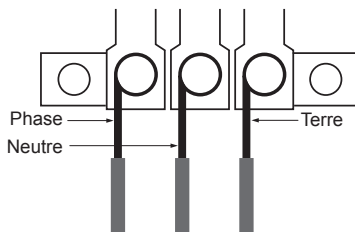
### Installation dans un élément bas

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



5

Branchement du four à l'alimentation secteur  
(H05VV-F, H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm<sup>2</sup>)



### Raccordement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.

Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

- ☒ Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (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 au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

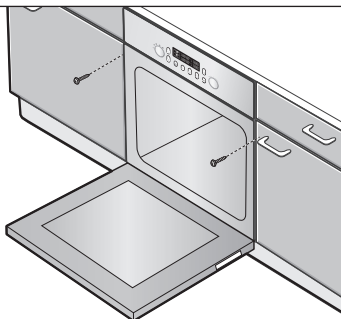
Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

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

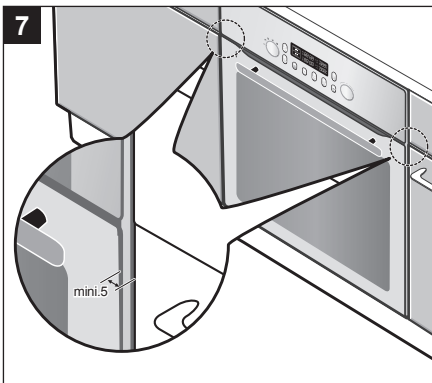
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

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

6



7

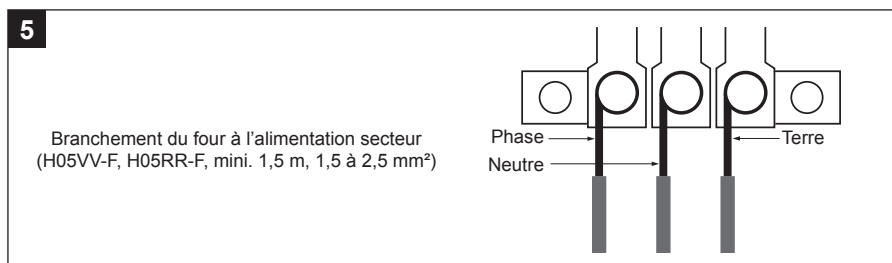
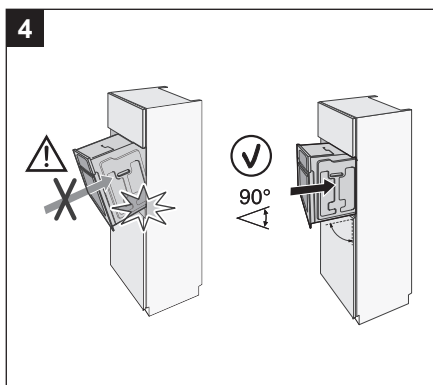
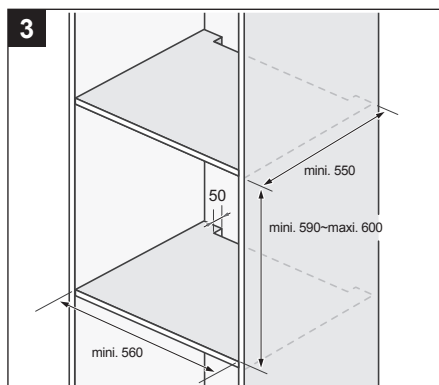
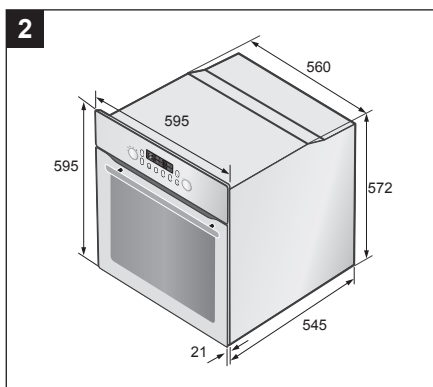
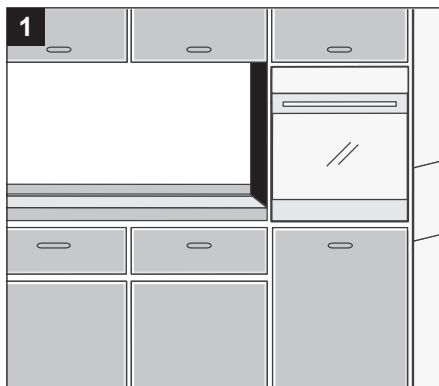


## Installation du four (suite)

FR

### Installation dans un élément haut

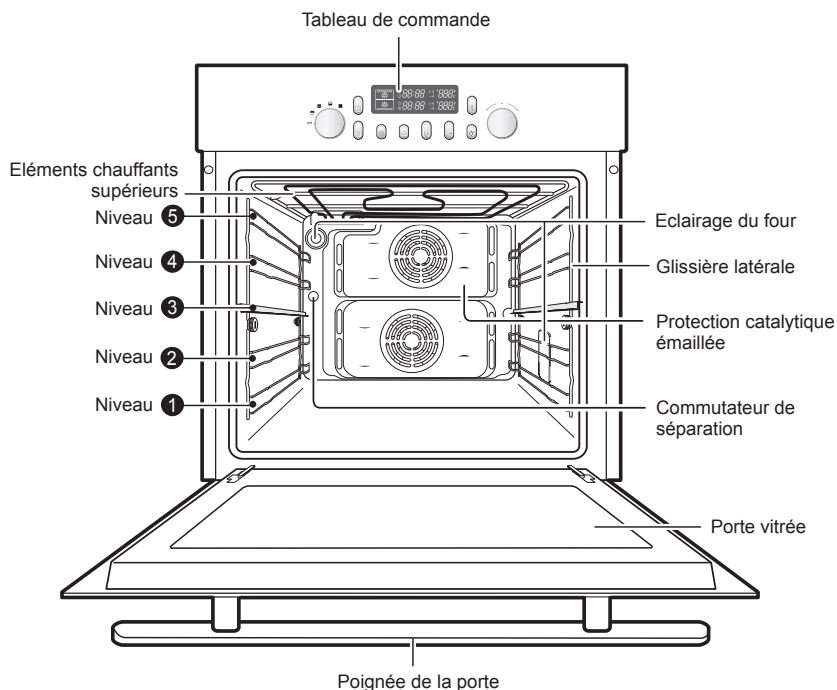
- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.



## Pièces et caractéristiques

### Four

FR

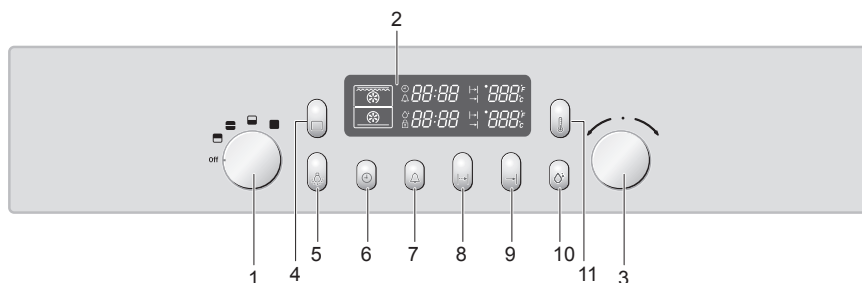


- ☒ Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.  
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.  
Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

## Pièces et caractéristiques (suite)

FR

### Commandes du four



- |                                                     |                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Bouton de sélection de la fonction de séparation | 7. Bouton de minuterie                            |
| 2. Fenêtre d'affichage                              | 8. Bouton de réglage du temps de cuisson          |
| 3. Bouton de commande de la durée / température     | 9. Bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson |
| 4. Bouton du four                                   | 10. Bouton du nettoyage vapeur                    |
| 5. Bouton de la lampe                               | 11. Bouton de température                         |
| 6. Bouton de l'horloge                              |                                                   |

Le bouton de sélection de la fonction de séparation et le bouton de commande de la durée / température sont des boutons contextuels. Il vous suffit d'appuyer dessus pour les tourner.

### Fonctions spéciales

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

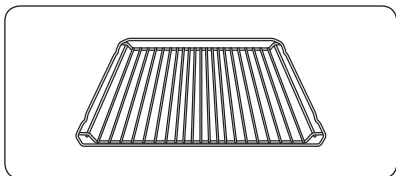
- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du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

## Pièces et caractéristiques (suite)

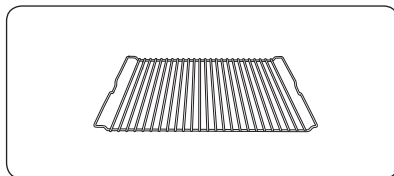
### Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

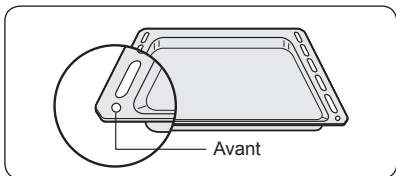
FR



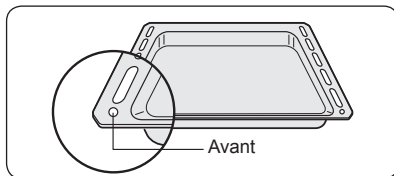
- 1** une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



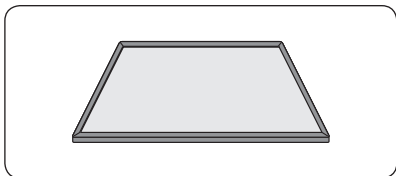
- 2** une grille métallique pour le rôtissage.



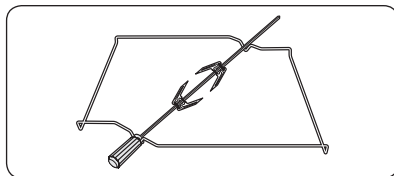
- 3** une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



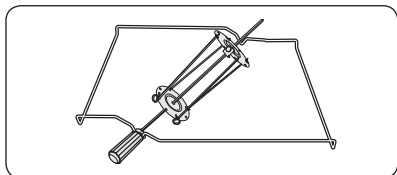
- 4** une lèche-frite pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



- 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** **Tournebroche (BT65CDFST)** 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.

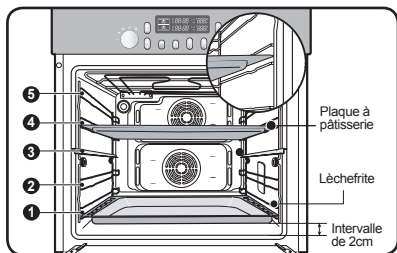


### **7 Broche de rôtissoire et brochette** (BT65CDFST)

#### 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.

## Pièces et caractéristiques (suite)



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

- ☒ 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.

### Utilisation des accessoires

**Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite**

#### Positionnement de la plaque séparatrice

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

#### Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

#### Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.

### AVERTISSEMENT

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

### Dispositif d'arrêt de sécurité

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

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

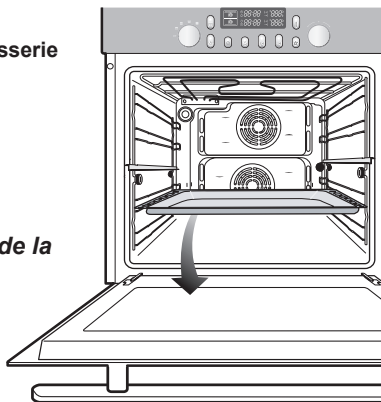
|                     |           |
|---------------------|-----------|
| inférieure à 105 °C | 16 heures |
| de 105 °C à 240 °C  | 8 heures  |
| de 245 °C à 300 °C  | 4 heures  |

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

### Ventilateur

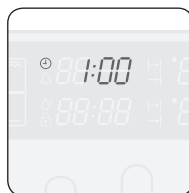
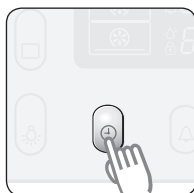
Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

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



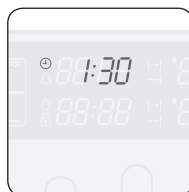
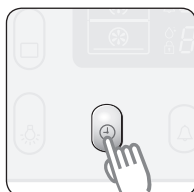
### Réglage de l'horloge

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



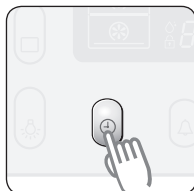
- 1** Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée. « ⌚ » et « 12:00 » clignotent lorsque l'appareil est mis pour la première fois sous tension. Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⌚ » et « 12: » clignotent.

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



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

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



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

### Premier nettoyage

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

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

### Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, 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.

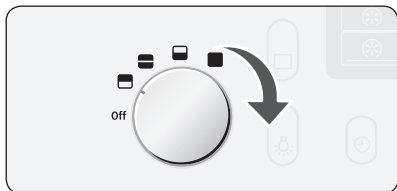
Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre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

## Utilisation du four

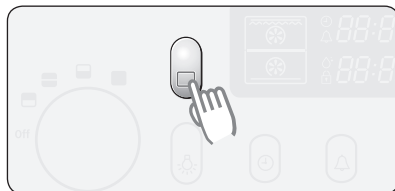
FR

### Réglage du mode Séparateur

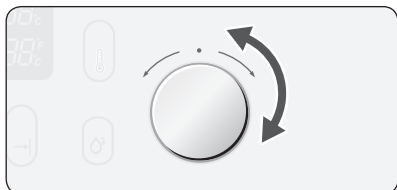
Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur « OFF » (DESACTIVE). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis tournez le **bouton 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 du 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.

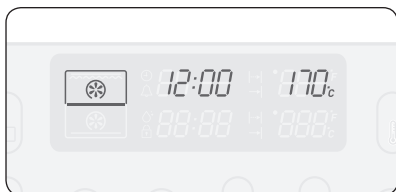
| Mode Séparateur | Symbole    | Fonction du four                                                                                                                                                                                                                   | Insertion de la plaque séparatrice | Informations sur l'utilisation                                                                     |
|-----------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Désactivée      | <b>Off</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                                                                                                    |
| Mode Supérieur  |            | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Convection</li><li>2. Chaleur par le haut + Convection</li><li>3. Grand gril</li></ol>                                                                                                    | OUI                                | Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments. |
| Mode Double     |            | Supérieur et Inférieur<br>Fonctionnement par compartiment                                                                                                                                                                          | OUI                                | Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.                   |
| Mode Inférieur  |            | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Convection</li><li>2. Chaleur par le bas + convection</li></ol>                                                                                                                           | OUI                                | Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments. |
| Mode Unique     |            | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Convection</li><li>2. Chaleur par le haut + Convection</li><li>3. Cuisson traditionnelle</li><li>4. Grand gril</li><li>5. Petit gril</li><li>6. Chaleur par le bas + convection</li></ol> | NON                                |                                                                                                    |

## Utilisation du four (suite)

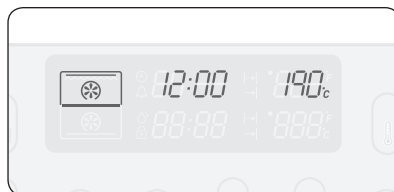
FR

### Mode Supérieur

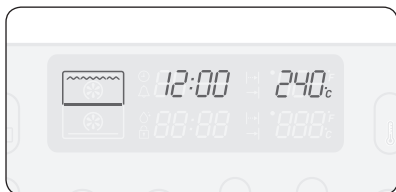
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Convection



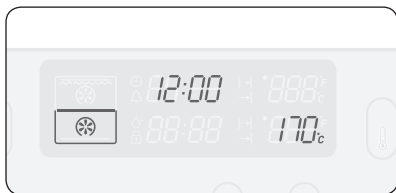
Chaleur par le haut + Convection



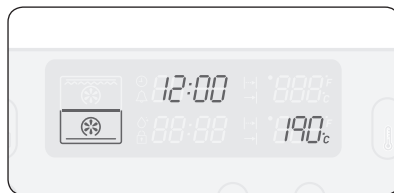
Grand gril

### Mode Inférieur

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



Convection



Chaleur par le bas + Convection

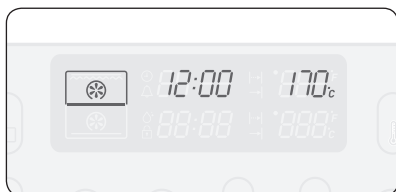
## Utilisation du four (suite)

FR

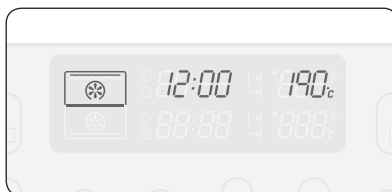
### Mode Double

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

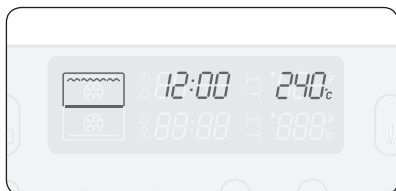
**Mode Double 1 :** le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton du four** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Convection

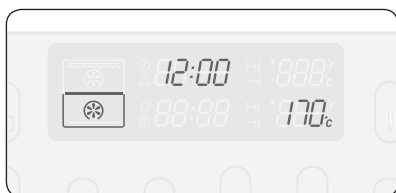


Chaleur par le haut + Convection

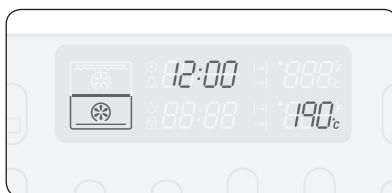


Grand gril

**Mode Double 2 :** lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton du 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.



Convection

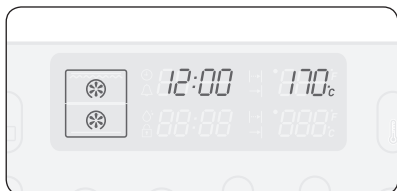


Chaleur par le bas + Convection

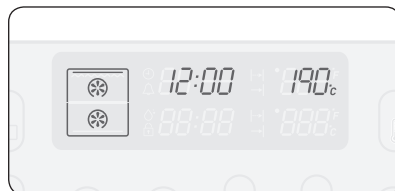
## Utilisation du four (suite)

### Mode Unique

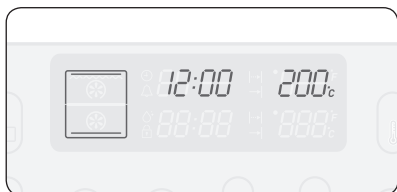
FR



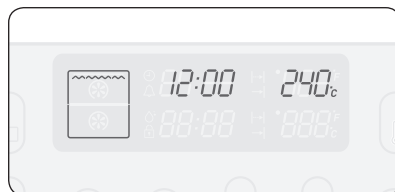
Convection



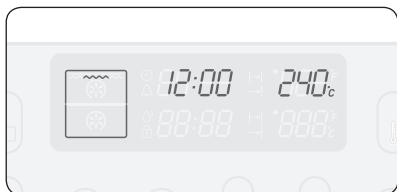
Chaleur par le haut + Convection



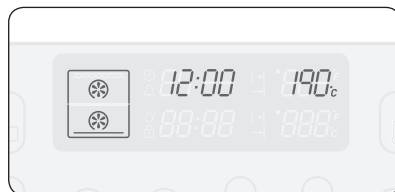
Cuisson traditionnelle



Grand grill



Petit grill



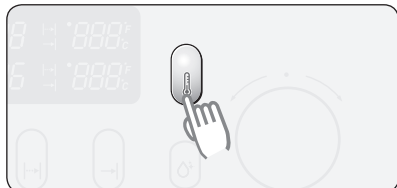
Chaleur par le bas + Convection

## Utilisation du four (suite)

FR

### Réglage de la température du four

#### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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



- 2** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

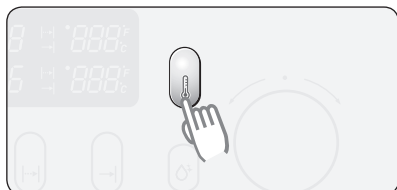
|                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Mode Unique<br>(grand et petit gril) | 40 à 250 °C<br>(40 à 300 °C) |
| Mode Supérieur                       | 40 à 250 °C                  |
| Mode Inférieur                       | 40 à 250 °C                  |



La température peut être réglée pendant la cuisson.

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

#### En mode Double



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



- 2** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Mode Supérieur<br>(grand gril) | 160 à 250 °C<br>(200 à 250 °C) |
| Mode Inférieur                 | 160 à 250 °C                   |

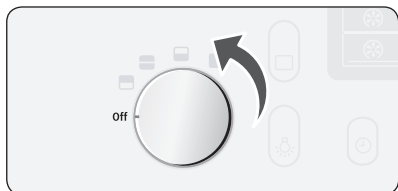


La température peut être réglée pendant les phases de cuisson.

## Utilisation du four (suite)

FR

### Mise hors tension du four

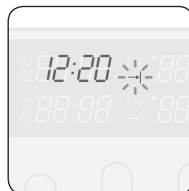
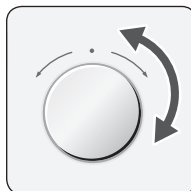
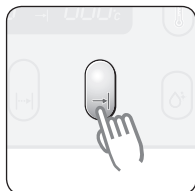


Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** en position « Off » (Désactivé).

### Heure de fin de cuisson

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

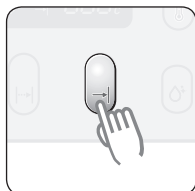
#### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



- 1** Appuyez sur le **bouton de réglage de l'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 de réglage de l'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 d'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.

## Utilisation du four (suite)

FR

### En mode Double

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



- 1** Appuyez deux fois sur le **bouton d'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 de réglage de l'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 de réglage de l'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.

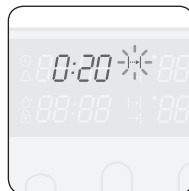
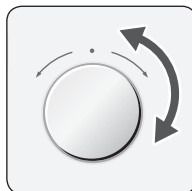
## Utilisation du four (suite)

FR

### Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

#### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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

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



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

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

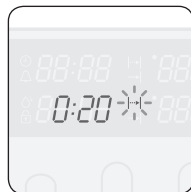
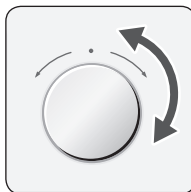
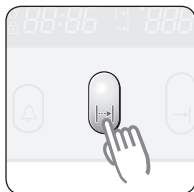
- ☒ Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

## Utilisation du four (suite)

FR

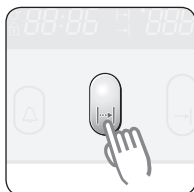
### En mode Double

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



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

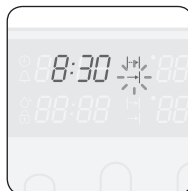
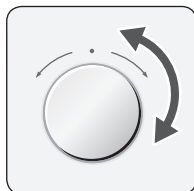
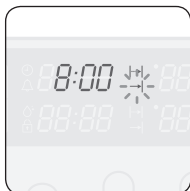
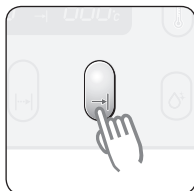
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

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

### Démarrage de la cuisson à retardement

#### Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

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

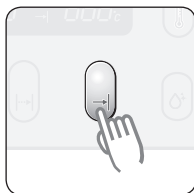


- 1** Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.

**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.



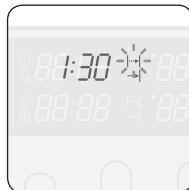
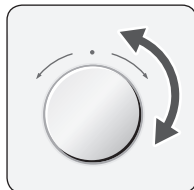
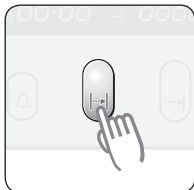
- 3** Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

## Utilisation du four (suite)

FR

### 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.

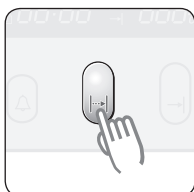


- 1** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

**Exemple :** l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.

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

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

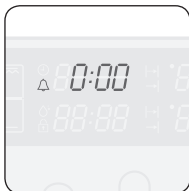


- 3** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

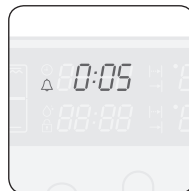
## Utilisation du four (suite)

FR

### Minuterie

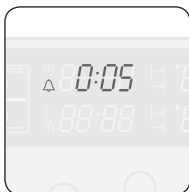
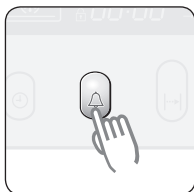


- 1** Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. «  » clignote.



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

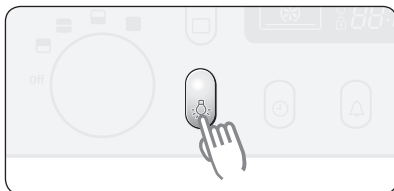
**Exemple :** 5 minutes



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

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

### Pour allumer et éteindre la lampe du four



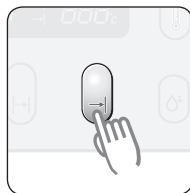
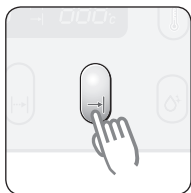
- 1** Appuyez sur le **bouton de la lampe**.
- |           |                        |
|-----------|------------------------|
| 1ère fois | Supérieur et Inférieur |
| 2ème fois | Supérieur              |
| 3ème fois | Inférieur              |
| 4ème fois | Désactivée             |

-  La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.
-  La lampe s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

## Utilisation du four (suite)

FR

### Sécurité enfants

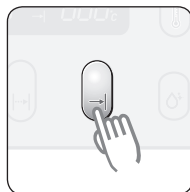
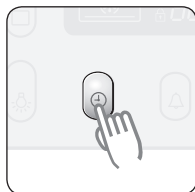
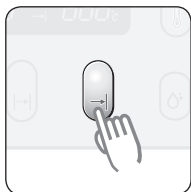
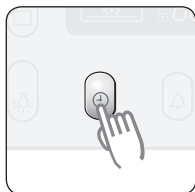


- 1** Appuyez simultanément sur les boutons de **réglage du temps de cuisson** et d'**heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.

- 2** Appuyez à nouveau simultanément sur les boutons de **réglage du temps de cuisson** et d'**heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes pour déverrouiller la fonction.

☒ 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.

### Arrêt du signal sonore



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

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

## Utilisation du four (suite)

FR

### Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

#### Modes du four

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

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



#### Cuisson traditionnelle

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour faire cuire et rôtir les aliments.



#### Chaleur par le haut + Convection

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



#### Convection

Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries.

Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.



#### Grand 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.

## Utilisation du four (suite)

### 1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

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

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

| Aliments                                                                                                                                 | Niveau | Accessoires                    | Température (°C) | Durée en min. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)</b>                                                                                                 | 3      | Grille métallique              | 180-200          | 40-50         |
| <b>Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g)<br/>3 à 4 entailles de chaque côté<br/>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b>                    | 3      | Grille métallique + lèchefrite | 240              | 15-20         |
| <b>Filets de poisson (500 à 1000 g)<br/>3 à 4 entailles de chaque côté<br/>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b>                                | 3      | Plaque à pâtisserie            | 200              | 13-20         |
| <b>Côtelettes surgelées (350 à 1000 g)<br/>Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons<br/>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b> | 3      | Plaque à pâtisserie            | 200              | 25-35         |
| <b>Hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre en côtelettes surgelés (350 à 1000 g)<br/>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b>            | 3      | Plaque à pâtisserie            | 200              | 20-30         |
| <b>Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g)<br/>AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE</b>                                                | 3/2    | Grille métallique/ lèchefrite  | 200              | 40-50         |
| <b>Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)</b>                                                                          | 3      | Plaque à pâtisserie            | 180-200          | 30-45         |
| <b>Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g)<br/>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b>                              | 3      | Plaque à pâtisserie            | 180-200          | 40-50         |
| <b>Biscuit de Savoie (250 à 500 g)</b>                                                                                                   | 2      | Grille métallique              | 160-180          | 20-30         |
| <b>Gâteau marbré (500 à 1000 g)</b>                                                                                                      | 2      | Grille métallique              | 170-190          | 40-50         |
| <b>Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)</b>                                                          | 2      | Plaque à pâtisserie            | 160-180          | 25-35         |
| <b>Muffins (500 à 800 g)</b>                                                                                                             | 2      | Grille métallique              | 190-200          | 25-30         |

## Utilisation du four (suite)

### 2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

| Aliments                                                                                                 | Niveau | Accessoires                                               | Température (°C) | Durée en min. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Pièce de porc non désossée (1000 g)<br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ</b>               | 3      | Grille métallique + lèchefrite                            | 180-200          | 50-65         |
| Epaule de porc en papillote (1000 à 1500 g)<br><b>FAITES MARINER</b>                                     | 2      | Plaque à pâtisserie                                       | 180-230          | 80-120        |
| Poulet entier (800 à 1300 g)<br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ</b>                      | 2      | Grille métallique + lèchefrite                            | 190-200          | 45-65         |
| Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)<br><b>AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE</b>                      | 3      | Grille métallique + lèchefrite                            | 180-200          | 15-35         |
| Morceaux de poulet (500 à 1000 g)<br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ</b>                 | 4      | Grille métallique + lèchefrite                            | 200-220          | 25-35         |
| Poisson grillé (500 à 1000 g)<br>Utilisez un plat allant au four<br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE</b> | 2      | Grille métallique                                         | 180-200          | 30-40         |
| Bœuf grillé (800 à 1200 g)<br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ</b>                        | 2      | Grille métallique + lèchefrite<br>Ajoutez une tasse d'eau | 200-220          | 45-60         |
| Magret de canard (300 à 500 g)                                                                           | 4      | Grille métallique + lèchefrite<br>Ajoutez une tasse d'eau | 180-200          | 25-35         |

FR

## Utilisation du four (suite)

### 3. Convection

Température recommandée : 170 °C

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

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

| Aliments                                                                                                                                                                                                                                                          | Niveau | Accessoires                        | Température (°C) | Durée en min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Carré d'agneau (350 à 700 g)</b><br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE</b><br><b>D'HUILE ET ASSAISONNEZ</b>                                                                                                                                                              | 3      | Grille métallique<br>+ lèche-frite | 190-200          | 40-50         |
| <b>Bananes au four</b><br>(3 à 5 bananes), incisez la<br>banane pelée dans la longueur,<br>ajoutez 10 à 15 g de chocolat<br>et 5 à 10 g de noisettes dans la<br>fente pratiquée, saupoudrez le<br>tout de sucre et enveloppez les<br>bananes dans de l'aluminium. | 3      | Grille métallique                  | 220-240          | 15-25         |
| <b>Pommes au four (5 à 8 pommes</b><br><b>de 150 à 200 g chacune)</b><br>Otez les trognons et fourrez<br>les fruits de raisins secs et de<br>confiture. Utilisez un plat allant<br>au four.                                                                       | 3      | Grille métallique                  | 200-220          | 15-25         |
| <b>Côtelettes de viande hachée</b><br><b>(300 à 600 g)</b><br><b>ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE</b>                                                                                                                                                                   | 3      | Plaque à pâtis-<br>serie           | 190-200          | 18-25         |
| <b>Boulettes de viande hachée à la</b><br><b>russe (500 à 1000 g)</b><br><b>BADIGEONNEZ LA VIANDE</b><br><b>D'HUILE</b>                                                                                                                                           | 3      | Plaque à pâtis-<br>serie           | 180-200          | 50-65         |
| <b>Croquettes surgelées</b><br><b>(500 à 1000 g)</b>                                                                                                                                                                                                              | 2      | Plaque à pâtis-<br>serie           | 180-200          | 25-35         |
| <b>Frites au four surgelées</b><br><b>(300 à 700 g)</b>                                                                                                                                                                                                           | 2      | Plaque à pâtis-<br>serie           | 180-200          | 20-30         |
| <b>Pizza surgelée (300 à 1000 g)</b>                                                                                                                                                                                                                              | 2      | Grille métallique                  | 200-220          | 15-25         |
| <b>Gâteau aux pommes et aux</b><br><b>amandes (500 à 1000 g)</b>                                                                                                                                                                                                  | 2      | Grille métallique                  | 170-190          | 35-45         |
| <b>Croissants frais (200 à 400 g)</b><br><b>(pâte toute prête)</b>                                                                                                                                                                                                | 3      | Plaque à pâtis-<br>serie           | 180-200          | 15-25         |

## Utilisation du four (suite)

### 4. Grand grill

Température recommandée : 240 °C

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

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

| Aliments                                | Niveau | Accessoires                             | Température (°C) | Durée en min.          |
|-----------------------------------------|--------|-----------------------------------------|------------------|------------------------|
| Saucisses (fines) 5 à 10 unités         | 4      | Grille métallique + lèchefrite          | 220              | 5 à 8 retourner 5 à 8  |
| Saucisses (fines) 8 à 12 unités         | 4      | Grille métallique + lèchefrite          | 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 + lèchefrite          | 240              | 8 à 10 retourner 5 à 7 |

FR

## Utilisation du four (suite)

### 5. 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.

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

## Utilisation du four (suite)

### 6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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

FR

## Utilisation du four (suite)

FR

### 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 | Aliments                     | Niveau | Mode de cuisson | Température (°C) | Accessoires         | Durée en min. |
|----------------|------------------------------|--------|-----------------|------------------|---------------------|---------------|
| SUPERIEURE     | Pizza surgelée (300 à 400 g) | 4      | Convection      | 200-220          | Grille métallique   | 15-25         |
| INFERIEURE     | Gâteau marbré (500 à 700 g)  | 1      | Convection      | 160-180          | Plaque à pâtisserie | 50-60         |

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

#### **Suggestion 2 :** cuisson avec différents modes

| Partie du four | Aliments                                 | Niveau | Mode de cuisson                  | Température (°C) | Accessoires                     | Durée en min. |
|----------------|------------------------------------------|--------|----------------------------------|------------------|---------------------------------|---------------|
| SUPERIEURE     | Morceaux de poulet (400 à 600 g)         | 4      | Chaleur par le haut + Convection | 200-220          | Grille métallique + lèche-frite | 25-35         |
| INFERIEURE     | Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g) | 1      | Convection                       | 160-180          | Grille métallique               | 30-40         |

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

## Utilisation du four (suite)

### Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

#### 1. Cuisson

Les types de cuisson recommandés sont valables une fois le four préchauffé.

| Type d'aliments                 | Plat et remarques                                                                                      | Niveau               | Mode de cuisson        | Temp. en °C | Temps de cuisson en min. |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-------------|--------------------------|
| <b>Gâteaux de petite taille</b> | Plaque à pâtisserie                                                                                    | 3                    | Cuisson traditionnelle | 160-180     | 15-25                    |
|                                 | Lèchefrite + plaque à pâtisserie                                                                       | 1+4                  | Convection             | 150-170     | 20-30                    |
| <b>Biscuit de Savoie léger</b>  | Moule à gâteau (recouvert d'une protection noire, ø 26 cm) posé sur la grille métallique               | 2                    | Cuisson traditionnelle | 160-180     | 20-30                    |
| <b>Tarte aux pommes</b>         | Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm) | 1+3                  | Convection             | 170-190     | 80-100                   |
|                                 | Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)                       | 1 placé en diagonale | Cuisson traditionnelle | 170-190     | 70-80                    |

#### 2. Faire griller

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

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

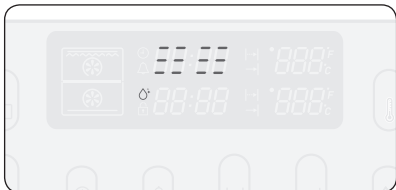
| Type d'aliments             | Plat et remarques                                              | Niveau | Mode de cuisson | Temp. en °C | Temps de cuisson en min.                                       |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|--------|-----------------|-------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Toasts de pain blanc</b> | Grille métallique                                              | 5      | Grand gril      | 300         | 1 <sup>ère</sup> face 1 à 2<br>2 <sup>ème</sup> face 1 à 1 1/2 |
| <b>Hamburgers</b>           | Grille métallique + lèchefrite (pour récupérer les égouttures) | 4      | Grand gril      | 300         | 1 <sup>ère</sup> face 7 à 10<br>2 <sup>ème</sup> face 6 à 9    |

### Nettoyage vapeur

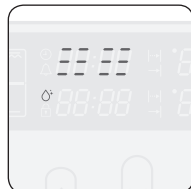
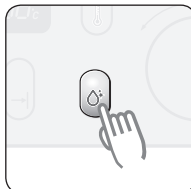
- 1** Retirez tous les accessoires du four.
- 2** Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
- 3** Fermez la porte du four.  
**Attention** Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



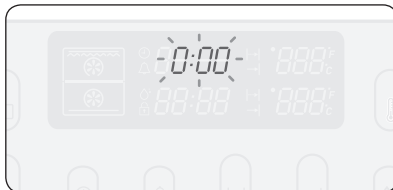
- 4** Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** en mode Unique.



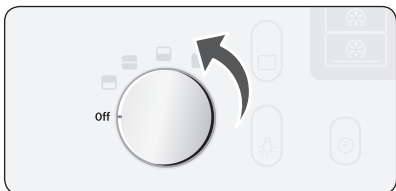
- 6** Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.



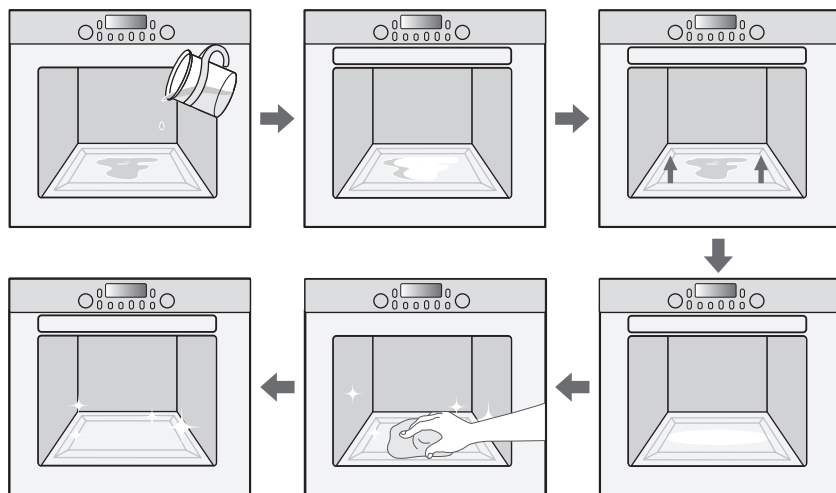
- 5** Appuyez sur le **bouton du nettoyage vapeur**.



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



- 8** 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.



*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.

## Nettoyage et entretien (suite)

FR

### *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 du 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.

### *AVERTISSEMENT*

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

### *Parois externes du four*

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

### *Façades du four en acier inoxydable*

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récureur ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

### *Façades 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 récureur rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyeur pour 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.

### Surface émaillée catalytique

La protection amovible est recouverte d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses contenues dans l'air circulant durant le chauffage par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four atteint une température minimale de 200 °C, pendant la cuisson ou le rôtissage par exemple.

Plus la température est élevée, plus vite ces dépôts brûlent.

Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, la cuisson ou le rôtissage entraîneront une carbonisation des dépôts et le nettoyage sera encore plus difficile, voire impossible dans certains cas extrêmes.

### Nettoyage à la main

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

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs. Ne vaporisez pas de décapant pour four sur l'émail catalytique. Les produits chimiques utilisés dans ce type de décapants pourraient endommager l'émail catalytique et le rendre inefficace.

Si vous utilisez un décapant pour four sur les surfaces internes du four, retirez au préalable la protection catalytique.

### Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement de protection catalytique à haute température, assurez-vous que les surfaces internes du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les températures élevées entraîneraient la carbonisation des dépôts fixés sur les surfaces internes du four, les rendant ainsi impossibles à nettoyer.

Si, après le nettoyage manuel, le four est encore très sale, le chauffer à haute température permet d'enlever les salissures provoquées par les projections d'huile et de graisse.

Notez que cette procédure ne permet pas d'enlever les dépôts d'épices, de sirop ou de substances du même type.

Pour venir à bout de ces taches, utilisez une solution douce composée d'eau chaude savonneuse et une brosse douce.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four sur la fonction Cuisson traditionnelle.
- Réglez la chaleur sur 250 °C.
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure.

Il peut s'avérer utile de régler l'heure de fin du processus en programmant la fonction Heure de fin de cuisson, pour le cas où vous oublieriez d'éteindre le four une fois l'opération terminée.

Les traces de salissure résiduelles disparaîtront progressivement à chaque utilisation du four à haute température.

## Nettoyage et entretien (suite)

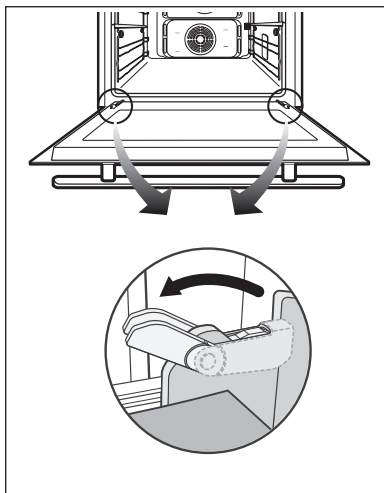
FR

### Nettoyage de la porte du four

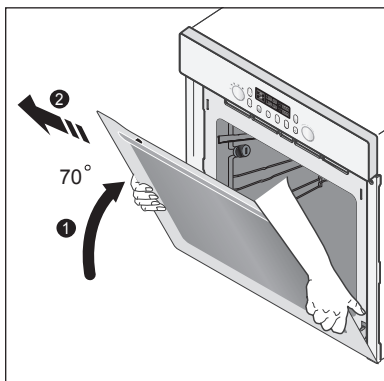
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. La porte du four est lourde.

#### Retrait de la porte

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

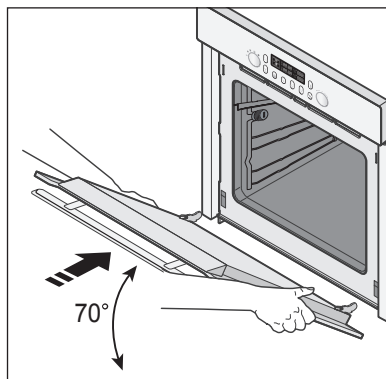


2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.

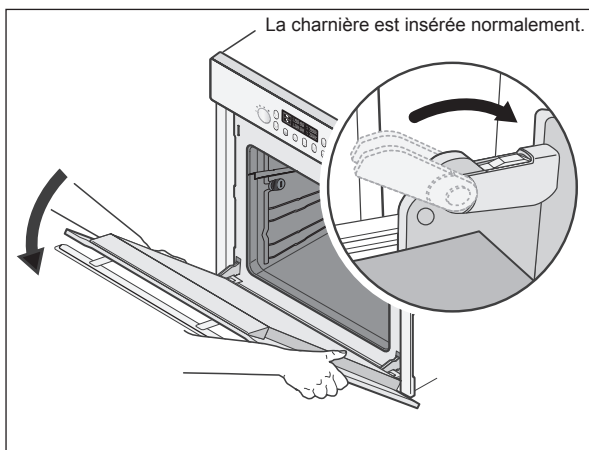
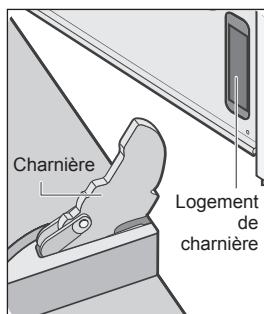


### Fixation de la porte

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



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



## Nettoyage et entretien (suite)

FR

### Vitre de la porte du four

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

#### AVERTISSEMENT

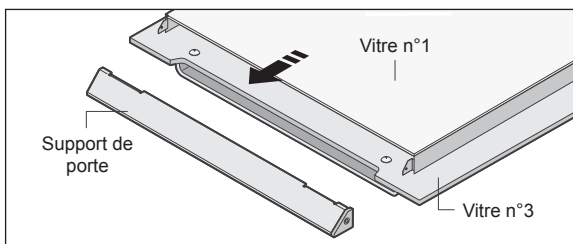
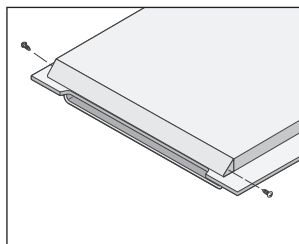
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface et de fragiliser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait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

#### Attention

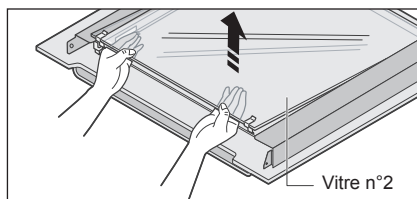
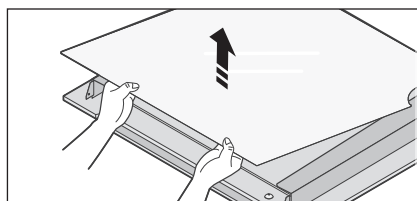
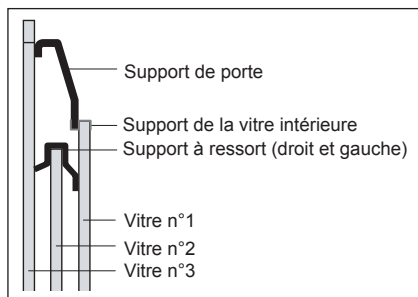
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

### Démontage de la porte

1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez les deux fixations et le support de porte. Retirez les deux vis servant à fixer la poignée.



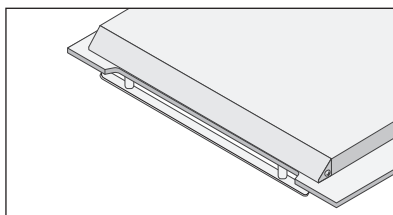
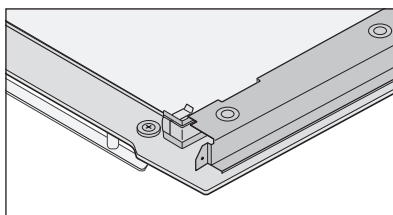
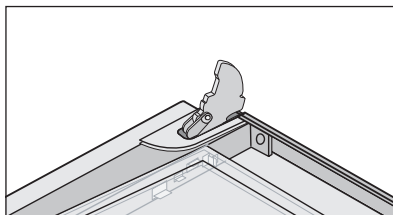
3. Retirez la vitre intérieure, ou vitre n°1, de la porte.
4. Soulevez la vitre n°2 et retirez les deux supports à ressort situés en haut de la vitre.



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

### Montage de la porte

1. Nettoyez la vitre et les éléments intérieurs à l'aide d'eau chaude savonneuse.
  - ☒ N'utilisez pas de détergents ou de tampons à récurer. Utilisez une éponge imbibée d'un nettoyant liquide ou d'eau chaude savonneuse.
2. Fixez les deux supports à ressort sur la partie supérieure de la vitre n°2 et remettez celle-ci en place.
3. Fixez la vitre n°1, le support de porte et les fixations sur la porte.
4. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.

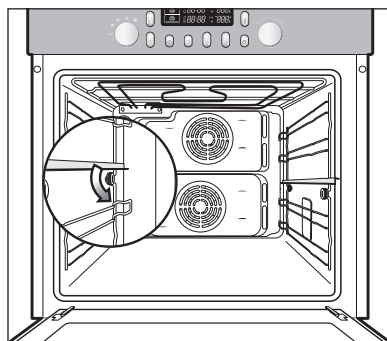


### Glissières latérales

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

### Retrait des glissières latérales

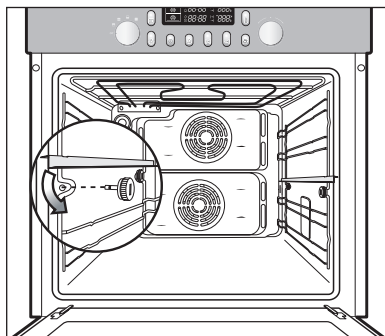
1. Tournez la vis située à l'arrière 2 à 3 fois seulement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



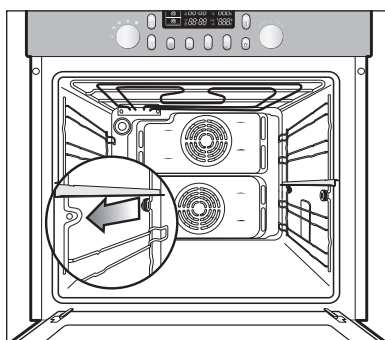
## Nettoyage et entretien (suite)

FR

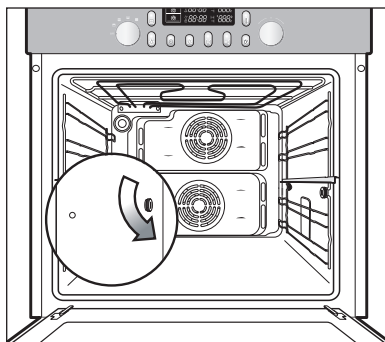
2. Retirez la vis à l'avant en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, après avoir enclenché la glissière latérale.



3. Tirez la glissière latérale vers vous, puis sortez-la du four.

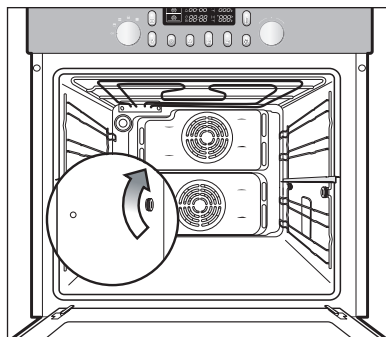


4. Retirez la vis située à l'arrière en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

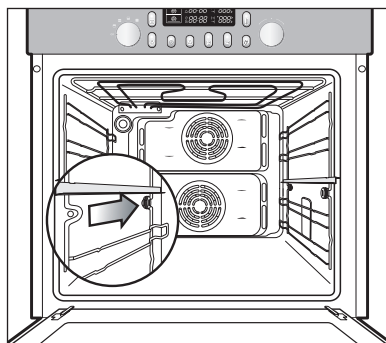


### Fixation des glissières latérales

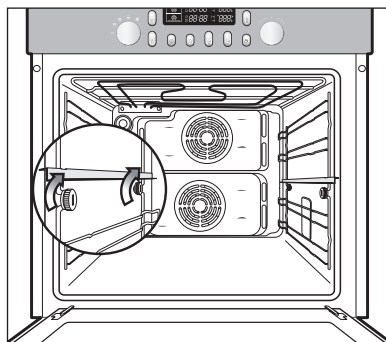
1. Insérez la vis à l'arrière et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre 2 à 3 fois seulement.



2. Insérez et poussez la forme en U de la glissière latérale vers la vis.



3. Insérez la vis à l'avant et serrez les deux vis.

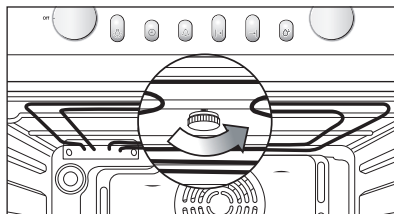


## Nettoyage et entretien (suite)

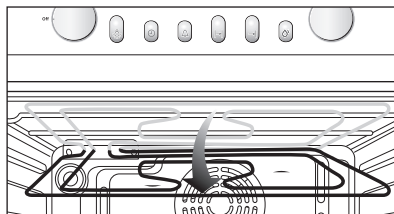
FR

### Nettoyage de l'élément chauffant supérieur

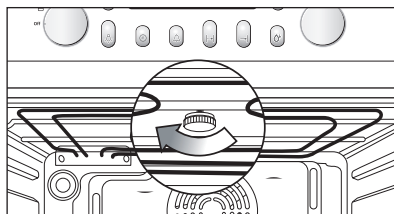
1. Retirez l'écrou circulaire supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



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



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



### Remplacement de la lampe

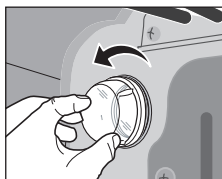
#### Risque de choc électrique

Avant de remplacer l'ampoule de la lampe, suivez les étapes ci-dessous :

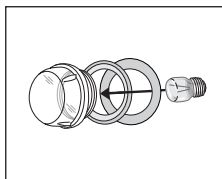
- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

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

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

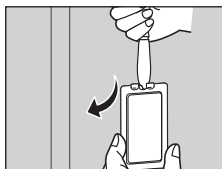


1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez la bague métallique et le joint, puis nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.



4. Fixez la bague métallique et le joint 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.

### 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 appliqués.
- 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 de la fonction du four et de la température ?*

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

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

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

#### *Que faire si le témoin de l'horloge clignote ?*

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

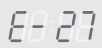
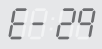
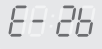
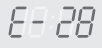
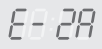
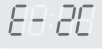
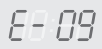
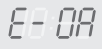
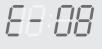
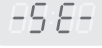
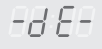
#### *Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?*

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                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br><br><br><br>        | <b>ERREUR CAPTEUR TEMP</b><br><br>Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.                                         | Contactez le service après-vente <b>SAMSUNG</b> le plus proche.                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>DISPOSITIF D'ARRET DE SECURITE</b><br>Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.                                  | Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.                  |
| <br><br><br><br><br> | 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 <b>Samsung</b> le plus proche.                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>SEPARATION MANQUANTE</b><br>La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « <b>Réglage du mode Séparateur</b> » (page 14). | Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Unique. |

## Caractéristiques techniques

FR

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Alimentation                   | 230 V ~ 50 Hz      |
| Volume (utilisable)            | 65 L               |
| Puissance de sortie            | 3650 W MAXI.       |
| <b>Poids</b>                   |                    |
| Net                            | 42 kg env.         |
| A l'expédition                 | 46 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 |



ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG(726-7864)  
08 25 08 65 65 (€ 0, 15/Min)  
[www.samsung.com/fr](http://www.samsung.com/fr)