

BQ1Q3T089  
BQ1Q4T012  
BQ1Q4T090

# Four encastrable manuel d'utilisation

QUELFOUR.COM

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

**SAMSUNG**

# utilisation de ce manuel

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 :

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <b>Avertissement ou Attention</b>   | <b>Important</b>  | <b>Remarque</b>   |

## consignes de sécurité

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

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

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

### **Avertissement**

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

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

# 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 les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

## Mise au rebut de vos appareils usagés

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

**Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.** En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuerez 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 d' voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.



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

### (Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

# sommaire

|                                   |    |   |
|-----------------------------------|----|---|
| <b>INSTALLATION</b>               | 06 | Branchement électrique                    |
|                                   | 07 | Installation dans l'élément               |
| <b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> | 08 | Four                                      |
|                                   | 09 | Commandes du four                         |
|                                   | 09 | Fonctions spéciales                       |
|                                   | 10 | Accessoires                               |
|                                   | 12 | Utilisation des accessoires               |
|                                   | 13 | Dispositif d'arrêt de sécurité            |
|                                   | 13 | Ventilateur                               |
| <b>AVANT DE COMMENCER</b>         | 14 | Réglage de l'horloge                      |
|                                   | 15 | Premier nettoyage                         |
| <b>UTILISATION DU FOUR</b>        | 16 | Réglage du mode séparateur                |
|                                   | 21 | Réglage de la température du four         |
|                                   | 22 | Mise hors tension du four                 |
|                                   | 22 | Heure de fin de cuisson                   |
|                                   | 24 | Temps de cuisson                          |
|                                   | 26 | Démarrage de la cuisson à retardement     |
|                                   | 28 | Minuterie                                 |
|                                   | 28 | Pour allumer et éteindre la lampe du four |
|                                   | 29 | Sécurité enfants                          |
|                                   | 29 | Arrêt du signal sonore                    |
|                                   | 30 | Fonctions du four                         |
|                                   | 38 | Essais de plats                           |
| <b>CUISSON AUTOMATIQUE</b>        | 39 | Programmes de cuisson automatique unique  |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>     | 43 | Auto-nettoyage                            |
|                                   | 44 | Nettoyage vapeur                          |
|                                   | 47 | Retrait de la porte                       |
|                                   | 47 | Retrait des vitres de la porte            |
|                                   | 47 | Nettoyage du collecteur d'eau             |
|                                   | 48 | Remplacement de la lampe                  |
| <b>GARANTIE ET ASSISTANCE</b>     | 49 | Questions fréquentes et dépannage         |
|                                   | 50 | Codes d'erreur et de sécurité             |
| <b>FICHE PRODUIT</b>              | 51 | Fiche produit                             |

# installation

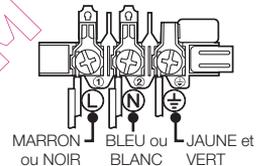
## **Consignes de sécurité pour l'installation**

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

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

## **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

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



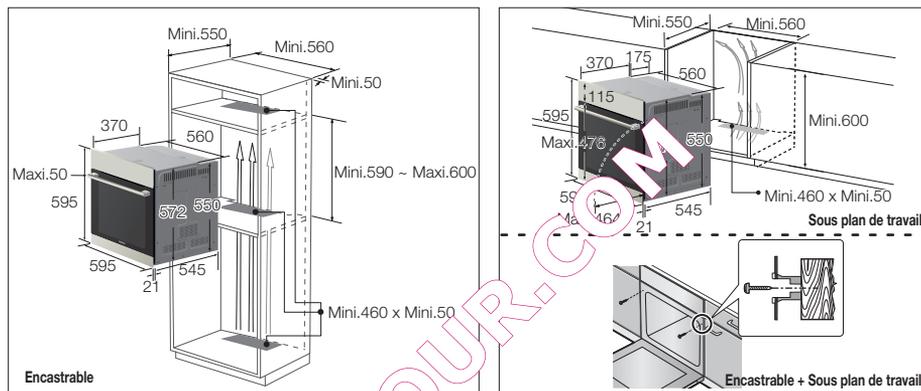
 **AVERTISSEMENT** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.



## INSTALLATION DANS L'ÉLÉMENT

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

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



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

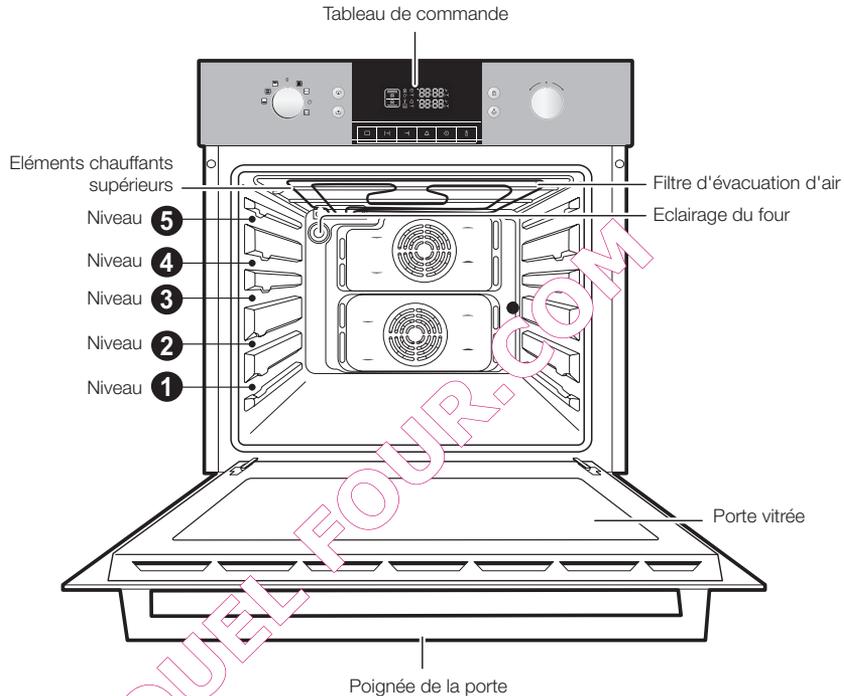
Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

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

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

# pièces et caractéristiques

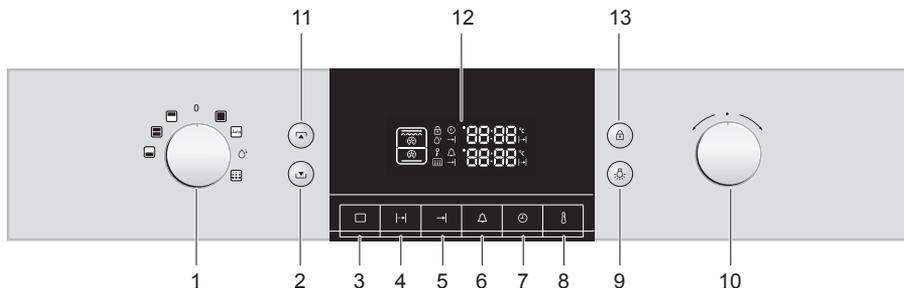
## FOUR



### Remarque

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

## COMMANDES DU FOUR



1. Bouton de fonctionnement
2. Bouton inférieur du mode de cuisson double
3. Bouton de fonction
4. Bouton de commande du temps de cuisson
5. Bouton de commande de l'heure de fin de cuisson
6. Bouton de commande de l'alarme
7. Bouton de commande de l'horloge
8. Bouton de température
9. Bouton de commande de l'éclairage
10. Bouton de sélection
11. Bouton supérieur du mode de cuisson double
12. Écran d'affichage
13. Verrouillage



### Remarque

Le **bouton de fonctionnement** et le **bouton de commande de la durée / température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

## FONCTIONS SPÉCIALES

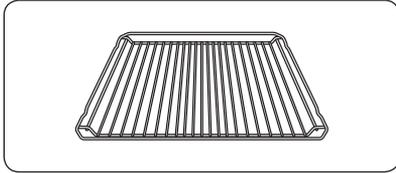
Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- 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.

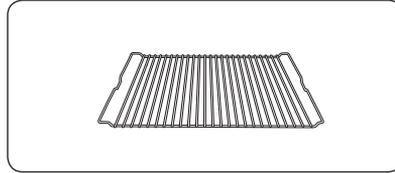
## ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

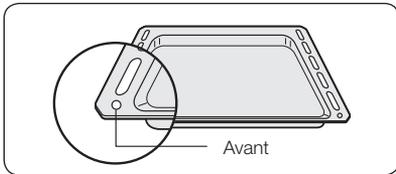
 Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.



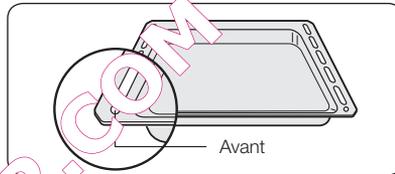
**1** Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



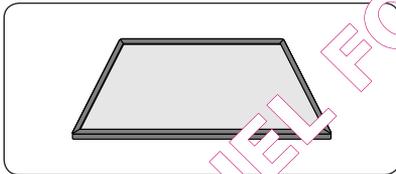
**2** Une grille métallique (en option) pour le rôtissage.



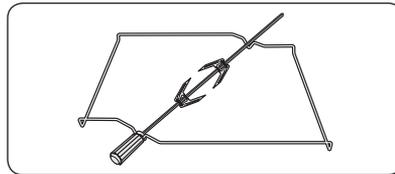
**3** Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



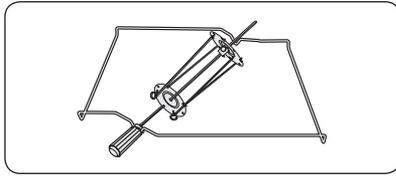
**4** Une lèche-frite pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



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



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



## 7 Broche de rôtissoire et brochette (en option).



### Avertissement

- Assurez-vous que la poignée du tournebroche est fixée correctement.
- Faites attention lors de l'utilisation du tournebroche. Les fourches et les tiges sont pointues et coupantes. Veillez donc à ne pas vous blesser !
- Pour éviter les brûlures, utilisez des maniques pour retirer le tournebroche car il est très chaud.

### UTILISATION :

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

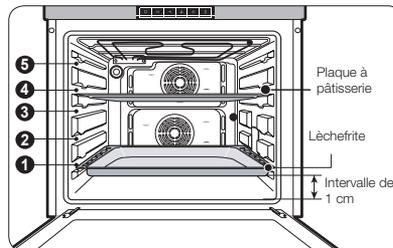


### Avertissement

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

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

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



### Remarque

Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient de détériorer la protection en émail. Un intervalle d'au moins 1 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

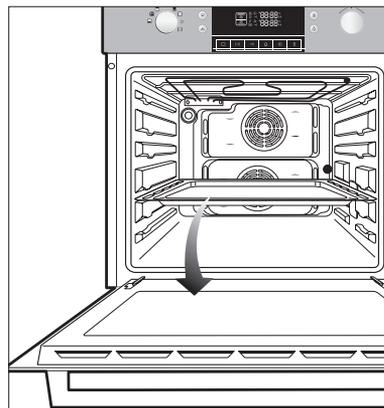
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

#### 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.

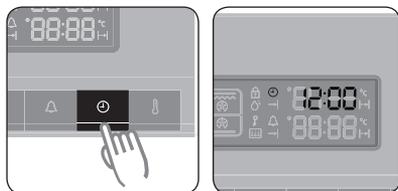
- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60 °C ou au bout de 22 minutes.

QUEL FOUR.COM

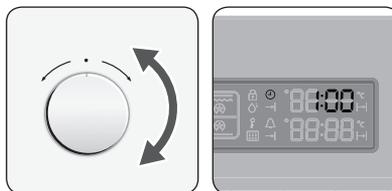
# avant de commencer

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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



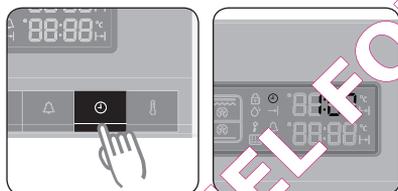
- 1** Appuyez sur le **bouton de l'horloge**.  
Les indications « 12: » et « 12: » clignotent.



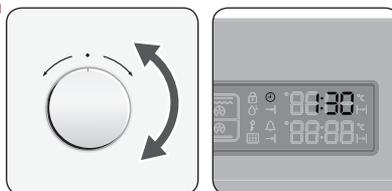
- 2** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure.

Exemple : pour régler 1h 30.

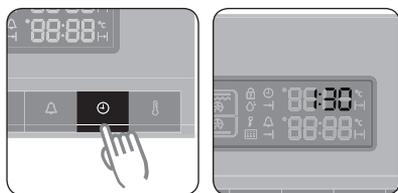
Attendez une dizaine de secondes.  
L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



- 3** Appuyez sur le **bouton de l'horloge**.  
Les indications « 01: » et « :00 » clignotent.



- 4** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « 01: » clignotent.



- 5** Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « 01: » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

## PREMIER NETTOYAGE

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



### Important

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

### Pour nettoyer le four :

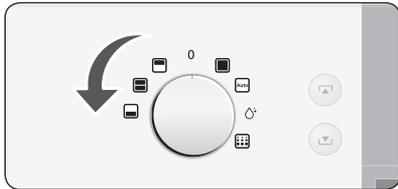
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèche-frite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez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

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

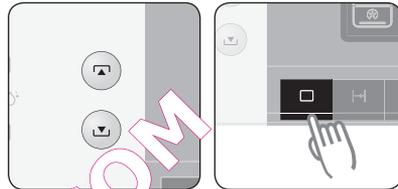
# utilisation du four

## RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

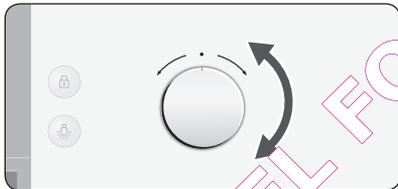
Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice en réglant le **bouton de fonctionnement** sur « OFF » (DÉSACTIVÉ). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner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



**1** Tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



**2** Sélectionnez le compartiment souhaité. Puis appuyez sur le **bouton fonction**.

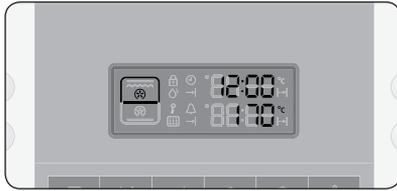


**3** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.  
Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

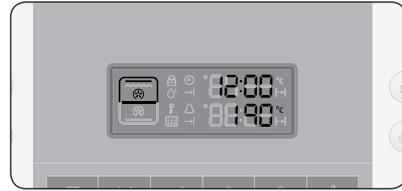
| Mode Séparateur             | Symbole    | Fonctions du four   | Insertion de la plaque séparatrice | Informations sur l'utilisation de l'appareil   |
|-----------------------------|------------|---|------------------------------------|--|
| Désactivé                   | <b>Off</b> |   |          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

## Mode Supérieur

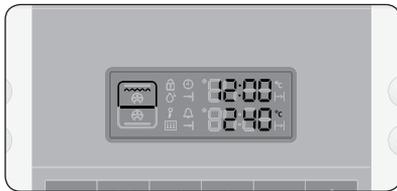
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



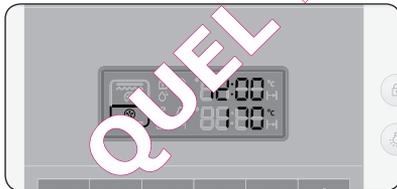
Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

## Mode Inférieur

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



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

## Mode Double

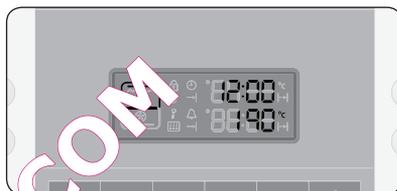
Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier la durée ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

### Mode Double 1 :

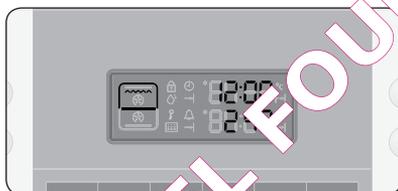
Le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton fonction** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



Grand grill

### Mode Double 2 :

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



Cuisson par convection

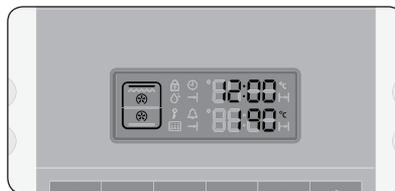


Chaleur par le bas + Convection

## Mode Unique



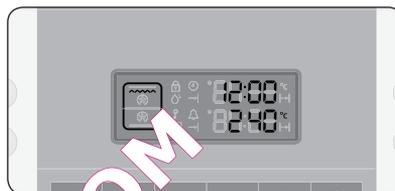
Cuisson par convection



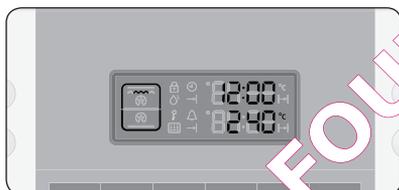
Chaleur par le haut + Convection



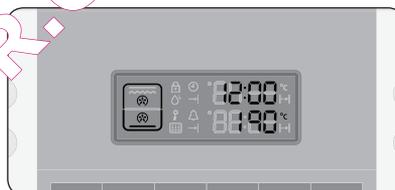
Cuisson traditionnelle



Grand gril



Petit gril



Chaleur par le bas + Convection

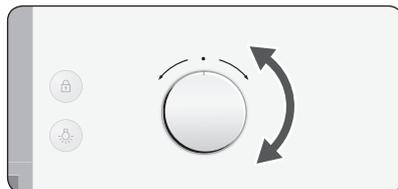


# RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

## En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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



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

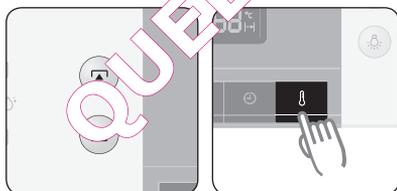
|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Mode Unique (Petit et grand grils) | 40 °C à 250 °C<br>(40 °C à 300 °C) |
| Mode Supérieur                     | 40 °C à 250 °C                   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



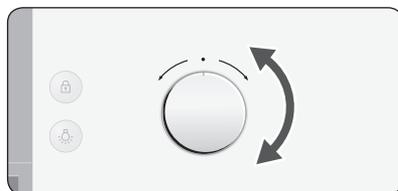
### Remarque

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

## En mode Double



**1** Sélectionnez le compartiment souhaité et appuyez sur le **bouton de température** - une fois en mode Supérieur et deux fois en mode Inférieur.



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

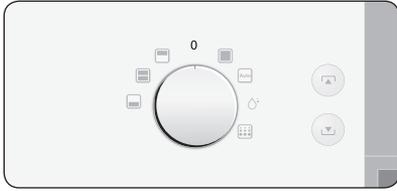
|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Mode Supérieur (Grand gril) | 170 °C - 250 °C<br>(200 °C - 250 °C) |
| Mode Inférieur              | 170 °C - 250 °C                      |



### Remarque

La température peut être modifiée en cours de cuisson.

## MISE HORS TENSION DU FOUR

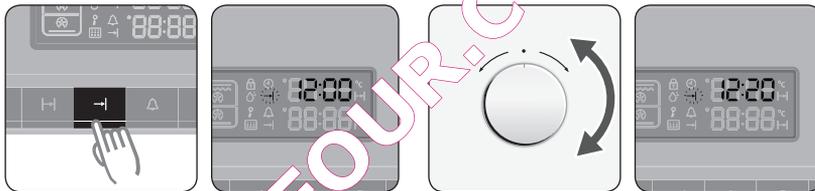


Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de fonctionnement** sur la position « **Off** » (Désactivé).

## HEURE DE FIN DE CUISSON

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

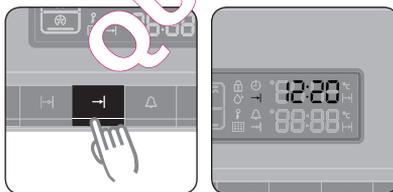
### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



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

**Exemple :** l'horloge indique 12h 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 commande 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 commande de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.



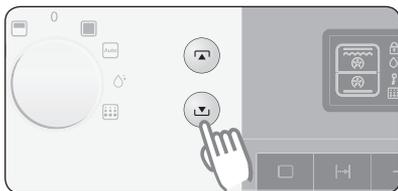
### Remarque

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

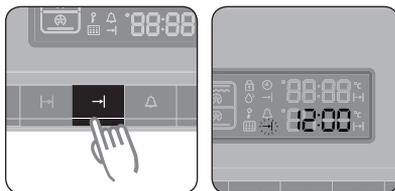


## En mode Double

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

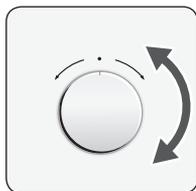


- 1** Sélectionnez le compartiment souhaité.

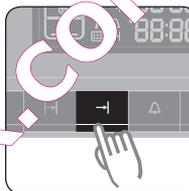


- 2** Appuyez deux fois sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** (mode Inférieur).

Exemple : l'horloge indique 12h 00.



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



- 4** 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 sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.



### Remarque

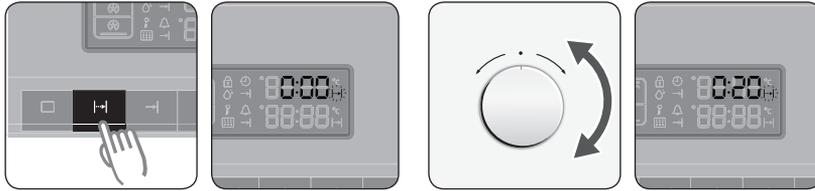
Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.



## TEMPS DE CUISSON

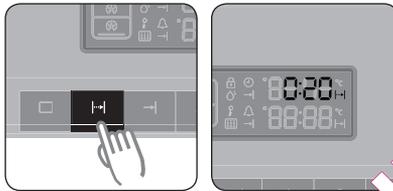
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

### 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 la durée de cuisson souhaitée.



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

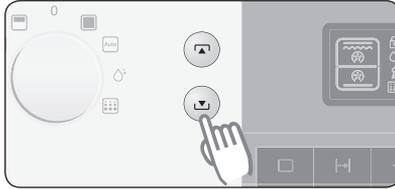


#### Remarque

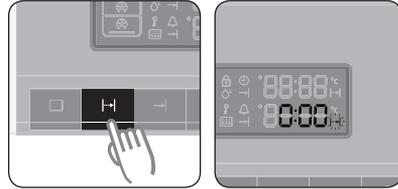
Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir les meilleurs résultats.

## En mode Double

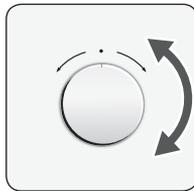
Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.



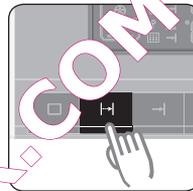
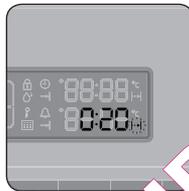
- 1** Sélectionnez le compartiment souhaité.



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



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



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

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



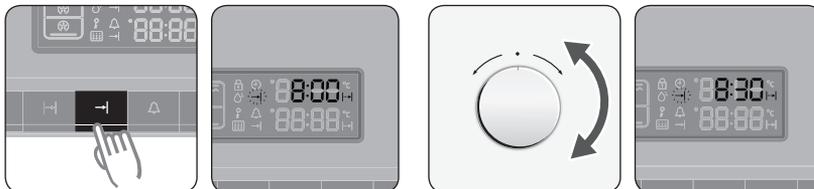
### Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande 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.

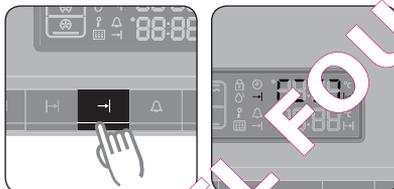


- 1** Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**.

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

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

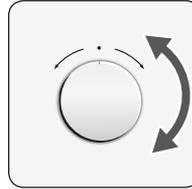
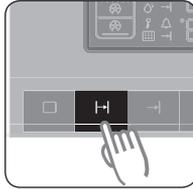
**Exemple :** vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



- 3** Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**. Le symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement de la cuisson.

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

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

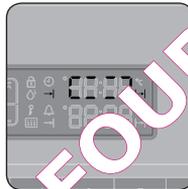
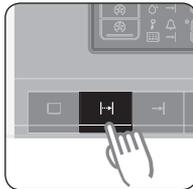


- 1** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

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

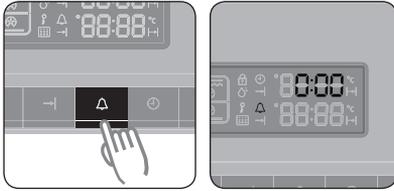
- 2** Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

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

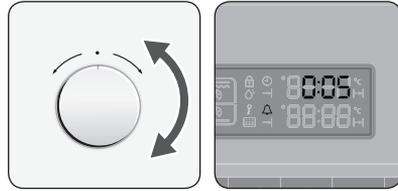


- 3** Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

## MINUTERIE

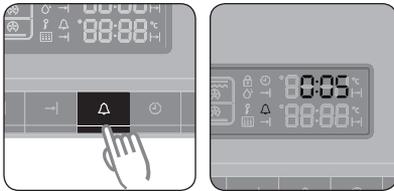


- 1** Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. «» clignote.



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

**Exemple :** 5 minutes.



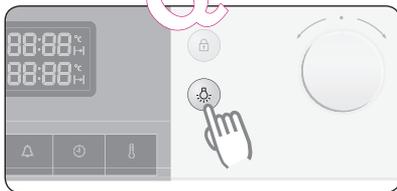
- 3** Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour valider la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.



### Remarque

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

## POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR



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



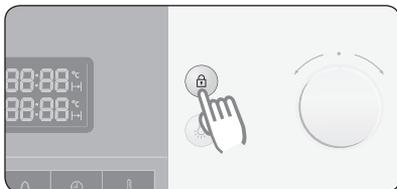
La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.



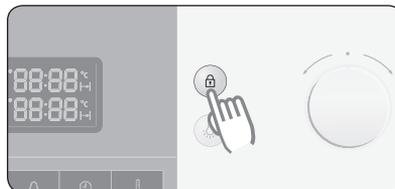
La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



## SÉCURITÉ ENFANTS



- 1** Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** pendant 3 secondes. (  ) apparaît dans le champ d'affichage.



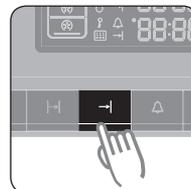
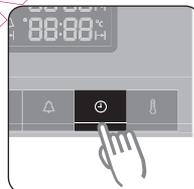
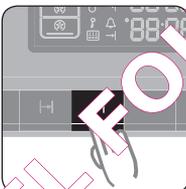
- 2** Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.



### Remarque

Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de fonctionnement** 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 commande 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.

# FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

## Modes du four

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

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

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



## 1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

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

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



## 2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

| Type d'aliment  | Niveau de la grille | Accessoire   | Temp. (°C) | Temps (min) |
|---|---------------------|--|------------|-------------|
| Pièce de porc non désossée (1000 g)<br>BADIGEONNEZ LA VIANDE<br>D'HUILE ET ASSAISONNEZ              | 3                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite                             | 180-200    | 50-65       |
| Épaule de porc en papillote (1000 à 1500 g)<br>FAITES MARINER                                       | 2                   | Plaque à pâtir   | 180-230    | 80-120      |
| Poulet entier (800 à 1300 g)<br>BADIGEONNEZ LA VIANDE<br>D'HUILE ET ASSAISONNEZ                     | 2                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite                             | 190-200    | 45-65       |
| Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)<br>AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE                        | 3                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite                             | 180-200    | 15-35       |
| Morceaux de poulet (500 à 1000 g)<br>BADIGEONNEZ LA VIANDE<br>D'HUILE ET ASSAISONNEZ                | 4                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite                             | 200-220    | 25-35       |
| Poisson grillé (500 à 700 g)<br>Utilisez un plat allant au four<br>BADIGEONNEZ LA VIANDE<br>D'HUILE | 2                   | Grille métallique  | 180-200    | 30-40       |
| Bœuf grillé (800 à 1200 g)<br>BADIGEONNEZ LA VIANDE<br>D'HUILE ET ASSAISONNEZ                       | 2                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite<br>Ajoutez 1 tasse<br>d'eau | 200-220    | 45-60       |
| Magret de canard (300 à 500 g)  | 4                   | Grille métallique<br>+ lèche-frite<br>Ajoutez 1 tasse<br>d'eau | 180-200    | 25-35       |



### 3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

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

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

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

## 4. Grand grill

Température recommandée : 240 °C

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

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

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

## 5. Petit grill

Température recommandée : 240 °C

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

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

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

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

## 6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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



## 7. ■ Twin Mode (Mode Double)

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

Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

### Suggestion 1 : cuisson à différentes températures.

| Partie du four | Type d'aliment               | Niveau de la grille | Mode de cuisson        | Temp. (°C) | Accessoire          | Temps (min) |
|----------------|------------------------------|---------------------|------------------------|------------|---------------------|-------------|
| SUPERIEURE     | Pizza surgelée (300 à 400 g) | 4                   | Cuisson par convection | 200-220    | Grille métallique   | 15-25       |
| INFERIEURE     | Gâteau marbré (500 à 700 g)  | 1                   | Cuisson par 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 | Type d'aliment                           | Niveau de la grille | Mode de cuisson                  | Temp. (°C) | Accessoire                      | Temps (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                   | Cuisson par convection           | 160-180    | Grille métallique               | 30-40       |

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

# ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

## 1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

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

## 2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).

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

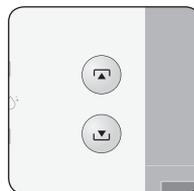
| Type d'aliment       | Plats et remarques  | Niveau de la grille | Mode de cuisson | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) |
|----------------------|---|---------------------|-----------------|------------|------------------------|
| Toasts de pain blanc | Grille métallique   | 5                   |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

# cuisson automatique

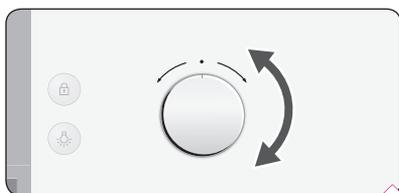
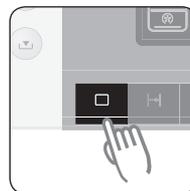
En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 25 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux. Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice.



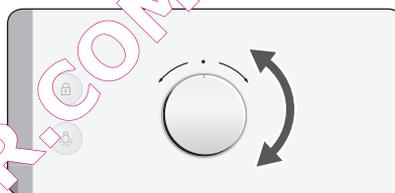
**1** Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode **cuisson automatique**.



**2** Appuyez sur le **bouton fonction**.



**3** Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température**. (1~2)



**4** Sélectionnez le poids souhaité à l'aide du **bouton de commande de la durée / température**.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

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

Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice.

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

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

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

| Non | Type d'aliment           | Poids/kg                                  | Accessoire          | Niveau de la grille | Consignes   |
|-----|--------------------------|---|---------------------|---------------------|---|
| 1   | Pizza surgelée           | 0,3-0,6<br>0,7-1,0                        | Grille métallique   | 2                   | Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.   |
| 2   | Frites au four surgelées | 0,3 à 0,5 (fines)<br>0,6 à 0,8 (épaisses) | Plaque à pâtisserie | 2                   | Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. |

|    |                              |                    |                                   |   |   |
|----|------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---|---|
| 3  | Croquettes surgelées au four | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Plaque à pâtisserie               | 2 | Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.  |
| 4  | Lasagnes maison              | 0,3-0,5<br>0,8-1,0 | Grille métallique                 | 3 | Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.  |
| 5  | Bifteck                      | 0,3-0,6<br>0,6-0,8 | Lèchefrite avec grille métallique | 4 | Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.           |
| 6  | Rôti de bœuf                 | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Lèchefrite avec grille métallique | 2 | Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.  |
| 7  | Rôti de porc                 | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Lèchefrite avec grille métallique | 2 | Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.  |
| 8  | Côtelettes d'agneau          | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Lèchefrite avec grille métallique | 4 | Côtelettes d'agneau marinées<br>Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses. |
| 9  | Morceaux de poulet           | 0,6-0,7<br>0,8-1,2 | Lèchefrite avec grille métallique | 4 | Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique.   |
| 10 | Poulet entier                | 1,0-1,1<br>1,2-1,3 | Lèchefrite avec grille métallique | 2 | Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.  |
| 11 | Magret de canard             | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Lèchefrite avec grille métallique | 4 | Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.          |

|    |                         |                               |                                    |   |  |
|----|-------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---|--|
| 12 | Roulé de dinde          | 0,6-0,8<br>0,9-1,1            | Lèche-frite avec grille métallique | 4 | Placez le roulé de dinde sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.  |
| 13 | Poisson à l'étuvée      | 0,5-0,7<br>0,8-1,0            | Grille métallique                  | 2 | Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.  |
| 14 | Poisson grillé          | 0,5-0,7<br>0,8-1,0            | Lèche-frite avec grille métallique | 4 | Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).  |
| 15 | Steaks de saumon        | 0,3-0,4<br>0,7-0,8            | Lèche-frite avec grille métallique | 4 | Placez les steaks de saumon sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.   |
| 16 | Pommes de terre au four | 0,4-0,5<br>0,8-1,0            | Plaque à pâtisseries               | 2 | Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune). |
| 17 | Légumes grillés         | 0,4-0,5<br>0,8-1,0            | Lèche-frite                        | 4 | Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèche-frite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.  |
| 18 | Gratin de légumes       | 0,4-0,6<br>0,8-1,0            | Grille métallique                  | 2 | Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.  |
| 19 | Gâteau marbré           | 0,5-0,6<br>0,7-0,8<br>0,9-1,0 | Grille métallique                  | 2 | Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.  |

|    |                               |  |                        |   |  |
|----|-------------------------------|--|------------------------|---|--|
| 20 | Pâte pour flan aux fruits     | 0,3-0,4<br>(grande)<br>0,2 à 0,3<br>(tartelettes)      | Grille<br>métallique   | 2 | Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.  |
| 21 | Biscuit de Savoie             | 0,4 à 0,5<br>(taille moyenne)<br>0,2 à 0,3 (petit)     | Grille<br>métallique   | 2 | Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.  |
| 22 | Muffins                       | 0,5-0,6<br>0,7-0,8                                     | Grille<br>métallique   | 2 | Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.   |
| 23 | Pain                          | 0,7 à 0,8<br>(blanc)<br>0,8 à 0,9<br>(farine complète) | Grille<br>métallique   | 2 | Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7 à 0,8 kg) ; le second (0,8 à 0,9 kg) ; à la cuisson du pain complet. |
| 24 | Pizza maison                  | 1,0-1,2<br>1,3-1,5                                     | Plaque à<br>pâtisserie | 2 | Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.   |
| 25 | Fermentation de la pâte levée | 0,3-0,5<br>0,6-0,8                                     | Grille<br>métallique   | 2 | Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.                             |

# nettoyage et entretien

## AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.  
Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.  
Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

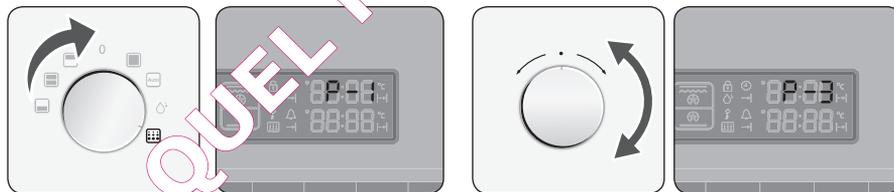
|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Verrouillage de la porte ( 🔒 )</b> | Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité. |
| <b>Déverrouillage</b>                 | Lorsque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

### ⚠ Avertissement

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

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

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



**1** Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage automatique.

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

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

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

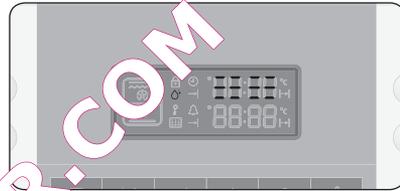
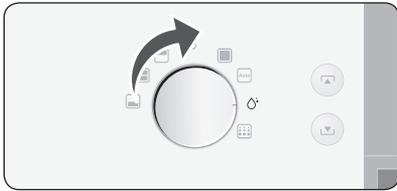
# NETTOYAGE VAPEUR

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

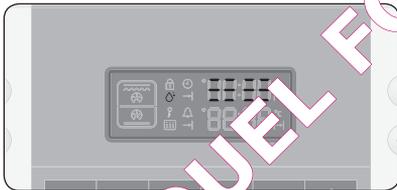


## Attention

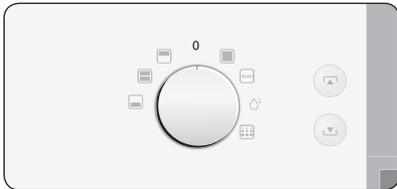
Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



- 4 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage vapeur.

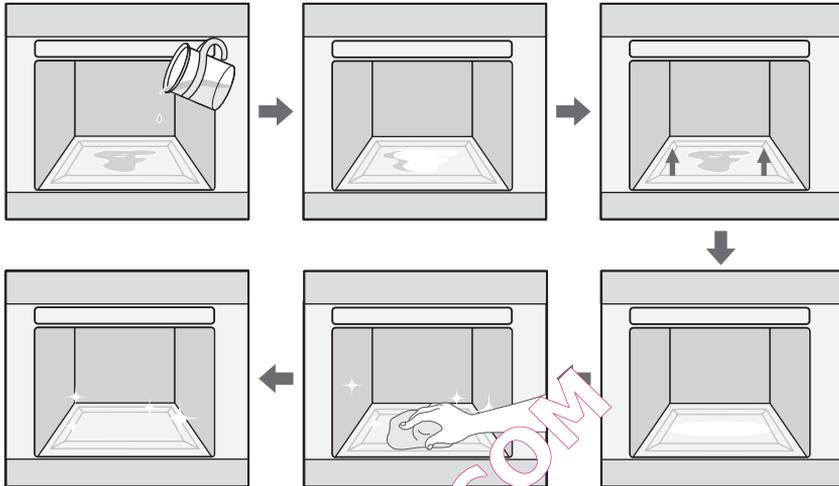


- 5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.
- 6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



- 7 Positionnez le **bouton de fonctionnement** 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 évacuée 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.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## Séchage rapide

---

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Positionnez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Unique.
3. Appuyez sur le **bouton fonction**.
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 nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

## Surfaces du four en acier inoxydable

---

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

## Surfaces du four en aluminium

---

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



### Avertissement

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

## Intérieur du four

---

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

## Accessoires

---

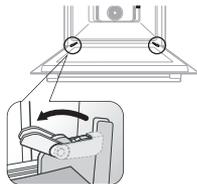
Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

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

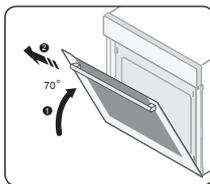
## RETRAIT DE LA PORTE

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

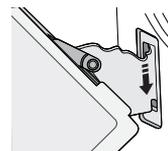
**⚠ ATTENTION :** La porte du four est lourde.



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



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

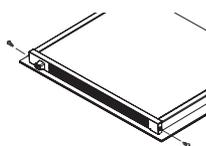


3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

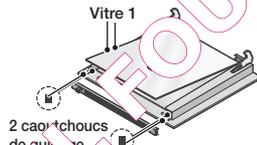
## RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les une au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

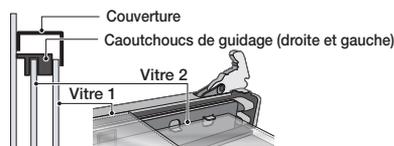
**⚠ AVERTISSEMENT :** Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.



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



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



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

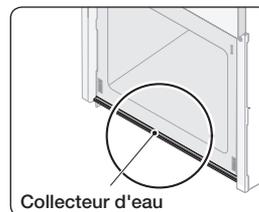
 La porte peut être constituée de 3 à 4 vitres en fonction du modèle ;

 **Important :** Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

## NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

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

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



## REEMPLACEMENT DE LA LAMPE



### Important

#### Risque de choc électrique !

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

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

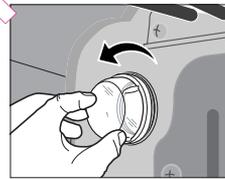


### Remarque

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

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

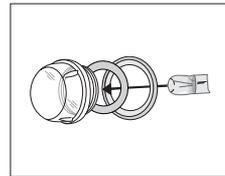
1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.



### Astuce

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

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



# garantie et assistance

## QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

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

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

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

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

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

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

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

### Que faire si l'heure clignote ?

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

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

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

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

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

## CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

| Codes d'erreur et de sécurité | Fonctions générales  | Solution  |
|-------------------------------|--|---|
| <b>E-2*1)</b>                 | <b>ERREUR CAPTEUR TEMP</b>   | Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.  |
| <b>S-01</b>                   | <b>DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ</b><br>Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.                           | Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.               |
| <b>- SE -<br/>E-0*1)</b>      | Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.                     | Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.  |
| <b>-dE-</b>                   | <b>SÉPARATION MANQUANTE</b><br>La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « Réglage du mode Séparateur » (page 16). | Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Unique. |

# fiche produit

## FICHE PRODUIT

| SAMSUNG   | SAMSUNG   |                |                |
|---|---|----------------|----------------|
| Identification du modèle  | BQ1Q3T089 / BQ1Q4T012 / BQ1Q4T090                                 |                |                |
| Type de cavité  | Unique  | Supérieure     | Inférieure     |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI <sub>cavité</sub> )   | 106,1   | 98,5           | 98,5           |
| Classe d'efficacité énergétique par cavité  | A   | A              | A              |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>cavité électrique</sub> ) | 0,89 kWh/cycle  | -              | -              |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC <sub>cavité électrique</sub> )                | 0,87 kWh/cycle  | 0,67 kWh/cycle | 0,67 kWh/cycle |
| Nombre de cavités   | 3 (Unique, Supérieure, Inférieure)                                |                |                |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)   | électricité   |                |                |
| Volume par cavité (V)   | 65 L  | 30 L           | 32 L           |
| Type de four  | Encastrable   |                |                |
| Masse de l'appareil (M)   | BQ1Q3T089 : 43,6 kg<br>BQ1Q4T012 : 40,2 kg<br>BQ1Q4T090 : 41,9 kg |                |                |

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (EU) N°65/2011 et (EU) N°66/2014.

### ■ Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée à l'exception des instants où vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Lorsque c'est possible, cuisez plus d'un aliment à la fois.

# SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS        | TÉLÉPHONE  | SUR INTERNET   |
|-------------|--|--|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                     | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18   | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70  | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515   | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00   | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem<br>Mobilfunk max. 0,20 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800-7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free  | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111 SAMSUNG (80111 726 7864) only from<br>landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                    |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710   | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)   | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480  | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267  | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678  | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100  | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00231K-07

