

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NE63*675*S*



SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET FIXÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et fixé à l'arrière droite (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droite ou gauche du dessous de l'appareil.
- d) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.



AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** L'appareil risquerait de basculer et provoquer de graves blessures.
- Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.
Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien fixer le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.
Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	4
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	4
Pour votre sécurité	5
Tables de cuisson	6
Sécurité électrique	7
Sécurité enfants	8
Four	9
Commande à distance	10
Fours auto-nettoyants	10
Hotte d'aspiration	10
Surfaces de cuisson en vitrocéramique	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Avertissements relatifs à l'utilisation	15
Avertissements importants relatifs au nettoyage	17
Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie	18
Présentation de votre nouvelle cuisinière	19
Présentation	19
Accessoires fournis	19
Avant de commencer	20
Conseils pour économiser de l'énergie	20
Table de cuisson	20
À propos de la table de cuisson	20
Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ?	22
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés	24
Choix des ustensiles de cuisine appropriés	25
Gril	25
Protection de la table de cuisson	26
Utilisation du four	26
Panneau de commande du four	26
Verrouillage du four	27
Réglage de l'horloge	28
Réglage de la minuterie	28
Cuisson minutée	28
Départ différé	29

Activation et désactivation de l'éclairage du four	29
Réglages minimum et maximum	29
Dual Door™	30
Mode unique	31
Mode double	31
Plages de réglage de la température en mode double	33
Utilisation des grilles de cuisson	34
Utilisation de la plaque de séparation	36
Cuisson traditionnelle	36
Cuisson par convection	37
Rôtissage par convection	38
Cuisson au gril	38
Friture par application d'air	39
Utilisation de Fonction spéciale	41
Utilisation de la fonction Maintien au chaud	42
Utilisation de la fonction Smart Control	43
Utilisation de la fonction commande vocale	43
Utilisation de la fonction des options	44
Utilisation de la fonction Sabbath	46
Entretien de votre appareil	47
Auto-nettoyage	47
Nettoyage vapeur	49
Entretien et nettoyage du four	50
Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée	52
Retrait et réinstallation de la porte du four	54
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	56
Remplacement de l'ampoule du four	56
Dépannage	57
Dépannage	57
Codes d'information	62
Garantie (États-Unis)	63
Garantie (CANADA)	64
Annexe	66
Annonce de contenu libre	66

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles**.









ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels**.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre cuisinière, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Pour obtenir de l'aide, communiquez avec un centre technique Samsung.
-  Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.


POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

ATTENTION


- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture et les rainures situées autour de la porte du four.

 Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

 **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

 Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

-  • **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière** (risque de chute et de blessures graves).

-  • **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre, la surface de cuisson ou le tableau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- S'il se produit un incendie à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four avec une serviette en papier ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entrez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez de nettoyeur haute pression, à eau ou à vapeur, sur aucune partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- 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.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.

TABLES DE CUISSON

- ☐ • **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.** En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Ils peuvent devenir chauds et vous risqueriez de vous brûler.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** L'appareil est doté de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.
- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.** Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation de matières inflammables ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

- ★ • Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les foyers de la table de cuisson** ; en cas d'allumage accidentel d'un foyer, le cache décoratif deviendrait chaud et risquerait de fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • **Installation appropriée** : assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
 - éteignez toutes les zones de cuisson.
 - débranchez la cuisinière de la prise murale CA.
 - contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT



- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se coincer les doigts dedans.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est en mode d'auto-nettoyage.



⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FOUR

-  • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
 - **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
 - **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
 - **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
-  • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
 - **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.

-  • **N'obstruez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé au-dessus du foyer arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais ces orifices de ventilation et ne placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur dessus.
 - **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
-  • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
 - **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et la vitre risque de voler en éclats.

ATTENTION

N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas arrêté et que l'alimentation est rétablie, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Les aliments laissés sans surveillance peuvent s'enflammer ou s'altérer.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

COMMANDE À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour pouvoir le commander à distance à tout moment.

- ☐ • **Ne placez pas de matières inflammables ou de produits thermosensibles à l'intérieur, par-dessus, ou près des foyers de l'appareil.**

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

- ★ • **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Procédez au cycle d'auto-nettoyage uniquement sur les parties mentionnées dans le présent manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
- Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Retirez le lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyage apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

- ★ • **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- **Si les aliments situés sous la hotte s'enflamment, activez la ventilation.**

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.**
Les foyers peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité des foyers peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.




AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
 - Le non-respect de cette consigne d'installation par un technicien qualifié peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé. Il peut s'agir par exemple de traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, de loquets de porte cassés, de fissures au niveau de la porte ou d'une porte mal alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.


CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

-  • Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si votre appareil est submergé par un liquide quel qu'il soit, veuillez prendre contact avec le centre de dépannage Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
 - En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
 - Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, par exemple des résidus d'aliments, cela risque de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.
 - Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
- ☒ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
 - ☒ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - ☒ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
 - N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
 - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
 - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques, tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.

- ☒ • N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
 - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☐ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
 - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de maintenance Samsung.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
 - Utilisez des maniques car les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

- ★ • Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
 - Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple de l'eau ou d'autres boissons.
 - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
 - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles, par exemple un insecticide, sur la surface de l'appareil.
 - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
 - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

- ☒ • Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
 - Si vous ouvrez la porte, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les aliments ou des objets chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
 - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
- Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Évitez de surchauffer les aliments.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
 - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

2. Avis de l'IC

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
 - CAN ICES(B)/NMB(B)

DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

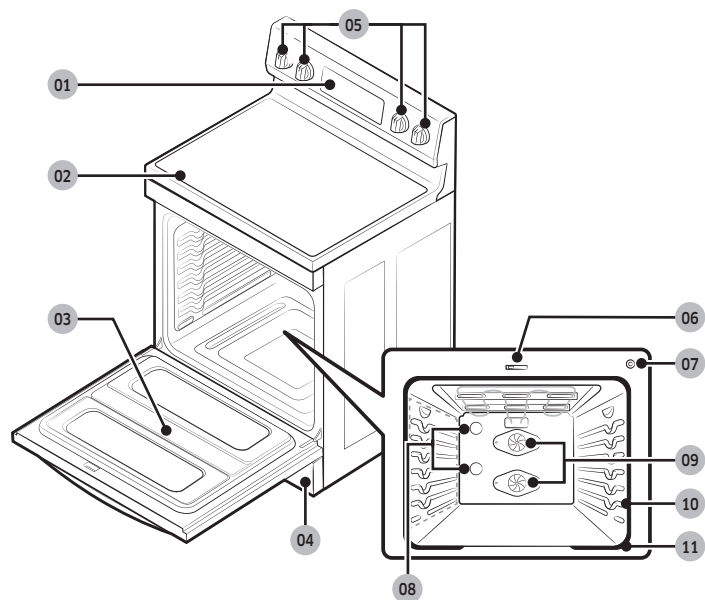
AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 ADOPTÉE PAR LA CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Présentation



- | | | |
|--|---|--|
| 01 Panneau de commande du four (reportez-vous en page 26 pour plus d'informations.) | 02 Surface vitrée | 03 Porte du four |
| 04 tiroir de rangement | 05 Boutons de commande de la surface* (reportez-vous en page 21 pour plus d'informations.) | 06 Loquet de nettoyage automatique/vapeur |
| 07 Commutateur d'éclairage automatique du four | 08 Éclairage du four* | 09 Ventilateur de convection |
| 10 Hauteur | 11 Joint | |

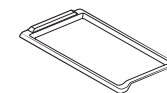
Accessoires fournis



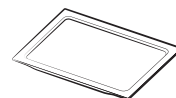
Grilles de cuisson (2) *



Plaque de friture par application d'air (1) *



Comal (1) *



Plaque de séparation (1)*

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Avant de commencer

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, lancez un cycle de cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments.
Veuillez ne pas ouvrir trop souvent 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 terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire pour faire réchauffer le four, organisez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

Table de cuisson

À propos de la table de cuisson

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la surface vitrée, même si elle n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique, tel que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsque vous l'utilisez. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'enflammer les objets.
- Assurez-vous que le foyer correct est allumé.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la surface vitrée. Utilisez toujours un récipient.
- Veillez à toujours centrer la casserole sur le foyer que vous utilisez.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Éteignez les foyers avant de retirer la casserole.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient refroidi.
- Le foyer peut encore être chaud et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface vitrée avant qu'elle ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyeurs ou de produits en aérosol.

À propos des foyers radiants

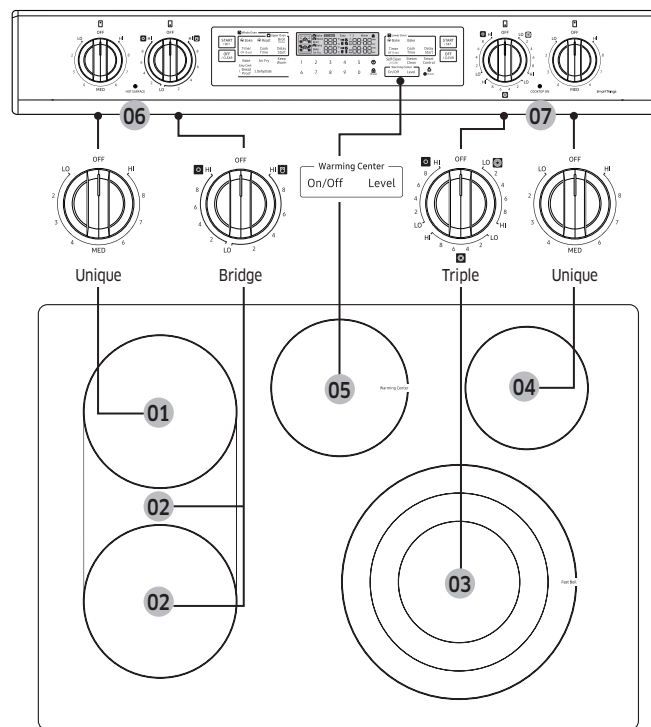
La température augmente de manière progressive et uniforme. À mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température uniforme et constante durant le cycle de désactivation. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément chauffant quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi, la chaleur résiduelle permet de terminer le processus de cuisson.

📖 REMARQUE

Les foyers radiants sont équipés d'un limiteur leur permettant de s'allumer et de s'éteindre, même avec le réglage HI (Élevé). Cela permet d'éviter toute détérioration de la table de cuisson en céramique. L'activation et la désactivation pendant le réglage HI (Élevé) sont normales et se produisent si la casserole est trop petite pour le foyer radiant utilisé ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

Emplacement des foyers radiants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les foyers radiants de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous. Après les avoir nettoyés, vérifiez le dessin sur les boutons afin de les replacer dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



- | | | |
|--|---|--|
| 01 Arrière gauche :
7", 1800 W | 02 Avant gauche :
7", 1800 W
(Pont 2600 W) | 03 Avant droit :
6"/9"/12", 3000 W |
| 04 Arrière droit :
6", 1200 W | 05 Zone chauffe-plat :
100 W | 06 Témoin de surface
chaude |
| 07 Voyant de marche/arrêt
de la table de cuisson | | |

Table de cuisson

Témoin de surface chaude

- S'allume lorsque la surface est allumée ou est chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension du foyer.
- Reste allumé jusqu'à ce que la surface descende à environ 150 °F.

Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson

- Le voyant s'allume lorsque les boutons de commande de la table ne se trouvent pas sur la position OFF (ARRÊT).
- Le voyant s'éteint lorsque les boutons de commande de la table se trouvent sur la position OFF (ARRÊT).

Zones de cuisson

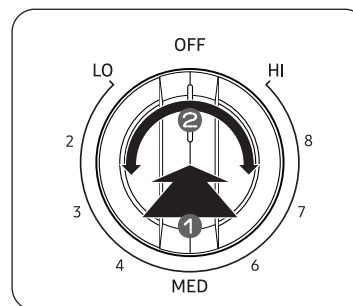
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée.
L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur préréglée, même lorsque le réglage de température est élevé.
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous à la section « Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés » en page 24.

Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ?

⚠ ATTENTION

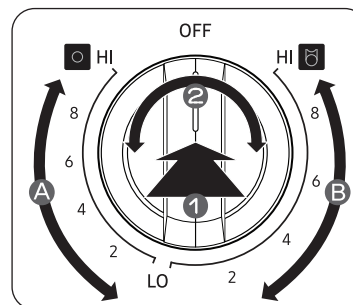
- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds, même éteints, et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance à température élevée ou moyennement élevée. En cas de débordement, les particules de graisse provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

Bouton de commande de l'élément unique (arrière gauche, arrière droit)



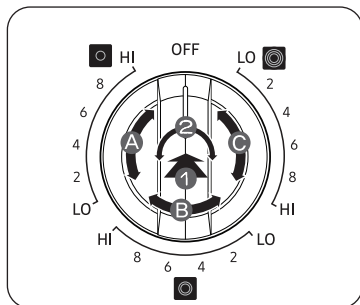
1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
 - Sur les positions OFF (ARRÊT) et Élevée, un dé clic est émis.

Bouton de commande de l'unité de surface de pont (avant gauche)



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
 - Pour utiliser le foyer simple, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer simple (A)**.
 - Pour utiliser l'unité de surface de pont, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer de pont (B)**.

Bouton de commande de l'élément triple (avant droit)



Le foyer triple est doté de trois tailles de cuisson de manière à pouvoir accueillir plusieurs types de récipients.

1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
 - Pour utiliser le petit foyer, tournez le bouton de commande sur le réglage **petit foyer (A)**.
 - Pour utiliser le foyer moyen tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer moyen (B)**.
 - Pour utiliser le grand foyer, tournez le bouton de commande sur le réglage **grand foyer (C)**.

REMARQUE

Si vous retirez le bouton à des fins de nettoyage, veillez à bien le remettre en place dans la bonne direction. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.)

ATTENTION

- Veuillez noter qu'en cas de problème avec l'appareil, l'utilisation du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le comportement du foyer radiant.
- La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

Réglages recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
Élevée	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, griller dans une poêle
Moyennement élevée	Griller rapidement à la poêle, frire, frire dans un bain d'huile
Moyenne	Maintenir à faible ébullition, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
Moyennement faible	Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
Faible	Maintenir au chaud les aliments, faire fondre, cuire doucement

Utilisation de la zone chauffe-plat

La **zone chauffe-plat**, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve les aliments cuits à température de consommation.

REMARQUE

La zone chauffe-plat ne devient pas rouge comme les autres foyers de cuisson.

ATTENTION

- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de deux heures sur la zone chauffe-plat.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez les aliments de la zone chauffe-plat, car les ustensiles et les plats restent chauds.
- Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries et du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être déjà chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur la zone chauffe-plat risque de vous rendre malade.

Table de cuisson

1. Pour activer la zone chauffe-plat, appuyez sur la touche **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.
2. Sélectionnez la puissance de votre choix. Appuyez une fois sur la touche **Warming Center Level (Niveau de la zone chauffe-plat)** pour sélectionner le réglage Faible, deux fois pour le réglage Moyenne, ou trois fois pour le réglage Élevée.
3. Pour désactiver la zone chauffe-plat, appuyez sur la touche **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.

REMARQUE

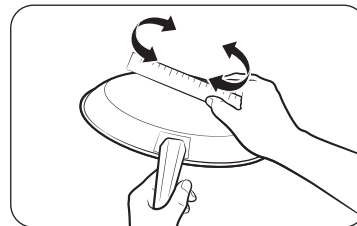
- Appuyer sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** n'éteint pas la zone chauffe-plat.
- Pour de meilleurs résultats, recouvrez les aliments placés sur la zone chauffe-plat d'un couvercle ou d'un film d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, ménager une ouverture dans le couvercle à l'aide d'aluminium afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
Faible	Pains/pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
À point	Assiettes-repas, soupes (veloutés), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevé	Aliments frits, soupes (bouillons), boissons chaudes

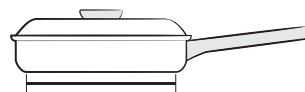
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés

L'utilisation de l'ustensile de cuisine approprié permet d'éviter de nombreux problèmes tels qu'une cuisson inégale ou un temps de cuisson trop long. Utiliser les casseroles et plats adaptés permet de réduire les temps de cuisson et de cuire uniformément les aliments.



Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus.

APPROPRIÉ

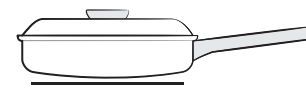


Fond plat et bords droits.

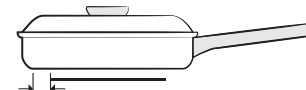
- Couvercles hermétiques.
- Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer.
- Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur.

Le diamètre du récipient doit toujours correspondre à celui du foyer.

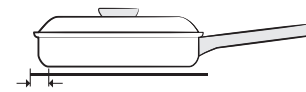
NON APPROPRIÉ



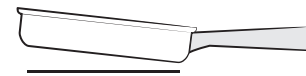
Fond de casserole bombé et déformé.



La casserole dépasse du foyer de plus d'un pouce et demi.



La casserole est plus petite que le foyer.



Le manche fait incliner la casserole.

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

Le matériau de l'ustensile de cuisine assure que la chaleur émise par le foyer se propage uniformément et rapidement au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** - Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, des traces métalliques semblables à des rayures peuvent apparaître. Retirez ces traces dès le refroidissement de la table de cuisson.
- **CUIVRE** - Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour les effacer, reportez-vous ci-dessus).
- **INOX** - Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** - Mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. La cuisson n'est uniforme qu'une fois la température de cuisson atteinte. Son utilisation n'est pas recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **CASSEROLE ÉMAILLÉE** - Les caractéristiques thermiques varient en fonction du matériau de base. Les revêtements en émail vitrifié doivent être lisses afin d'éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
- **VERRE** - Conducteur thermique lent. Son utilisation n'est pas recommandée sur les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer la surface.

Gril

Le gril à revêtement procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson des viandes, crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson. Le gril est uniquement disponible avec un pont. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur le pont.

Il est recommandé de préchauffer le gril. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Condition de préchauffage	Condition de cuisson
Crêpes	5 min.	MOYEN	MOYEN
Hamburgers	5 min.	6	6
Œufs au plat / Saucisses	5 min.	4	4
Sandwiches au fromage fondu	5 min.	6	4

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la grille avant que la table de cuisson, les autres surfaces et la grille elle-même n'aient totalement refroidi.
- Le gril sur la table de cuisson peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Le gril est lourd. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.
- Placez le gril à la position du brûleur imprimée sur le verre et utilisez-le.
- Veillez à ce que le gril ne touche pas le verre de la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser le gril sur le verre de la table de cuisson.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins telles qu'une planche à découper ou du stockage.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.
- Ne pas préchauffer pendant plus de 10 minutes. Les éléments pourraient être transformés.
- Faites attention lorsque vous cuisinez, la plaque de four peut bouger.

📖 REMARQUE

- Les réglages du gril peuvent nécessiter un réajustement dans le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas rouiller le gril. Retirez la rouille avant ou pendant l'utilisation du gril.

Table de cuisson

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde durant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude ; un nettoyage ultérieur s'avérerait plus difficile. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Évitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- N'utilisez pas** de poudre à récuser ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyant non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- Ne faites pas** glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

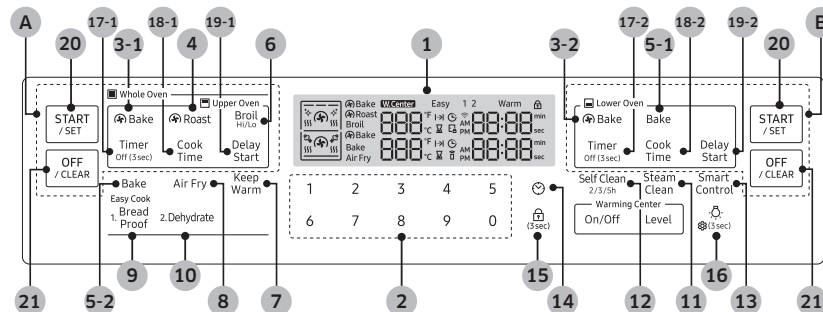
Prévention d'autres dommages

- Évitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Utilisation du four

Panneau de commande du four

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR. Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouvez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



A. Commande de la partie supérieure ou de l'ensemble du four (côté gauche du tableau)

B. Commande de la partie inférieure ou de l'ensemble du four (côté gauche du tableau)

01 Écran : Indique l'heure, la température du four, son mode de fonctionnement (mode cuisson, grill ou auto-nettoyage) et le temps programmé pour le fonctionnement de la minuterie ou du four automatique.

✨ Lorsque vous utilisez la fonction d'auto-nettoyage, cette icône s'affiche à l'écran.

☁ Lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage vapeur, cette icône s'affiche à l'écran.

☰ Lorsque le four est en mode préchauffage, cette icône s'affiche à l'écran.

02 Pavé Numérique : appuyez sur cette touche pour régler toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, l'heure de démarrage et le temps de fonctionnement en cas de cuisson chronométrée.

03 Convection Bake (Cuisson Par Convection)

03-1 Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction cuisson par convection dans l'ensemble du four ou sur sa partie supérieure.


03-2 Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction cuisson par convection dans l'ensemble du four ou sur sa partie inférieure.

- 04 Convection Roast (Rôtissage Par Convection)** : appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Rôtissage Par Convection dans l'ensemble du four ou sur sa partie supérieure.
- 05 Bake (Cuisson Traditionnelle)** : permet de sélectionner la fonction Cuisson traditionnelle du four.
- 05-1** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Cuisson traditionnelle dans l'ensemble du four ou sur sa partie inférieure.
- 05-2** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Cuisson traditionnelle dans l'ensemble du four.
- 06 Broil (Gril)** : permet de sélectionner la fonction Gril du four.
- 07 Keep Warm (Maintien Au Chaud)** : permet de sélectionner la fonction Maintien au chaud dans l'ensemble du four pour conserver les aliments cuits au chaud.
- 08 Air Fry (Friture par application d'air)** : permet de sélectionner la fonction Friture par application d'air dans l'ensemble du four.
- 09 Bread Proof (Pain précuit)** : permet de sélectionner la fonction Pain précuit dans l'ensemble du four.
- 10 Dehydrate (Déshydratation)** : permet de sélectionner la fonction Déshydratation dans l'ensemble du four.
- 11 Steam Clean (Nettoyage Vapeur)** : permet de sélectionner la fonction nettoyage vapeur dans l'ensemble du four.
- 12 Self Clean (Auto-Nettoyage)** : permet de sélectionner la fonction Auto-nettoyage dans l'ensemble du four.
- 13 Smart Control (Commande intelligente)** : permet de sélectionner la fonction Commande intelligente.
- 14 Clock (Horloge)** : permet de définir l'heure.
- 15 Oven lock (Verrouillage du four)** : permet de désactiver toutes les fonctions du four.
- 16 Lamp/Setting (Lampe/Réglage)** : appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four. Permet de faire apparaître le menu des préférences de l'utilisateur à l'écran. (Appuyez sur la touche pendant 3 secondes.)
- 17 Timer (Minuterie)** : permet de régler ou d'arrêter la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la minuterie.
- 17-1** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Minuterie dans l'ensemble du four ou sur sa partie supérieure.
- 17-2** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Minuterie dans l'ensemble du four ou sur sa partie inférieure.
- 18 Cook Time (Temps De Cuisson)** : appuyez sur la touche , puis utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- 18-1** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Temps de cuisson dans l'ensemble du four ou sur sa partie supérieure.
- 18-2** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Temps de cuisson dans l'ensemble du four ou sur sa partie inférieure.
- 19 Delay Start (Départ Différé)** : appuyez sur cette touche pour que le four démarre et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez définie.
- 19-1** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Départ différé dans l'ensemble du four ou sur sa partie supérieure.
- 19-2** Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction Départ différé dans l'ensemble du four ou sur sa partie inférieure.
- 20 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de lancer toute fonction de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 21 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** : appuyez sur cette touche pour annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie. Appuyez sur cette touche pour annuler une température ou une heure précédemment saisie.

Verrouillage du four

Verrouillez les boutons et la porte du four afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage du four ne peut être activée qu'en mode veille.


Comment activer la fonction Verrouillage du four ?

Appuyez sur **Verrouillage du four**  pendant 3 secondes.

L'icône de verrouillage  ainsi que l'heure actuelle s'affichent à l'écran.

Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation de la fonction Verrouillage du four. Cette fonction est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

Comment déverrouiller le four ?

Appuyez sur **Verrouillage du four**  pendant 3 secondes.

L'icône de verrouillage  disparaît alors de l'écran.




Utilisation du four

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

Comment régler l'horloge ?

1. Appuyez sur **Horloge** .
2. Appuyez sur **Horloge**  pour sélectionner AM (matin) ou PM (après-midi). (Ignorez cette étape avec l'affichage au format 24 heures.)
3. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique, par ex. 1, 3, 0 pour 1:30.
4. Appuyez sur **Horloge**  ou sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « **End** » (Fin). Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour supprimer le message.

REMARQUE

Pour modifier la minuterie programmée, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**, saisissez une heure différente, puis appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.

Cuisson minutée

Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle à une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments).

Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Démarrez le mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
 - Vous pouvez régler le temps de cuisson à tout moment. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage, après le préchauffage.)
3. Saisissez le temps de cuisson de votre choix, par ex. 45 min, à l'aide du pavé numérique. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps réglé se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, en page 42.)
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 min -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)

REMARQUE

Une fois la cuisson minutée terminée, la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de **cuisson minutée** ou de **départ différé**. Utilisez ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson, viande ou volaille) doivent sortir directement du réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Départ différé


Durant la cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de Départ différé qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments ou Auto-nettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour le départ différé ?















1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
4. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 28.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, par ex. 4:30, à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer.

Activation et désactivation de l'éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage du four manuellement en appuyant sur 

Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FONCTION		MINIMUM	MAXIMUM
	Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Cuisson au grill	Faible	Élevée
	Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Friture par application d'air	350 °F (175 °C)	500 °F (260 °C)
	Déshydratation des aliments	100 °F (40 °C)	225 °F (105 °C)
	Maintien au chaud*	-	3 h
	Pain précuit*	-	12 h
	Auto-nettoyage	2 h	5 h
	Nettoyage vapeur	20 min	20 min
Four en mode double (Avec la plaque de séparation en place et un seul four en mode de fonctionnement)			
	Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
	Cuisson au grill	LO	HI
	Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
	Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)

REMARQUE

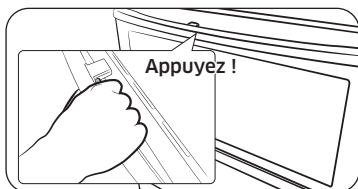
Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction marquée d'un * fonctionnera jusqu'à son annulation. (Réglage par défaut de la fonction Économie d'énergie 12 heures : Activation) Reportez-vous en page 45 pour en savoir plus.

Utilisation du four

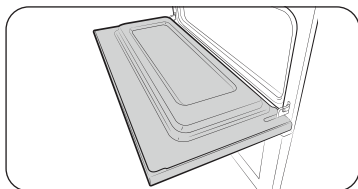
Dual Door™

Ce four dispose d'une porte unique Dual Door™ munie de charnières au milieu. Si vous avez inséré la plaque de séparation et divisé le four en deux (afin qu'il soit en mode double), vous aurez besoin d'ouvrir uniquement la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure du four. Lorsque vous utilisez la fonctionnalité Flex Duo™, vous pouvez accéder à la zone supérieure du four beaucoup plus facilement et avec une efficacité énergétique plus importante.

Comment utiliser la porte supérieure ?

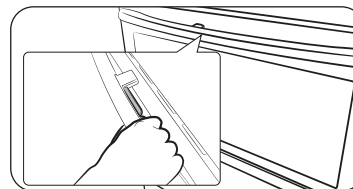


1. Saisissez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour déverrouiller le loquet de la porte puis tirez la poignée.

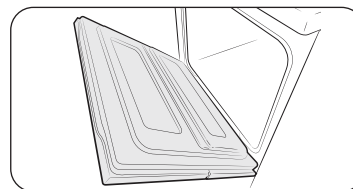


2. Cela permet d'ouvrir la porte supérieure comme illustré.

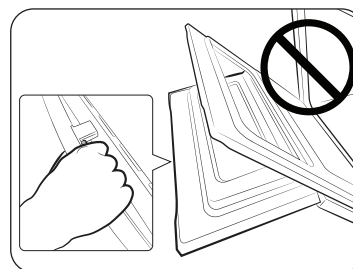
Comment utiliser la porte complète ?



1. Saisissez la partie sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela permet d'ouvrir la porte complète comme illustré.



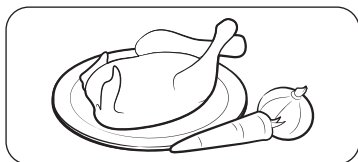
⚠ ATTENTION

Lors de l'ouverture de la porte complète, veillez à saisir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez à moitié sur le levier lorsque vous ouvrez la porte complète, la porte supérieure peut s'ouvrir et vous risquez de vous blesser.

📖 REMARQUE

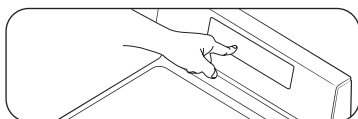
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'appliquez pas de force excessive dessus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

Mode unique



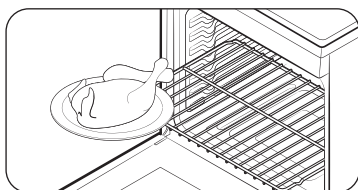
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



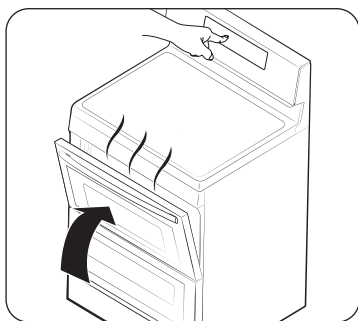
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



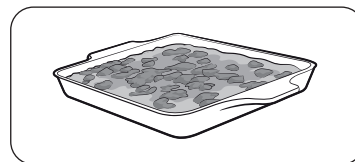
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

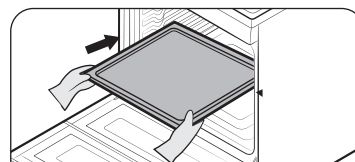
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitement. Ce bruit peut apparaître pendant le cycle normal du brûleur du four lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

Mode double



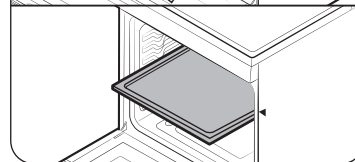
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



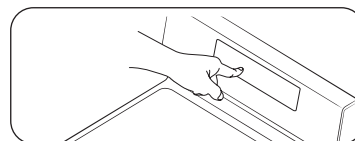
ÉTAPE 2

Insérez la plaque de séparation à la 4ème position et poussez-la jusqu'à ce que la cuisinière émette un signal sonore.

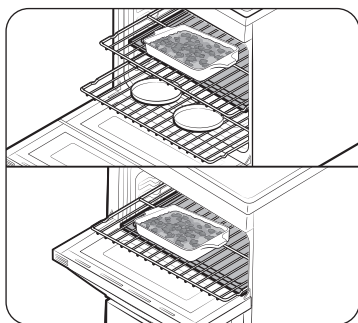


ÉTAPE 3

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.

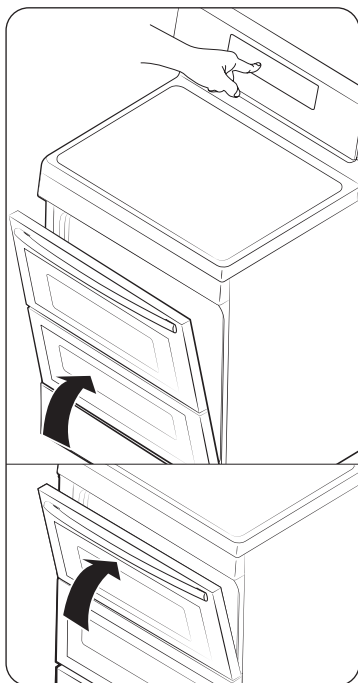


Utilisation du four



ÉTAPE 4

Placez une grille de cuisson dans le four et disposez les récipients à aliments sur les grilles.

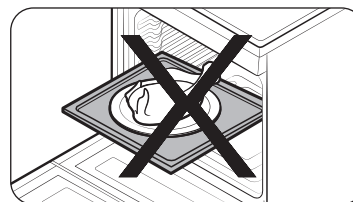


ÉTAPE 5

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

- Pour utiliser le mode double, insérez la plaque de séparation.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation, stockez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation.
- Notez que le temps de préchauffage est différent pour la zone inférieure et la zone supérieure du four.
- Ne placez pas de récipients à aliments directement sur la plaque de séparation à des fins de cuisson.



ATTENTION

Le message « -dc- » s'affiche sur la cuisinière

- Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation pendant la cuisson.

Plages de réglage de la température en mode double

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez simultanément les zones supérieure et inférieure du four. La plage pour chaque zone du four change, selon la fonction et le réglage de température de l'autre zone du four. Reportez-vous aux tableaux ci-dessous et à la page suivante pour en savoir plus.

Zone supérieure du four		Zone inférieure du four Température et fonction de réglage disponibles			
Mode	Température réglée	Cuisson traditionnelle		Cuisson par convection	
		Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Cuisson au grill	Élevée	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	Faible	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

(0 : disponible ; X : non disponible)

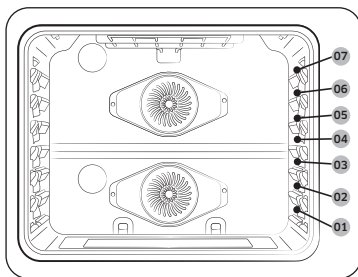
Zone inférieure du four		Zone supérieure du four Température et fonction de réglage disponibles			
Mode	Température réglée	Cuisson au grill		Cuisson par convection et Rôtissage par convection	
		Faible	Élevée	Minimum	Maximum
Cuisson traditionnelle	480 °F	0	0	400 °F	480 °F
	450 °F	0	0	350 °F	480 °F
	350 °F	0	X	275 °F	450 °F
	325 °F	0	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F
Cuisson par convection	480 °F	0	0	400 °F	480 °F
	450 °F	0	0	350 °F	480 °F
	350 °F	0	X	275 °F	450 °F
	325 °F	0	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

Utilisation du four

Utilisation des grilles de cuisson

Mode unique - Zone complète du four

Votre cuisinière à four est livrée avec 2 grilles et 7 positions de grille. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui évite que la grille ne se libère pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles ne sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



Type d'aliment	Position de la grille
Cuisson d'hamburgers au grill	7
Gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4 à 6
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

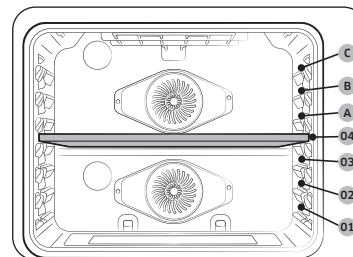
Ce tableau n'est communiqué qu'à titre

⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de cuisson avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles de cuisson uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez une grille de cuisson sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

Mode double - Deux zones du four

En mode double, la plaque de séparation permet de séparer le four en une zone supérieure et une zone inférieure. Les zones supérieure et inférieure du four ont chacune 3 positions de grille.



- La zone supérieure du four comporte 3 positions de grille (A, B, C).
- La zone inférieure du four comporte 3 positions de grille (1, 2, 3).

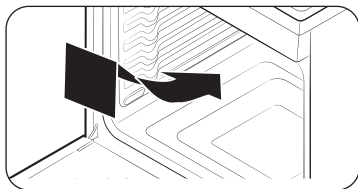
Type d'aliment	Position de la grille	
	Supérieure	Inférieure
Tartes surgelées	A	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, cookies, cupcakes, biscuits	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

📖 REMARQUE

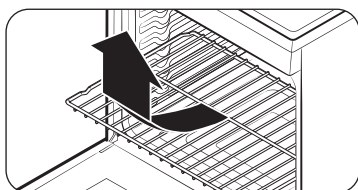
- Nous vous conseillons de faire cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 1ère ou 2ème position de grille en mode unique, ou la 1ère position de grille de la zone inférieure du four en mode double pour que le dessous soit croustillant.
- Pour une cuisson simultanée en mode double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour la zone supérieure du four et une grille de cuisson pour la zone inférieure du four.

Insertion et retrait d'une grille de cuisson



Pour insérer une grille de cuisson

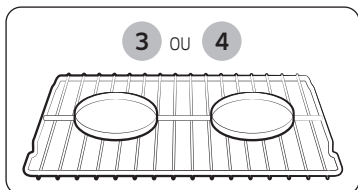
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Faites glisser la grille dans le guide de grille, en la tenant par son extrémité avant.



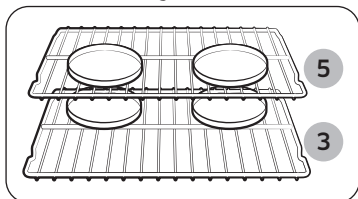
Pour retirer une grille de cuisson

1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

Emplacement de la grille et des plats



Une seule grille de cuisson



Plusieurs grilles de cuisson

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".

Si vous cuisinez sur une seule grille de cuisson, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Si vous faites cuire des gâteaux et cookies sur plusieurs grilles de cuisson, placez ces dernières aux **positions 3** et **5**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de cuisson

Type de cuisson	Positions des grilles
Gâteaux et cookies	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

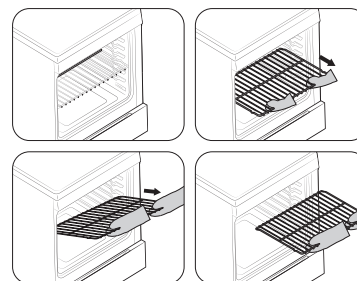
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

RÉINSERTION DES GRILLES

1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



⚠ ATTENTION

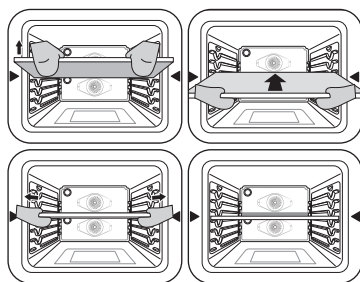
- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne posez pas de papier d'aluminium au fond du four. Cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Installez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.

Utilisation du four

Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le mode double, insérez la plaque de séparation.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions Auto-nettoyage ou Nettoyage vapeur lorsque la plaque de séparation est dans le four.
- Manipulez la plaque de séparation avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation à l'intérieur du four



1. Insérez la plaque de séparation à la position 4 à l'intérieur du four.
2. Insérez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière touche le fond du four.

⚠ ATTENTION

Le message « -dC- » s'affiche sur la cuisinière.

- Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement installée.

📖 REMARQUE

Vous pouvez ranger la plaque de séparation dans le tiroir de rangement.

Cuisson traditionnelle

La fonction Cuisson traditionnelle est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.

Les températures et les temps de cuisson traditionnelle varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler la température

1. Pour utiliser le fonctionnement en mode Double, insérez la plaque de séparation. Si vous utilisez le mode Unique, ignorez cette étape.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
3. Inscrivez la température souhaitée sur le pavé numérique, par exemple 3, 7, 5.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 175 °F.
5. Si vous voulez annuler le mode cuisson ou si la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

(Appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** situé sur le côté correspondant à la commande Lower/Single (Inférieur/Unique) du four si vous utilisez le mode Double.)

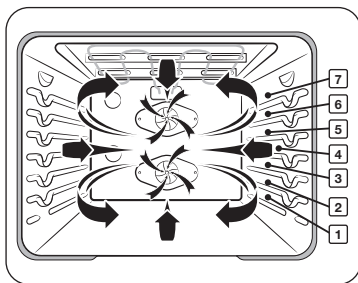
📖 REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore plusieurs fois.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut être différente de la température actuellement réglée pour le four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Démarrez le réglage. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Terminez la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La procédure est la même qu'en mode de cuisson double.

Cuisson par convection



La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Vous pouvez programmer la fonction de cuisson par convection du four à une température située entre 175 °F et 550 °F, sauf en mode double lorsque vous utilisez les deux fours. (Voir page 34.) Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles nécessite généralement des temps de cuisson plus importants pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.

Lorsque vous cuisinez des aliments par convection sur une seule grille, placez cette dernière sur la **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3 et 5 (Gâteaux)**, **positions 2 et 5 (Cookies)**.

Lorsque vous cuisinez des gâteaux, le mode Bake (Cuisson traditionnelle) offre de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Pour utiliser le fonctionnement en mode Double, insérez la plaque de séparation. Si vous utilisez le mode Single (Unique), sautez cette étape.
2. Appuyez sur **Bake** (🌀) (**Cuisson traditionnelle**) sur le côté de la commande de la partie supérieure du four/du four en mode unique si vous utilisez la partie supérieure du four.) (Appuyez sur **Bake** (🌀) (**Cuisson traditionnelle**) sur le côté de la commande de la partie inférieure du four/du four en mode unique si vous utilisez la partie inférieure du four.) Vous pouvez sélectionner la fonction **Bake** (🌀) (**Cuisson traditionnelle**) sur l'un des côtés si vous utilisez un four en mode unique.
3. La température par défaut est de 325 °F.
4. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
6. La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
7. Si vous souhaitez annuler la cuisson par convection ou si la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
 - Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** sur le côté de la commande de la partie supérieure du four/du four en mode unique si vous utilisez la partie supérieure du four.)
 - Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** sur le côté de la commande de la partie inférieure du four/du four en mode unique si vous utilisez la partie inférieure du four.)

REMARQUE

La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte. ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant le fonctionnement.

Utilisation du four

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Pour utiliser le fonctionnement en mode Double, insérez la plaque de séparation. Si vous utilisez le mode Single (Unique), sautez cette étape.
2. Appuyez sur **Roast** (🌀) (**Rôtissage par convection**). La température par défaut est de 325 °F.
3. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
5. Si vous souhaitez annuler le rôtissage par convection ou si le rôtissage est terminé, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
 - Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** sur le côté de la commande de la partie supérieure du four/du four en mode unique si vous utilisez la partie supérieure du four.)

REMARQUE

La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte. ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant le fonctionnement.

Cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.

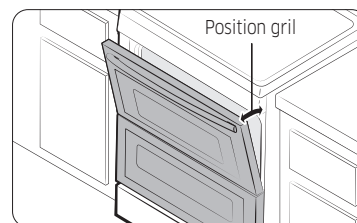
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode Cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant un gril.

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au gril)** pour Élevée et deux fois pour Faible. Sélectionnez Faible pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viande sans risquer de trop les brunir.
2. Pour démarrer la cuisson au gril, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Faites cuire un premier côté au gril jusqu'à ce qu'il dore. Retournez et faites griller le deuxième côté.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

Position gril



Laissez la porte entrouverte sur la position gril. Elle reste ouverte toute seule, ce qui n'empêche pas la température d'être maintenue à l'intérieur du four.

ATTENTION

En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine risque d'entraîner des explosions et l'eau risque d'aggraver l'incendie.

Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant une cuisson au grill.

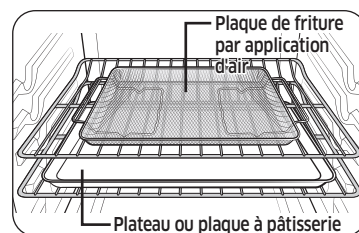
Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du grill	Hauteur de grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	Élevée	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Bifteck	À point	-	1"	Élevée	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	À point	-	¾"	Élevée	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb	¾" à 1"	Élevée	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	Faible	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾" à 1"	Élevée	5	5:00 à 6:00	04:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 parts	¾" à 1"	Élevée	5	04:00 à 7:00	03:00 à 6:00

Friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour des aliments frais ou congelés plus croustillants et plus sains, tels que les croustilles congelées, les pépites de poulet, les ailes de poulet, etc., sans huile ou moins que les modes de convection normaux. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode avec une seule grille de cuisson et placez la plaque de friture par application d'air à la position 3. Vous pouvez régler la température entre 350 °F et 500 °F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Pour la température, le temps et la quantité, suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage.

Comment régler le four pour le mode de friture par application d'air ?

1. Placez la plaque à la position 3.
2. Sélectionnez le mode **Air fry** (Friture par application d'air).
3. Utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 425 °F.
4. Réglez le Temps de cuisson ou le Départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** et retirez les aliments du four.



Position recommandée pour la plaque de friture par application d'air

- Pour faire cuire des aliments frais ou faits maison, badigeonnez de l'huile sur une plus grande zone de manière homogène afin d'obtenir des aliments plus croustillants.
- Placez le panier sous quelques feuilles de papier, par exemple du papier sulfurisé, pour absorber la graisse, réduire les éclaboussures et la fumée lors de la friture par application d'air. Vous pouvez également ajouter de l'eau dans la plaque située sous le panier afin d'empêcher la graisse de fumer.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir des gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Avant d'utiliser une plaque à pâtisserie, vérifiez la température maximale admissible de cette dernière.

Utilisation du four

Guide de cuisson pour la fonction Friture par application d'air

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez la plaque de friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Aliment	Quantité	Température	Temps	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min	
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	
Frites maison	25 à 30 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min	Pelez et coupez les pommes de terre en bâtonnets à l'épaisseur de ½ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Tranches de pommes de terre maison	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelé				
Croquettes de poulet congelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min	
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min	

Aliment	Quantité	Température	Temps	Astuces
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	400 °F à 425 °F	15 à 20 min	
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min	
Churros congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	
Volaille				
Pilons de poulet frais	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits par application d'air riches en matières grasses peuvent fumer.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min	
Escalopes de poulet, panées	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'oeuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'oeufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'oeuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'oeufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min	
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Chou-fleur, pané	40 à 45 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	425 °F	20 à 25 min	

REMARQUE

Les aliments congelés peuvent cuire plus rapidement que le temps recommandé sur l'emballage grâce au mode Friture par application d'air. Vérifiez rapidement les aliments et ajustez le temps de cuisson le cas échéant.

REMARQUE

- En ce qui concerne les modèles dont la plaque de friture par application d'air n'est pas incluse, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson à surface foncée avec des bords bas ou sans bords lorsque vous utilisez le mode Friture par application d'air. Une poêle plus foncée permet de mieux faire dorer et croustiller la surface des aliments.
- Vérifiez régulièrement les aliments, secouez-les ou retournez-les pour les rendre plus croustillants et obtenir les meilleurs résultats.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson à surface foncée, réglez le temps de cuisson sur une durée légèrement supérieure à celle suggérée sur le tableau accompagnant la plaque de friture par application d'air.

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé
- Aérez fréquemment votre cuisine lors de la cuisson en mode Friture par application d'air.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

Utilisation de Fonction spéciale

Déshydratation des aliments

Déshydrate les aliments ou retire l'humidité des aliments via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron (ou d'ananas) ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation)**. La température par défaut est de 150 °F.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. (100 °F ~225 °F)
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)
Légumes ou fruits	3 ou 4	100 - 150
Viande	3 ou 4	145 - 175

REMARQUE

- Le temps de séchage dépend de la teneur en humidité des aliments, de leur taille et du taux d'humidité dans l'air.
- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

Utilisation du four

Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de précuisson du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.

Si vous appuyez sur Pain précuit alors que la température du four est supérieure à 95 °F, le message Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Pain précuit.

REMARQUE

Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

ATTENTION

- N'utilisez pas Pain précuit pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 et couvrez-la avec un chiffon ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, la fonction Maintien au chaud maintient les aliments à une température idéale pour le service pendant une durée de 3 heures maximum.

Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans autre mode de cuisson, ou vous pouvez l'activer après utilisation de la minuterie ou du départ différé.

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction.

Comment activer le mode de maintien au chaud après la cuisson minutée ?

1. Réglez la fonction **Timed Cooking (Cuisson minutée)** pour commencer la cuisson. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 28.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser la fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement en mode Maintien au chaud une fois la période de cuisson minutée terminée. Dans ce cas, vous pouvez désactiver la fonction Maintien au chaud en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
 - Appuyez à nouveau sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour annuler le réglage Maintien au chaud pendant l'utilisation du mode de cuisson.

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction Maintien au chaud fonctionnera jusqu'à son annulation (réglage par défaut de la fonction **Économie d'énergie 12 heures : Activation**). Reportez-vous en page 45 pour plus d'informations.

Utilisation de la fonction Smart Control

Les fonctions pouvant être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication se détériorent ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi. Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

Lorsque la commande à distance est désactivée	Surveillance (four, table de cuisson), arrêt du four
Lorsque la commande à distance est activée	Surveillance (four, table de cuisson), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs

Connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois le processus terminé, l'icône de connexion  située sur l'écran de votre cuisinière, ainsi que l'application vous confirmeront que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

Démarrage du four à distance

1. **Smart Control** apparaît sur l'écran. Le four peut maintenant être démarré à distance à l'aide d'un appareil connecté.

Commande à distance du four

- Transférez le paramètre du four (mode, durée, température) depuis le périphérique vers le four.
- Démarrez le four à distance (uniquement disponible pour les cuisinières électriques).
- Éteignez le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, vous pouvez modifier la durée et la température à distance.
- Le mode Auto-nettoyage ne peut pas être activé à distance.

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur **Smart Control**, la fonction Smart Control est alors désactivée et vous ne pouvez plus allumer le four à distance.
- Si tel est le cas, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction Smart Control se désactive.

Utilisation de la fonction commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone portable. Référez-vous au tableau ci-dessous pour voir toutes les fonctions offertes.

Bixby

Démarrez la conversation avec Bixby sur un appareil mobile Samsung en disant « Hi, Bixby » ou en appuyant sur la touche latérale. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Guide d'installation

Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge pour SmartThings.
2. Après la configuration de l'appareil, appuyez sur le bouton **+** à l'écran.
3. Appuyez sur «Assistant vocal» et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa (ou l'Assistant Google).
4. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. La connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement [maison et pièce] des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Utilisation du four

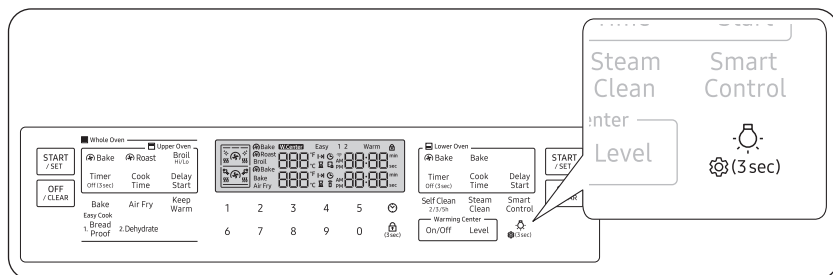
Utilisation de la fonction des options

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options disponibles. Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

Options	Fonction
1. Réglage de la température	Vous permet de corriger la température du four.
2. Unité de température	Vous permet de programmer la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3. Conversion automatique	La fonction de conversion automatique de la convection convertit les températures de cuisson normales saisies en températures de cuisson par convection.
4. Heure actuelle (12 heures/24 heures)	Vous permet de régler l'horloge pour afficher l'heure du jour au format 12 heures ou 24 heures.
5. Économie d'énergie 12 heures	Cette fonction viendra automatiquement éteindre le four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures pendant une cuisson au gril.
6. Activation/Désactivation du son	Vous permet de régler le four et ses commandes sur un mode silencieux.
7. Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi	Vous permet de régler le réseau Wi-Fi à désactiver.
0. Mode Démo	Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

REMARQUE

Emplacement de la touche Options.



Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veuillez respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

La température du four peut être réglée à $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).

Comment corriger la température du four ?

- Appuyez sur **Options** (3 sec) pendant 3 secondes, puis sur la touche **1** du pavé numérique.
- Appuyez sur **Horloge** pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
- Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (entre 0 et 35).
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'affecte en rien les températures de cuisson au gril ou d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

Unité de température (Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius)

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?


- Appuyez sur **Options** (3 sec) pendant 3 secondes, puis sur la touche **2** du pavé numérique.
- Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'écran indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur la touche Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F. (Réglage par défaut : désactivée)

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?


1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **3** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Heure actuelle (12 heures/24 heures)

L'écran de commande du four peut être programmé pour afficher l'heure actuelle au format 12 heures ou 24 heures.

Le four a été préréglé en usine pour afficher l'heure au format 12 heures.


Comment alterner entre l'affichage de l'heure au format 12 heures et au format 24 heures ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **4** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12) ou **2** (24) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie 12 heures

Si vous laissez accidentellement le four allumé, cette fonction assure l'arrêt automatique du four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures d'utilisation pendant une cuisson au gril. (Réglage par défaut : Activation)


Comment activer ou désactiver la fonction Économie d'énergie 12 heures ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **5** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation du son

La fonction Activation/Désactivation du son vous permet de couper le son des commandes du four.


Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **6** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi de la cuisinière.

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **7** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.


REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs ne peuvent pas utiliser la fonction Configuration facile.

Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **0** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.


Utilisation du four

Utilisation de la fonction Sabbath

(Utilisée pour les fêtes juives et le sabbat)









Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles équipés de la fonction Sabbath, veuillez consulter le site Internet sur <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbath avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Sabbath. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbath. Ce réglage écrase la fonction Économie d'énergie 12 heures qui est pré-réglée en usine. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et le mode Sabbath activé, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation du mode Sabbath. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer le mode Sabbath.

Comment utiliser la fonction Sabbath ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes.
L'écran affiche alors **SAb**.
Une fois que le message SAb s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbath activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbath, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes. Le message SAb n'est plus affiché.

Entretien de votre appareil

-  Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction Cuisson traditionnelle pendant que la fonction Sabbath est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement parallèlement à la fonction Sabbath : **pavé numérique, Bake (Cuisson traditionnelle), START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Sabbath est activée.
-  Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température alors que l'appareil est en mode Sabbath, le four ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes.
-  Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
-  En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAB s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbath. Cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de sabbat/de fêtes. Lorsque le sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbath. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.
-  N'ouvrez pas la porte du four et ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath, afin que le four atteigne la température réglée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.
-  Ne recouvrez pas le foyer de la table de cuisson avec un agent blanchissant.

Auto-nettoyage

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

ATTENTION

- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** les enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit l'appareil. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.

Entretien de votre appareil

Avant le cycle d'auto-nettoyage

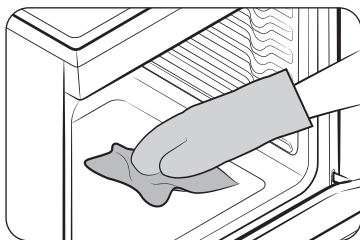


Fig. 1

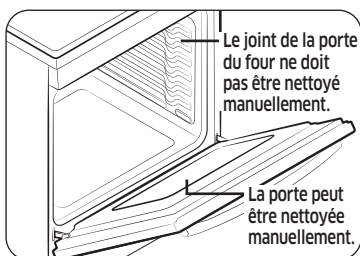


Fig. 2

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez le temps d'auto-nettoyage, par ex. 3 heures. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures ou 3 fois pour un cycle de 2 heures. Par défaut, le cycle dure 3 heures.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction Verrouillage du four est activée ou si la température du four est trop élevée.
 - La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. La porte du four ne peut être ouverte tant que la température n'est pas descendue à une température basse et sans danger.
 - La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionne pas si la zone chauffe-plat fonctionne.
3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

Comment utiliser le départ différé pour le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Sélectionnez l'heure d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez lancer l'auto-nettoyage.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Les icônes Départ différé, Auto-nettoyage et Verrouillage s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure réglée.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner.

1. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

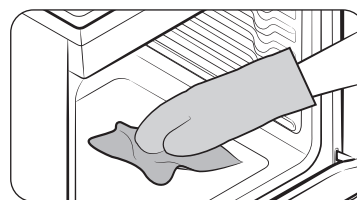
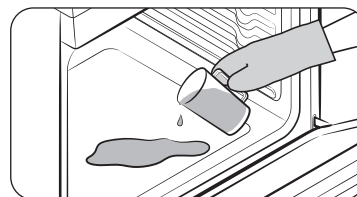
Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc.)
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

Nettoyage vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus efficace, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide, puis fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau normale et non de l'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Lorsque l'opération est terminée, l'écran s'éteint et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

REMARQUE

Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz d'eau.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message **Hot (Chaud)** disparaisse de l'écran.

ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Entretien de votre appareil

Après un cycle de nettoyage vapeur

- 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.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien et nettoyage du four

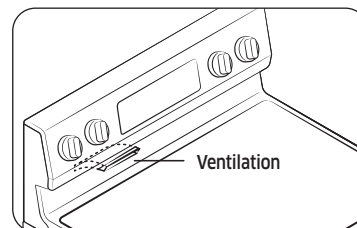
⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont **FROIDES**.



- Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement réinstallé une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.

Ventilation



- La ventilation du four est située au-dessus du foyer arrière gauche.
- Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude.
- Il est normal que la vapeur s'échappe de cet orifice.
- La ventilation est importante pour assurer une bonne circulation de l'air. **Veillez à ne jamais l'obstruer.**

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur ces surfaces. Ils risquent de les rayer.

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez rigoureusement la bouteille de NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE ou de PRODUIT LUSTRANT.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'appliquer le NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE ou le PRODUIT LUSTRANT.

Grilles de cuisson

Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et le numéro de la pièce de référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez en acheter directement, connectez-vous à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

Plaque de friture par application d'air

Pour que la plaque de friture par application d'air reste propre, retirez-la de l'intérieur du four et faites-la tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les salissures sur la plaque de friture par application d'air en utilisant un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

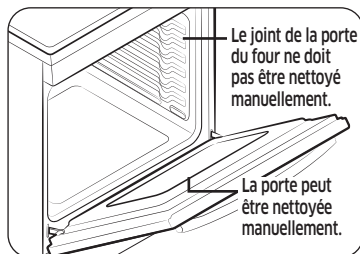
La plaque de friture par application d'air peut être nettoyée au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas la plaque de friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée pendant ce cycle peut retirer définitivement le revêtement de la plaque de friture par application d'air. De plus, sa couleur deviendrait légèrement bleutée et l'aspect de sa surface se ternirait.

Entretien de votre appareil

Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte du four se compose d'une matière tissée, essentielle à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

⚠ ATTENTION

N'obstruez pas l'orifice de ventilation et les moteurs de refroidissement, et ne laissez pas non plus y pénétrer de substances étrangères lors du nettoyage de la table de cuisson.

Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

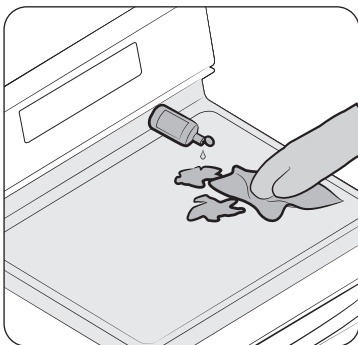
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
2. L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

⚠ AVERTISSEMENT

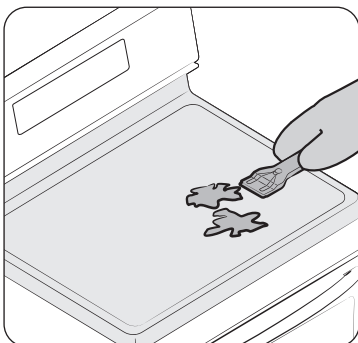
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint).
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

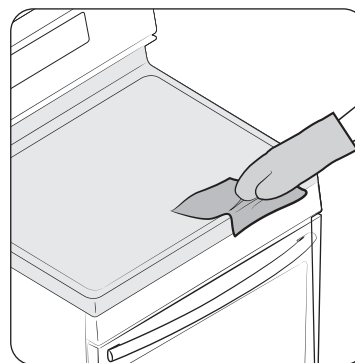
Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Entretien de votre appareil

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. Après avoir enfilé des maniques, munissez-vous d'un grattoir à lame de rasoir unique pour déplacer les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

REMARQUE

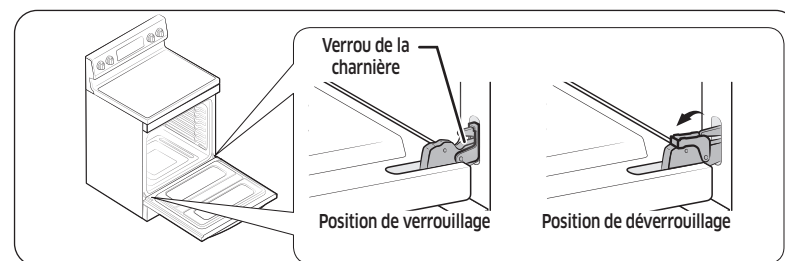
Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

Retrait et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte ?

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer la porte.



1. Ouvrez la porte au maximum.
2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.

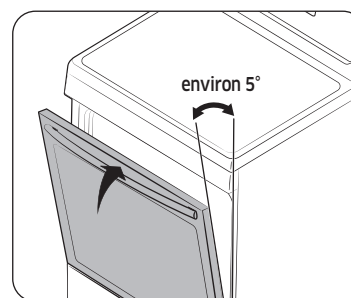


Fig. 1

3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).

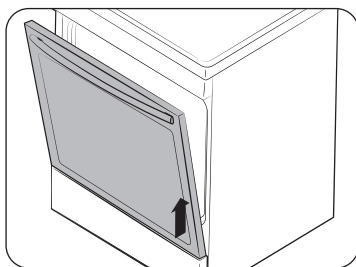
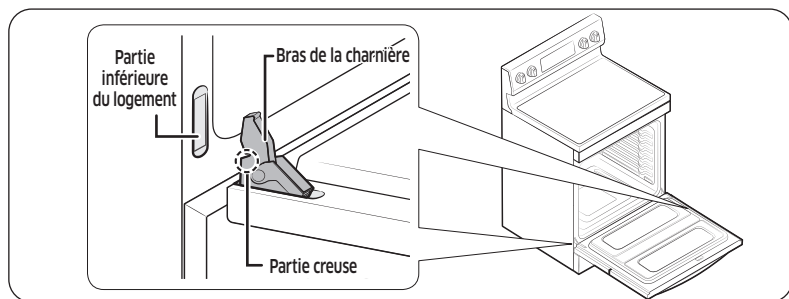


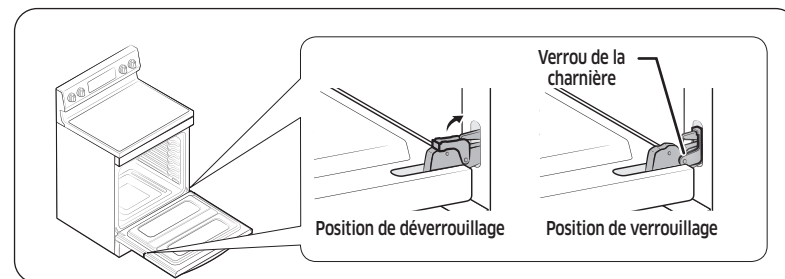
Fig. 2

5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

Comment réinstaller la porte ?



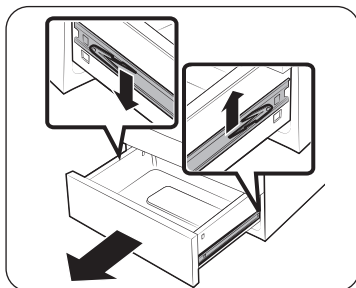
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.



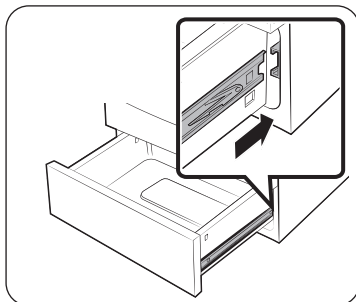
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de votre appareil

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

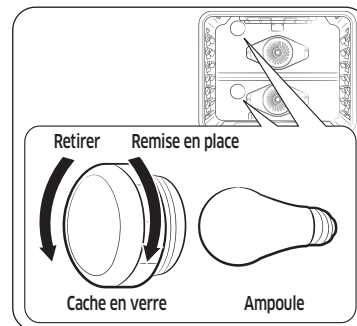


1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à roulements de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.
4. Placez le tiroir dans les guides à roulements de chaque côté, puis fermez les clips.



Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur  pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension.
3. Tournez le cache en verre situé à l'arrière du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts, puis faites-la tourner dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le cache de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.

ATTENTION

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.
- Lors du remplacement de l'éclairage du four, veillez à ne pas endommager le produit en usant de force excessive.

Dépannage

Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau. Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour remédier à la situation.
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.	Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de l'appareil.	Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.

ÉCRAN DE COMMANDE

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure à nouveau.

TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 52.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.
Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.	Ceci est tout à fait normal. Le foyer est toujours allumé et chaud.	
Rayures ou éraflures sur la surface de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface de l'appareil.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson, ou bien de grosses particules (comme du gros sel ou du sable) se sont trouvées entre les récipients et la surface de la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Trainées ou taches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface refroidisse. Par ailleurs, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, retirez les salissures. Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 52.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique. Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 26.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez un centre de dépannage.

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale, un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du gril, commençant en page 38.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 26.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation des grilles du four, en page 34.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 44.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les quantités, en page 38, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 38.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez le gril pendant 10 minutes. Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 38.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 44.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 47.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si la fonction Verrouillage du four a été activée ou si un foyer radiant est allumé.	Désactivez la fonction Verrouillage du four (reportez-vous en page 27). Assurez-vous que tous les foyers sont éteints.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 47.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 47.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner le four à vide en mode Cuisson traditionnelle sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Ceci est tout à fait normal, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Reportez-vous en page 56.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Du liquide se trouve dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments d'un couvercle.

Dépannage

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande est en court-circuit.	Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d1	Le verrou de la porte est désaxé.	
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé. Le capteur du four est en court-circuit.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé. Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en court-circuit.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez un centre de dépannage.
-dC-	Ce code apparaît si la grille de séparation est insérée ou retirée alors que le four est en marche.	Assurez-vous que la grille de séparation est insérée correctement, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
bAd LinE	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement.	Si les fils d'alimentation sont mal branchés, le message « bAd LinE » apparaît à l'écran. Rebranchez correctement les fils d'alimentation ; le message disparaît alors.

Garantie (États-Unis)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS AMERICA, INC. (Samsung) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter Samsung à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

Samsung vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du centre de dépannage Samsung dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, Samsung peut organiser, à sa seule discrétion, le transport de l'appareil vers ou depuis un centre de dépannage agréé. Si l'appareil se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du centre de dépannage Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter l'appareil dans un centre de dépannage agréé Samsung pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que l'appareil soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Pendant la période de garantie applicable, l'appareil sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation de l'appareil, ou à remplacer l'appareil par un appareil neuf ou reconditionné. Les pièces et appareils de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale de l'appareil ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout appareil remplacé devient la propriété de Samsung et vous devez les restituer à Samsung.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée de l'appareil ; appareils dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition de l'appareil ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance de l'appareil ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre appareil ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le guide d'utilisation et d'entretien.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge du client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec Samsung au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Garantie (États-Unis)

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée d'une garantie implicite ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DE L'APPAREIL, SON REMPLACEMENT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE Samsung, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU DE RESTAURATION, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU DE REVENUS OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société quant à cet appareil.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez Samsung à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque Samsung, fourni, distribué par Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de Samsung contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, un (1) an pour les pièces de la table de cuisson vitrée et du chauffage par rayonnement

La présente garantie limitée entre en vigueur à compter de la date d'acquisition initiale et couvre uniquement les appareils achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter Samsung afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société Samsung prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pendant le reste de la période de garantie initiale, ou pendant quatre-vingt-dix (90) jours, la période la plus longue s'appliquant. La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison et l'installation ; utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; appareils dont le numéro de produit ou de série a été modifié ; dommages sur la finition extérieure de l'appareil ou de nature esthétique ; dommages causés par un accident, un abus, une négligence, un incendie, une inondation, la foudre ou d'autres catastrophes naturelles ; utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'entretien ; démontage et réinstallation de l'appareil ; problèmes résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'une surcuisson par le faute de l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyeurs non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, Samsung NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE Samsung. Samsung N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES PRÉTENDUS DOMMAGES. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE L'APPAREIL N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez Samsung à l'adresse suivante :

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Annnonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Notes



Balayez le code QR à l'aide de votre téléphone intelligent

Scannez le code QR* ou visitez le site Internet www.samsung.com/spsn pour regarder nos vidéos et nos émissions en direct.

*Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre téléphone intelligent

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

