

Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

NSG6**87*****



SAMSUNG

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas tenir compte de cet avertissement peut causer un incendie, une explosion ou vous exposer à un risque de brûlure pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Veillez à **NE PAS** conserver ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Veillez à **NE PAS** mettre en marche un appareil.
 - Veillez à **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
 - **Veillez à NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
 - Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service ou la compagnie de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et se faire tuer.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez que le dispositif anti-basculement soit réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière. Vous pouvez faire basculer la cuisinière et provoquer des brûlures ou des blessures graves.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est engagé, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez soigneusement de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Contenu

Informations de sécurité importantes	4
Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil	4
Symboles utilisés dans ce manuel	4
Sécurité générale	5
Sécurité incendie	6
Sécurité en matière de gaz	6
Sécurité électrique et mise à la terre	7
Sécurité de l'installation	7
Sécurité en matière d'emplacement	8
Sécurité de la table de cuisson	8
Sécurité du four	10
Sécurité du tiroir de rangement	10
Sécurité du four auto-nettoyant	11
Commonwealth du Massachusetts	11
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	12
Caractéristiques principales	12
Vue d'ensemble	13
Disposition	13
Ce qui est inclus	13
Tableau de commande	14
Comment utiliser le bouton de réglage	14
Avant de commencer	15
Mode veille	15
Horloge	15
Évent du four/évent de refroidissement	15
Table de cuisson	16
Allumage	17
Ustensiles de cuisine	17
Grille du wok	18
Grille	19

Contenu

Four à gaz	20
Caméra dans le four	20
Utilisation des grilles du four	21
Mode de cuisson	23
Guide des recettes	24
Mode friture par application d'air	26
Mode air sous vide	29
Légumes par convection	31
Sonde de température	32
Options de cuisson	34
Caractéristiques spéciales	35
Réglage système	37
Commande intelligente	40
Commande vocale	41
Entretien	42
Nettoyage	42
Remplacement de l'éclairage du four	49
Démontage et réinstallation de la porte du four	49
Dépannage et code d'information	51
Dépannage	51
Codes d'information	56
Garantie (États-Unis)	57
Garantie (CANADA)	59
Annexe	61
Annonce relative à la source ouverte	61

Informations de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

- Tout appareil électrique et à gaz comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes relatives à cet appareil dans ce manuel. Les instructions doivent être suivies pour minimiser les risques de blessures, de décès ou de dommages matériels.
- Conservez ce manuel. **Ne le jetez pas.**

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

REMARQUE

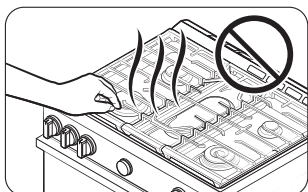
Conseils et instructions utiles.

Ces icônes et symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement. Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez** aucune partie de la cuisinière, y compris, mais sans s'y limiter, les brûleurs du four, les brûleurs de surface ou les surfaces intérieures pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne d'arrêt du gaz et sachez comment la fermer.
- **Assurez-vous que le dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants pénétrer dans la cuisinière ou monter dessus. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ou avec des parties de celle-ci. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une zone où la cuisinière est en cours d'utilisation. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et des portes.
- **Retirez** tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter l'inflammation de ces matériaux. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Mettez au rebut les matériaux d'emballage de manière appropriée après avoir déballé la cuisinière.
- **Ne rangez pas** d'objets susceptibles d'intéresser les enfants sur la table de cuisson ou sur le panneau arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets sont susceptibles de se retrouver tués ou gravement blessés.
- **Ne mettez pas** la cuisinière en marche si celle-ci ou une partie de celle-ci est endommagée, si elle fonctionne mal ou s'il manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage d'appoint. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs pour four ou de revêtements pour four dans ou autour d'une partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. Les maniques contenant de l'humidité peuvent dégager de la vapeur et provoquer des brûlures en cas de contact avec des surfaces chaudes. Éloignez les maniques des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine. **N'utilisez jamais** de serviette ou chiffon épais en guise de manique.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- **Ne frappez pas** la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez le** cordon d'alimentation et **retirez** la porte pour éviter que les enfants et les animaux ne s'y trouvent piégés.
- **Débranchez** ou **coupez** l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- **Veillez** à ce que la viande et la volaille soient bien cuites. La viande doit toujours être cuite à une température interne de 160 °F (71 °C). La volaille doit toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- N'essayez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Apprenez** aux enfants qu'il ne faut pas toucher à la cuisinière ou à n'importe quelle partie de celle-ci ni jouer avec ses commandes. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage de la commande et de la porte pour réduire le risque d'une mauvaise utilisation par des enfants.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.
- Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur). Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- La cuisinière peut devenir chaude en cours de fonctionnement. Pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes qui ne savent pas se servir de la cuisinière ne doivent pas l'utiliser seuls.
- Un animal domestique pourrait toucher l'appareil et l'actionner de manière intempestive ; veillez à ne pas laisser l'animal accéder à l'appareil.

Informations de sécurité importantes

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne rangez pas, ne placez pas et n'utilisez pas** de matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon de bois, du papier, du plastique, des maniques, du linge de maison, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité ou à l'intérieur de la cuisinière.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, **nettoyez régulièrement** les fentes d'aération.
- **Ne laissez pas** les maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre tissu épais comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau sur un feu de graisse. Pour éteindre un feu de graisse, éteignez la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Si un feu de graisse se déclare dans le four, **éteignez le four** en appuyant sur la touche **Off (Arrêt)**. **Maintenez** la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Le cas échéant, **utilisez** un extincteur polyvalent, chimique sec ou un **extincteur** à mousse.
- **Ne chauffez pas** des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des conteneurs et entraîner des blessures.
- Ne **JAMAIS** utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. Ne pas utiliser le four pour le stockage. Le papier ou d'autres articles inflammables rangés dans le four pourraient s'enflammer.
- **Ne laissez pas** des objets comme des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.

Sécurité en matière de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez pas** d'appareils électriques ou à gaz.



- **Ne touchez pas** les interrupteurs électriques ou ne branchez pas le cordon d'alimentation dans une prise.
- **Veillez à ne pas** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- **Évacuez** tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone.
- **Appelez immédiatement** votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

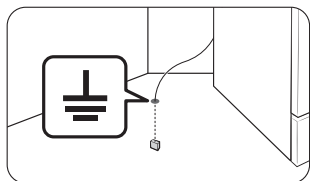
Vérification des fuites de gaz

La vérification de la présence de fuites dans l'appareil doit être effectuée selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Avec un pinceau, appliquez un mélange d'eau et de savon tout autour de la surface en question. S'il existe une fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse à l'endroit de la fuite.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

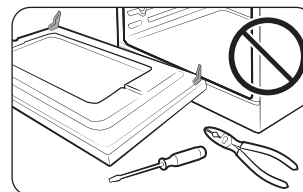


- Branchez la cuisinière sur une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une prise ou un cordon d'alimentation endommagés, ni une prise murale mal fixée.
- **Ne modifiez pas** la fiche, le cordon ou la prise d'alimentation de quelque façon que ce soit.
- **Ne placez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de mise à la terre.
- Branchez cette cuisinière sur un circuit électrique dédié de 120 V CA, 60 Hz, 20 ampères, avec un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le fil de terre à des conduites en plastique de plomberie, de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en prévoyant un chemin pour le courant électrique. Cette cuisinière est équipée d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre, conformément aux codes et règlements locaux. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
- La cuisinière est fournie avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à trois broches avec mise à la terre, conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Si les codes permettent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
- L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. À part les codes locaux, elle doit être conforme à la norme ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les États-Unis) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 - Dernières révisions.
- Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la cuisinière de fournir le service électrique correct pour cette cuisinière.

Sécurité de l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Faites installer votre cuisinière et la mettre correctement à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et entretien doit être effectué uniquement par des installateurs ou des techniciens qualifiés en matière de cuisinière à gaz.
- **N'essayez pas** d'entretenir, de modifier ou de remplacer votre cuisinière ou toute partie de celle-ci, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. **N'utilisez pas** de vieux connecteurs flexibles.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- En raison de la taille et du poids de la cuisinière, demandez à **deux personnes ou plus** de la déplacer.
- **Retirez** tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les plaques sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport. Ne pas installer dans un endroit exposé à des gouttes d'eau ou aux conditions météorologiques extérieures.
- **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée/réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) que vous utiliserez. Pour que votre cuisinière puisse utiliser le gaz de pétrole liquéfié, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices du four par le jeu d'orifices GPL fourni, et inverser l'adaptateur GPR. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux consignes du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

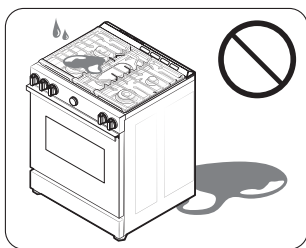
Informations de sécurité importantes

- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité en matière d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



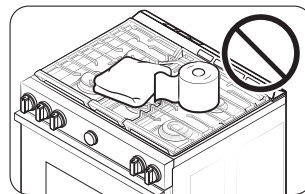
- Cette cuisinière est réservée à un usage domestique et à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des endroits exposés aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
- Choisissez un sol horizontal, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ni se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur la moquette intérieure de la cuisine, sauf si une feuille de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire est placé entre la cuisinière et la moquette.
- Choisissez un emplacement où une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, **ne suspendez pas** de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre.
- **N'obstruez pas et ne couvrez pas** les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière ainsi qu'en haut et en bas de la porte. Les fentes d'aération permettent la circulation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion. Le fait d'obstruer ou de couvrir les fentes d'aération peut donner lieu à une mauvaise combustion, ce qui peut provoquer des fuites de gaz et un incendie.

- **Assurez-vous** que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur jusqu'à 200 °F (93 °C) générée par la cuisinière.
- Il faut éviter de ranger les armoires au-dessus de la surface de la cuisinière. Si cela s'avère vraiment nécessaire, prévoyez un dégagement d'au minimum 102 cm (40 po) entre la surface de cuisson et le bas des armoires, ou installez une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) le bord inférieur des armoires.
- **Placez** la cuisinière hors des voies de circulation de la cuisine et hors des endroits exposés aux courants d'air, afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne suspendez JAMAIS de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre. Ils pourraient passer par-dessus les brûleurs de surface et s'enflammer, engendrant un risque d'incendie.

Sécurité de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

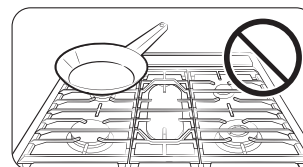


- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut provoquer un intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance à température moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer les brûleurs, **assurez-vous** que tous les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont parfaitement horizontaux.
 - Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de sécurité initiale ne fonctionnera pas normalement.
- **Utilisez toujours** la position Lite pour allumer les brûleurs, et vérifiez qu'ils se sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur la position Arrêt et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **il ne faut pas tourner** le bouton rapidement. Vérifiez que la flamme reste allumée.
- **Ne placez pas** d'autres objets que des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Cette table de cuisson est conçue pour être utilisée avec un wok ou un anneau de wok.

- Pour flamber les aliments, vous devez disposer d'une hotte de ventilation. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être en place.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer une partie du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement refroidie.
- Après avoir nettoyé la tête du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Veillez** à ce que le repère de l'étincelle sur la tête des brûleurs doubles est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter tout empoisonnement au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson sur table de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment grands pour couvrir les grilles du brûleur. Réglez les flammes du brûleur de façon à ce qu'elles ne dépassent pas le fond de l'ustensile de cuisson.
- Pour éviter la décoloration ou la déformation des ustensiles de cuisson ou une intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisson sont tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière pendant la friture.
- Faites toujours chauffer les huiles de friture lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à feu vif, surveillez-les attentivement pendant le processus de cuisson. Si vous comptez utiliser une combinaison de graisses ou d'huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre de friteuse chaque fois que c'est possible. Cela évite de surchauffer la friteuse au-delà du point de fumage.
- Utilisez une quantité minimale d'huile pour la cuisson à la poêle ou la friture. Évitez de cuire des aliments non décongelés ou des aliments contenant une quantité excessive de glace.
- Avant de déplacer des ustensiles de cuisine remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.

- Pour éviter tout risque de débordement après ébullition, laissez toujours reposer les liquides chauffés au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur, afin que la température du liquide puisse se stabiliser. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :

1. Plongez la zone échaudée dans de l'eau fraîche ou tiède pendant au moins 10 minutes.
2. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
3. Couvrez avec un tissu propre et sec.



- Placez la casserole au centre de la grille. Ne placez pas de casserole de plus de 9 po de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez une casserole surdimensionnée dans une mauvaise position, elle pourrait perturber la circulation d'air nécessaire et faire en sorte que la flamme du brûleur crachote et brûle de manière inefficace.

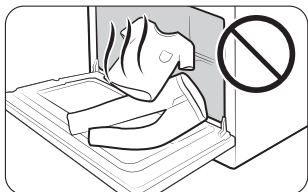
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler s'ils touchent un brûleur de surface.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique sur le dessus de la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices situés sur le dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu peut obstruer les fentes d'aération situées à l'arrière de la cuisinière. L'obstruction des événements peut provoquer une combustion incorrecte, entraînant des fuites de gaz et un incendie. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'évent pendant que le four est allumé.
- **Ne placez pas** d'appareils portables ni aucun autre objet autre que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient se produire si la table de cuisson est chaude.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. L'humidité, sous quelque forme que ce soit, peut faire bouillonner la graisse chaude et la faire déborder de la casserole.
- **Vérifiez toujours** que les commandes sont éteintes et que les grilles sont froides avant de les retirer pour éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ce que vos mains ne touchent pas les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une casserole ou une marmite.
- Pour réchauffer des liquides tels que des sauces, remuez-les pendant le réchauffement.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

Informations de sécurité importantes

Sécurité du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



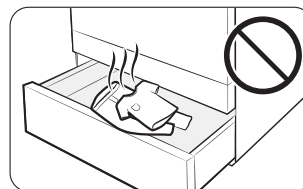
- **N'utilisez pas** le four à des fins autres que la cuisson, comme le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous que** la partie intérieure de la grille de four divisée est bien positionnée dans la grille extérieure.
- **Assurez-vous que** les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez pas, ne déplacez pas et ne nettoyez pas** le joint de la porte.

- **Ne pas pulvériser** d'eau sur la vitre du four lorsque celui-ci est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de matériau similaire pour couvrir les trous ou les passages au fond du four ou pour couvrir une grille du four. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Tenez-vous à l'écart du four lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Assurez-vous que le four ne présente aucune accumulation de graisse.
- Avant de repositionner les grilles du four, **assurez-vous que** le four est complètement froid.
- **N'utilisez que** les ustensiles de cuisson recommandés pour les fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, faites toujours cuire et/ou griller les aliments avec la porte du four fermée.
- **Ne faites pas griller** la viande trop près de la flamme du brûleur. Coupez l'excès de graisse de la viande avant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- **Ne recouvrez JAMAIS** les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec un matériau tel qu'une feuille d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante lors de l'utilisation du four.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes :

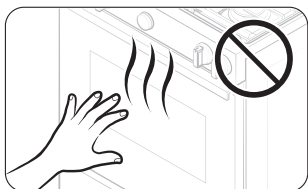


- **N'utilisez pas** le tiroir à des fins autres que la cuisson, par exemple le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** la surface intérieure du tiroir ni l'élément chauffant. Ces surfaces peuvent être chaudes et pourraient vous brûler.
- Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, faites attention en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle d'autonettoyage.
- **Ne laissez pas** de récipients contenant des graisses dans le tiroir ou à proximité.

Sécurité du four auto-nettoyant

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- La fonction d'auto-nettoyage fait monter le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les salissures alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez** aucune surface de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, **retirez** du four toutes les grilles, ustensiles de cuisson et ustensiles. Seules les grilles du four à revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four.
- **Ne placez pas** le tiroir inférieur dans la cavité du four lorsque vous lancez un cycle d'autonettoyage.
- Lorsque vous ouvrez la porte après un cycle d'autonettoyage, tenez-vous à l'écart du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'autonettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation électrique et communiquez avec un technicien qualifié.
- Éteignez le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier agréé ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des vannes à bille pour couper le gaz, il faut utiliser le type à poignée en T. Il est interdit de raccorder en série plusieurs conduites de gaz flexibles.

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 :

- 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.

Informations de sécurité importantes

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.

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 relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - www.P65Warnings.ca.gov.

Caractéristiques principales

Plus c'est grand, mieux c'est

Avec une capacité de 6,0 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung offre plus de place que bien d'autres marques leaders des marchés américain et canadien. Sa capacité accrue se traduit par une meilleure expérience de cuisson.

Une table de cuisson à 5 brûleurs

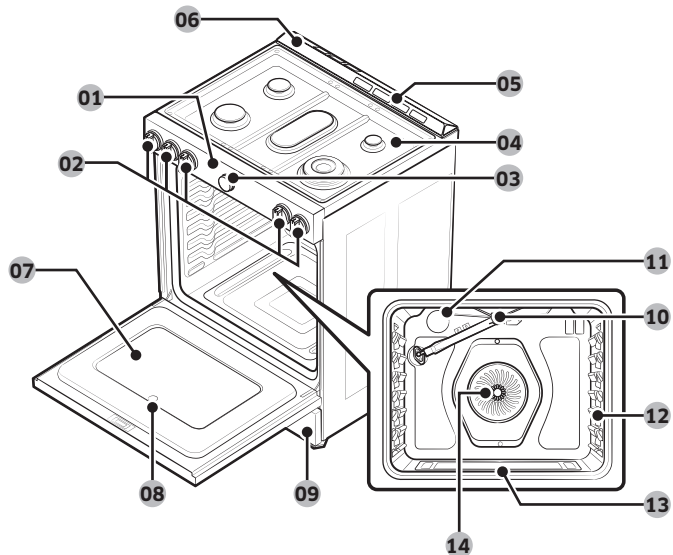
Des brûleurs puissants, des brûleurs de mijotage et un brûleur central ovale pour chauffer la table de cuisson de manière flexible avec un large éventail d'ustensiles de cuisine. Le brûleur central de forme ovale diffuse la chaleur de manière homogène sur une large surface et fournit des températures optimales pour la cuisson sur le gril.

Confort accru, entretien facile

La cuisinière à gaz Samsung réunit les fonctions de 3 appareils électroménagers - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pratique, avec un design soigné et élégant.

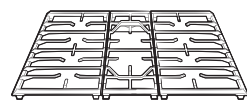
Vue d'ensemble

Disposition

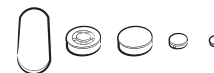


- | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 01 Écran tactile | 02 Boutons de brûleurs de surface (x5) | 03 Bouton de réglage (x1) |
| 04 Brûleurs de surface | 05 Évents du four | 06 Évent de refroidissement |
| 07 Porte de four amovible | 08 Caméra | 09 Tiroir de rangement |
| 10 Brûleur du four à gril | 11 Éclairage du four | 12 Système de grilles du four |
| 13 Brûleur du four de cuisson | 14 Ventilateur de convection / Chauffage à convection | |

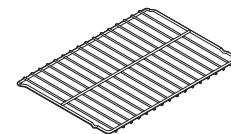
Ce qui est inclus



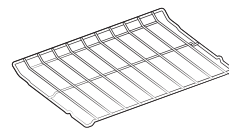
Grilles des brûleurs de surface (3) *



Brûleurs de surface et capuchons (x5) *



Grille plate (1) *



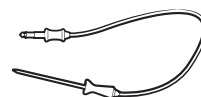
Grille pour gril (1) *



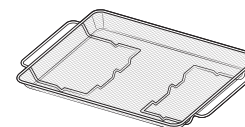
Gril (1) *



Grille du wok (1) *



Sonde de température (1) *



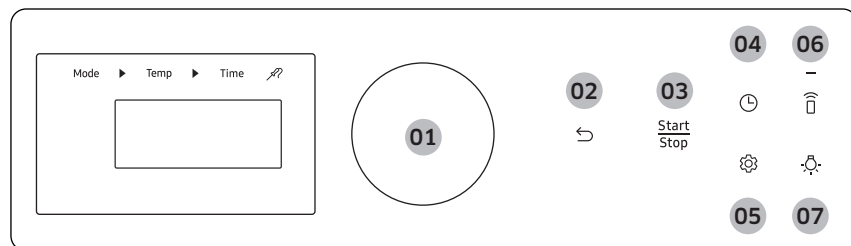
Plateau pour friture par application d'air (1) *

REMARQUE

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

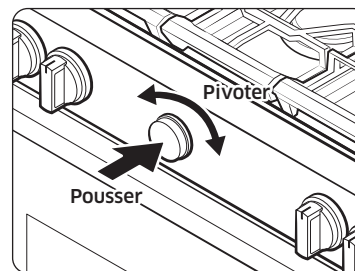
Vue d'ensemble

Tableau de commande



- 01 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur suivante / augmenter la valeur.
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur précédente / diminuer la valeur.
Enfoncer - Sélectionner la valeur actuelle.
- 02 Arrière :** Aller à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 03 Start (Démarrer) :** Appuyez sur cette touche pour lancer le fonctionnement du four. (Appui long pour démarrer)
Off (Arrêt) : Appuyez sur cette touche pour annuler le fonctionnement du four.
- 04 Option de temps :** Accédez à Régler le temps de cuisson.
- 05 Plus de fonctions et Réglages système :** Aller à Plus de fonctions et Réglages système.
- 06 Commande intelligente :** Régler la fonction
Commande intelligente à Marche / Arrêt.
- 07 Éclairage :** Appuyer pour allumer l'éclairage du four Marche / Arrêt.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être manipulé comme suit : rotation et pression.

1. Pivoter

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour afficher le mode de cuisson suivant ou précédent lors de la sélection du mode de cuisson.

Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

Appuyez sur le bouton de réglage pour saisir la valeur actuellement sélectionnée.

REMARQUE

Le bouton de réglage n'est pas démontable. Ne le tirez pas de force.

Avant de commencer

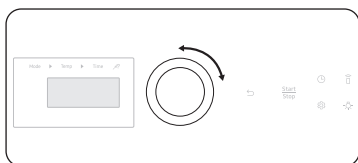
Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, vous devez connaître les caractéristiques et les composants suivants.

Mode veille

Veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps. En mode Veille, le panneau de commande reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil



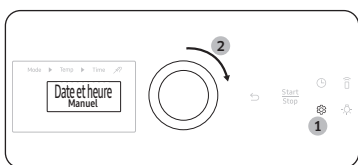
Pour activer le panneau de commande, enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

REMARQUE


Si la fonction de commande intelligente est ACTIVÉE alors que l'appareil est connecté au Wi-Fi, l'horloge restera toujours affichée.

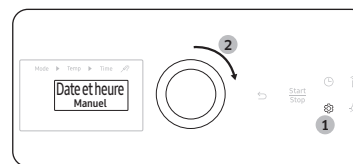
Horloge

Vous devez correctement régler l'horloge pour que les fonctions automatiques puissent fonctionner correctement. Ce produit prend en charge deux formats de temps : 12 heures (par défaut) et 24 heures.




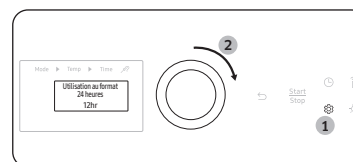
Pour régler l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Date et heure** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.




Pour régler la date

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Date et heure** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



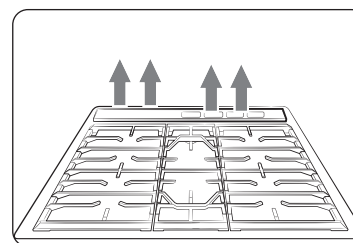
Pour modifier le format de l'heure (12hr/24hr)

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Format 24 heures** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **12hr** ou **24hr**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant le fonctionnement de la plupart des modes de cuisson. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction basée sur le temps est en cours de fonctionnement (cuisson minutée, par exemple) ou si l'option Sabbath est activée.

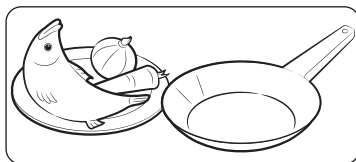
Évent du four/évent de refroidissement



Les orifices de ventilation du four et de refroidissement se trouvent à l'arrière du four de la cuisinière. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion et d'assurer de bonnes performances.

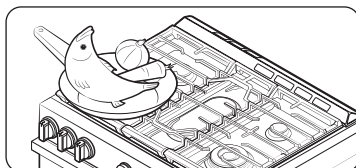
- N'obstruez pas l'évent ou ses environs.
- Faites attention lorsque vous placez des objets à proximité de la fente d'aération. La vapeur chaude peut les faire surchauffer ou fondre.

Table de cuisson



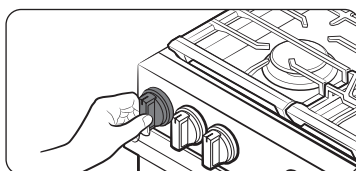
ÉTAPE 1

Placez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (casserole, marmite, etc.).



ÉTAPE 2

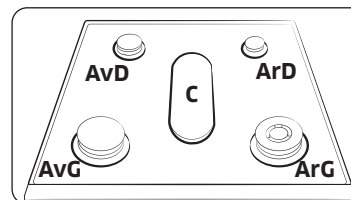
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumer le brûleur de surface. Un voyant sur le bouton de commande s'allume lorsque vous tournez le bouton de commande.

Brûleurs à gaz



Chaque brûleur s'accompagne de son bouton correspondant qui vous permet de régler le niveau de la flamme de Faible (faible) à Élevé (élevé). Par ailleurs, chaque bouton de brûleur dispose d'un réglage Lite. Tourner un bouton de brûleur sur la position Lite permet d'allumer le brûleur correspondant. Les voyants des brûleurs se trouvent au-dessus de chaque bouton et indiquent quel brûleur est contrôlé par le bouton. Chaque brûleur est conçu pour un objectif de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

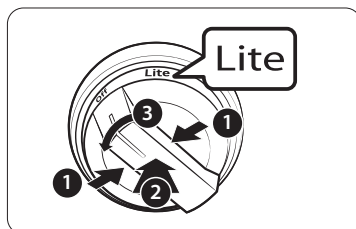
Position	Objectif	Type d'aliments	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 23 000 BTU	Chauffage électrique	Porter à ébullition	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5 000 BTU	Mijotage à feu doux	Chocolat, plats mijotés, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une chaleur faible pendant une longue période.
Centre (C) 10 000 BTU	Grillade/Gril	Crêpes, hamburgers, œufs au plat, sandwichs chauds	Cuisson générale
Avant gauche (AvG) 16 000 BTU	Chauffage rapide	Général	Cuisson générale
Arrière gauche (ArG) 9 500 BTU	Chauffage général/Mijotage faible	Nourriture générale, plats mijotés, sauce tomate *	Cuisson générale

* La sauce tomate doit être remuée pendant qu'elle mijote.

Allumage

⚠ MISE EN GARDE

Le voyant du bouton indique si un bouton de brûleur a été activé. Il n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée. Vérifiez la présence d'une flamme, que le voyant du bouton soit allumé ou éteint.



Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Appuyez sur le bouton intégré au bouton.
2. Tout en appuyant sur le bouton, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite. Vous entendrez un « clic » indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
3. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le faire sortir de la position Lite et éteindre le système d'allumage électronique.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Soyez prudent lors de cette opération.

1. Tenez un long briquet pour gril à gaz devant le brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez le bouton de commande de ce brûleur, puis tournez-le en position Lite. Allumez l'allumeur de gril pour allumer le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Niveau des flammes

Les flammes d'un brûleur doivent toujours rester sous l'ustensile de cuisson et ne jamais dépasser le fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile de cuisson peuvent provoquer un incendie ou des blessures.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas trop rapidement le bouton du brûleur. Surveillez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que le brûleur est bien allumé, même si le voyant correspondant est allumé. Réglez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson. Les commandes de tous les brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter votre domicile.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de service qualifié. N'utilisez JAMAIS une flamme nue pour repérer une fuite.
- Si le voyant du bouton de commande ne s'allume pas lorsque le brûleur de surface s'est allumé, appelez un technicien de service qualifié.
- Si le voyant du bouton s'allume, mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.
- Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de sécurité initiale ne fonctionnera pas normalement.

Ustensiles de cuisine

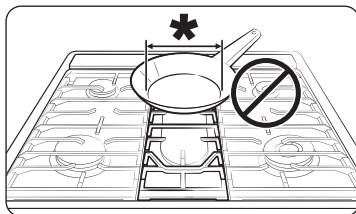
Exigences

- Fond plat et parois droites.
- Couvercle étanche.
- Sont bien équilibrés, la poignée pesant moins que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Table de cuisson

Caractéristiques des matériaux

- **Aluminium** : Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. Cependant, les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Un conducteur de chaleur lent avec des performances de cuisson inégales mais il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** : Mauvais conducteur mais retient très bien la chaleur.
- **Article en métal émaillé** : Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base.
- **Verre** : Conducteur de chaleur lent. N'utilisez que des ustensiles de cuisson en verre spécifiés pour la cuisson sur table de cuisson ou au four.



Limites de taille

⚠ MISE EN GARDE

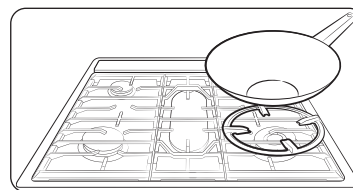
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile de cuisine peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour ces articles de cuisine de petite taille.

* : 6 pouces ou moins

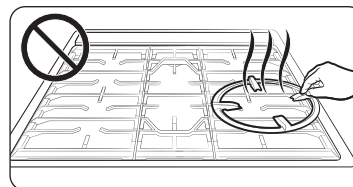
- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisson soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, et pas au-dessus des autres brûleurs de surface. Cela réduira les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables qui peuvent survenir lorsque vous cognez accidentellement des casseroles ou des poêles entre elles.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur une table de cuisson.
- **Ne laissez jamais** d'articles en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de la fente d'aération peut faire fondre ou enflammer des articles en plastique ou développer une pression dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'évent pendant que le four est allumé.
- Veillez à tenir le manche d'un wok ou d'une petite casserole à un manche pendant la cuisson.

Grille du wok

Les woks sont souvent utilisés pour la friture et le pochage. La grille de wok fournie est compatible avec les woks de 12 po à 14 po.

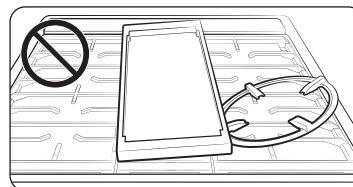


1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Placez la grille du wok de chaque côté de la grille.
3. Mettez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok soit stable sur la grille du wok.
4. Allumez le brûleur et ajustez le niveau de flamme comme il convient.



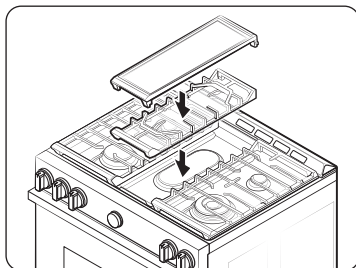
⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- Lorsque vous utilisez le wok avec la table de cuisson ou lorsque le four est en marche, la grille du wok sur la table de cuisson peut devenir très chaude. Utilisez des gants de four pour placer ou retirer la grille du wok.
- N'utilisez pas des poêles à fond plat ou des woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas une poêle surdimensionnée. Les flammes du brûleur peuvent se propager et causer des dommages à proximité.
- N'utilisez pas la grille pour wok et la plaque pour grill en même temps.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour flamber des aliments ou faire la cuisson avec un wok ou un anneau de wok. Si les aliments sont enflammés, ils ne devraient l'être que sous une hotte de ventilation en état de fonctionnement.



Grille

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Particulièrement utile pour la cuisson de viande, de crêpes ou d'autres aliments qui nécessitent une grande surface de cuisson.



Le gril peut être utilisé uniquement avec le brûleur central, sur la grille centrale. Soyez prudent lorsque vous installez le gril sur la grille centrale.

Dans la plupart des cas, vous devez préchauffer le gril avant la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage du préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	5 à 10 min.	Élevé	Moyenne à élevée
Hamburgers	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Œufs au plat	5 à 10 min.	Élevé	Moyenne à élevée
Bacon	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Saucisses du petit-déjeuner	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Sandwich au fromage fondu	4 à 8 min.	Élevé	Élevé

⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le gril avant que les grilles de la table de cuisson, les autres surfaces et le gril lui-même n'aient totalement refroidi.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Utilisez des maniques pour installer ou retirer le gril.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela pourrait endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril à d'autres fins, par exemple comme planche à découper ou comme étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras. La graisse pourrait déborder.
- Le gril est relativement lourd car il est en fonte. Utilisez les deux mains pour installer ou retirer le gril.

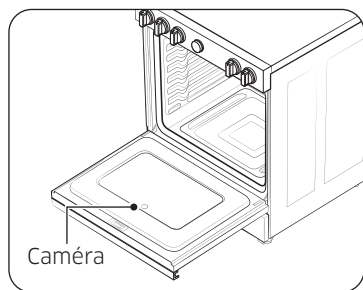
📖 REMARQUE

- Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.
- Au fil du temps, le gril peut se décolorer car il vieillit avec l'usage.
- Ne laissez pas de rouille sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

Four à gaz

Caméra dans le four

Caméra dans le four



⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez le côté intérieur transparent de la porte une fois que le produit a refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

⚠ MISE EN GARDE

Avant la cuisson, essuyez la vitre intérieure autour de l'objectif de la caméra sur la porte à l'aide d'un chiffon sec. N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de l'appareil photo qui comporte les fonctions de l'appareil photo.

- Il pourrait être endommagé car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet de surveiller le processus de cuisson via l'application SmartThings.

La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi via Easy Connection.

- Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four avec l'application SmartThings.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, tels que le mode Nettoyage.

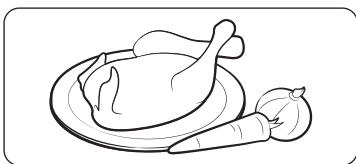
L'éclairage du four est allumé pendant que la caméra est en marche. (L'appareil s'éteint si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage.)

⚠ MISE EN GARDE

- L'éclairage du four est allumé pendant que la caméra est en marche. (Désactiver les lumières empêche l'utilisation des fonctions de la caméra)
- Lorsque la porte est ouverte, si vous forcez sur l'interrupteur de porte, la caméra ne fonctionnera pas correctement. Soyez prudent.
- Lorsque l'on observe l'intérieur du four à l'aide d'une caméra, on ne peut voir que 1 ~ 4 grilles de cuisson.

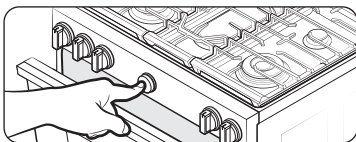
📖 REMARQUE

- Le témoin de la caméra (📷) s'affiche sur l'écran lorsque la caméra est en fonctionnement.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le côté intérieur transparent de la porte.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois qu'il a complètement refroidi.
- N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Pendant que la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut se détacher ou s'interrompre en raison d'un signal Wi-Fi faible, en fonction de la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton 🔄 pour rafraîchir l'image.
- En fonction de l'état du routeur/réseau, l'image des aliments peut s'interrompre ou faire une pause. Une connexion Wi-Fi 5GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement vers Internet est constamment supérieure à 30 Mo/s à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbps.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Les couleurs de l'éclairage du four peuvent être modifiées pour améliorer les performances de la caméra.



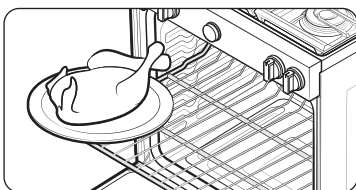
ÉTAPE 1

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



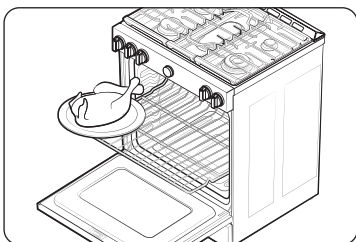
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis lancez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

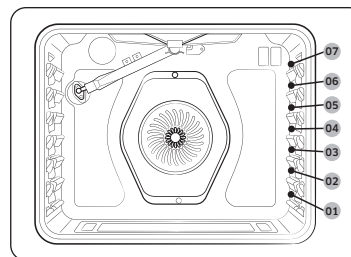
Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps après la fin de la cuisson.
- Un léger bruit sec peut se faire entendre pendant la cuisson au four. Ce son peut se produire pendant le cycle de fonctionnement normal du brûleur du four, lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière est équipée de 2 grilles avec 7 positions. Les positions des grilles sont délimitées par des guides de grilles qui supportent les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant que le four est en fonctionnement. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les glissières de la grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four de manière intempestive lorsque vous tirez sur les grilles.



Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	6
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	4 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizzas fraîches, gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

⚠ MISE EN GARDE

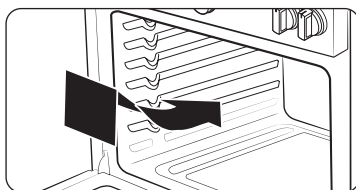
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela gênera la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de manière stable sur la butée en relief.

Four à gaz

REMARQUE

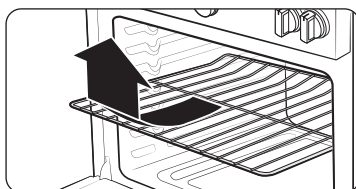
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.

Mise en place et retrait d'une grille de four



Pour mettre en place une grille de four

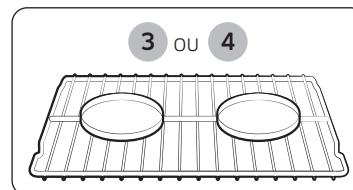
1. Placez l'extrémité de la grille sur une glissière.
2. Saisissez l'extrémité avant de la grille et faites glisser la grille dans le guide.



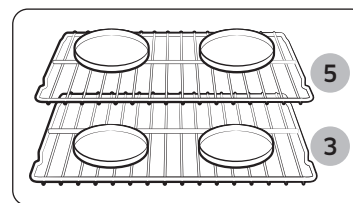
Pour retirer une grille du four

1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la du guide.

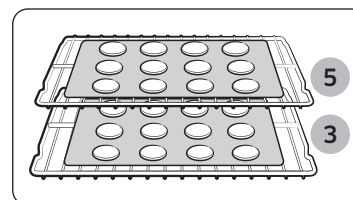
Mise en place des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au plus près du centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez-les de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3** et **5**. Consultez la figure à gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux	3 et 5
Biscuits aux pépites de chocolat	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

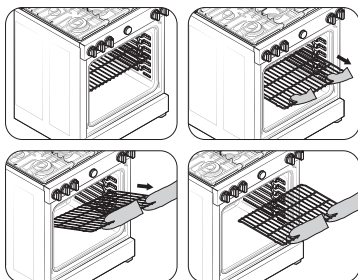
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

Remplacement des grilles

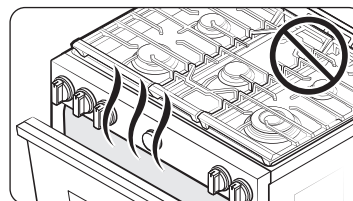
1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

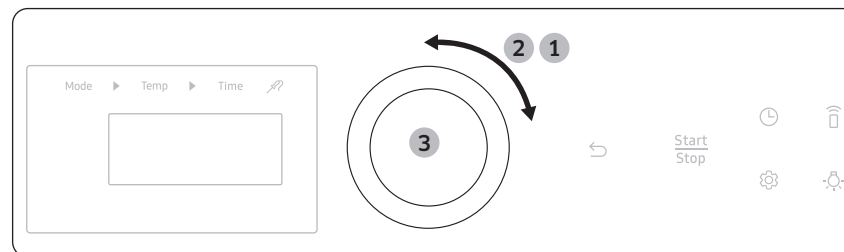
Mode de cuisson



- Veillez à fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode cuisson par convection, rôtissage, cuisson ou gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

📖 REMARQUE

Les modes de cuisson sont réorganisés en fonction de la fréquence d'utilisation et la température la plus souvent utilisée pour chaque mode est affichée par défaut.



1. Pour sélectionner le mode à l'aide du bouton de réglage (Mode : Cuisson au four , Cuisson par convection, Rôtissage par convection , Légumes par convection, Friteuse à air chaud Gril, etc.).
2. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
 - Vous pouvez commencer immédiatement avec la valeur réglée en appuyant sur **Start (Démarrer)**.
3. Si nécessaire, vous pouvez régler le **Temps de cuisson** et le **Mode différé**. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Émet un signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte.
 - Une fois le préchauffage terminé, mettez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

Four à gaz

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de température	Réglez le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	O	O	O
Gril	Élevé - Faible	Élevé	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Légumes par convection	350 à 450	400	X	O	O
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	X	O	O
Air Sous Vide	100 à 205	150	X	O	O
Bread Proof (Levage du pain)	-	95	X	X	X
Déshydratation	100 à 225	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X

REMARQUE

Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Guide des recettes

Cuisson traditionnelle

La cuisson traditionnelle au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

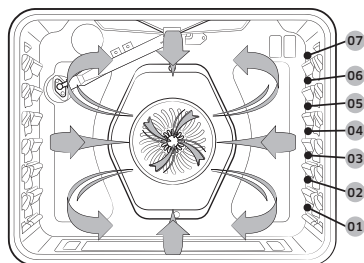
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige.
- Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, le four émet un signal sonore.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de manière homogène dans les cavités du four, de manière à ce que les aliments soient cuits et dorés uniformément en moins de temps qu'avec la chaleur normale.



REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir un meilleur résultat.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

- Idéal pour la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles.
- Idéal pour les grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits cuisent mieux sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection à l'aide d'une grille unique, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode double, position A ou 1.)
- Lors de la cuisson par convection avec deux grilles, placez les grilles dans les positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).
- Le four règle automatiquement la température de la cuisson par convection.

Rôtissage par convection

- Idéal pour les pièces de viande plus grosses et plus tendres, sans couvercle.
- Pour un résultat optimal, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse tandis que la grille évite les éclaboussures de graisse.
- L'air chauffé circule au-dessous, en-dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Légumes par convection

- La convection légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
- Consulter la section **Guide de recommandation pour la convection légumes (Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection)** commençant à la page 31.

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur de cuisson au grill qui se trouve en haut du four pour cuire et dorer les aliments. La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

REMARQUE

- Utilisez la grille de cuisson au grill pour obtenir un meilleur résultat.
- Utilisez l'option Broil Faible (gril bas) pour la volaille ou les pièces de viande épaisses afin d'éviter un grillage excessif.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Ce four est conçu pour la cuisson au grill à porte fermée. Pendant la cuisson, gardez la porte fermée.
- Ouvrez la porte uniquement pour introduire des aliments, les retourner ou les sortir.

Four à gaz

Guide de cuisson au grill

Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.

REMARQUE

- Cette indication n'est donnée qu'à titre de référence.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.
- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.
- Utilisez la grille de cuisson au grill pour obtenir un meilleur résultat.

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	4'30" - 5'30"	3'30" - 4'30"
Steak de bœuf	Moyen	1 pièce	1 po	Élevé	5	8'00" - 10'00"	6'00" - 8'00"
Côtelettes de porc	À point	1 à 2 pièces	½ à ¾ po	Faible	4	12'00" - 14'00"	12'00" - 15'00"
Côtelettes d'agneau	Moyen	4 à 6 pièces	1 po	Élevé	5	5'00" - 6'00"	4'00" - 5'00"
Morceaux de poulet	À point	2 à 3 lbs	¾ po - 1 po	Faible	4	18'00" - 20'00"	11'00" - 13'00"
Filets de saumon	À point	3 à 4 pièces	½ à ¾ po	Élevé	5	6'00" - 7'00"	5'00" - 6'00"

MISE EN GARDE

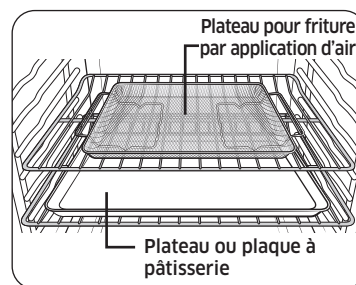
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Mode friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le Friteuse à air chaud plateau en position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.

Comment régler le four pour le mode Friteuse à air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 425 °F (215 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friture par application d'air est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale qu'elle supporte.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- 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.

Guide du mode Friture par application d'air

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour 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 un plateau sur la grille sous le plateau pour friture par application d'air pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	30 à 35	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une 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.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	30 à 35	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

Four à gaz

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	18 à 23	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	27 à 32	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	33 à 38	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments riches en matières grasses, qui sont frits par application d'air, peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	28 à 33	

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	40 à 45	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	25 à 30	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	25 à 30	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	25 à 30	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	25 à 30	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	25 à 30	

Mode air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.

Comment régler le four pour le mode Air Sous Vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 4.
2. Sélectionnez le mode **Air Sous Vide** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut.
Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 150 °F (65 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
Le mode air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

REMARQUE

- Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section **Cook Time (Temps de cuisson)** à la page 34.
- Pour le réglage du départ différé, consultez la section **Mode différé** à la page 35.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons présentent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour conserver l'arôme et la texture des aliments.
- Le poulet, en particulier, est recommandé pour être consommé immédiatement après la cuisson.

Four à gaz

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la convection légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F et 450 °F. La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	30 à 45
Tomates, en tranches	425 à 450	3	20 à 25
Oignons, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	35 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	20 à 25
Brocoli, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Chou-fleur, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignon	425 à 450	3	15 à 20
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

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

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.

Four à gaz

Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, l'ajoute de jus de citron (ou d'ananas) ou le saupoudrage du sucre sur les fruits leur permet de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage préalablement à la déshydratation.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

Bread Proof (Levage du pain)

Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Étuvage dans un four froid.

REMARQUE

- Le levage du pain n'a pas de préchauffage.
- Placez la grille à la position 2 ou 3.

Maintien au chaud

Maintient les aliments cuits au chaud à basse température pendant 3 heures maximum.

REMARQUE

Placez la grille à la position 3 ou 4.

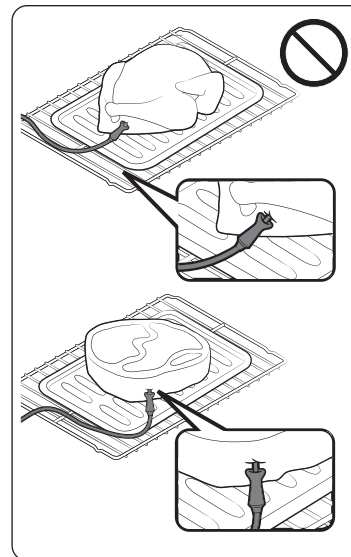
MISE EN GARDE

Vous ne devez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

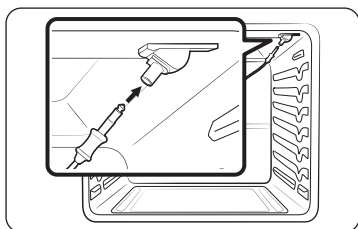
Sonde de température

La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et volailles à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

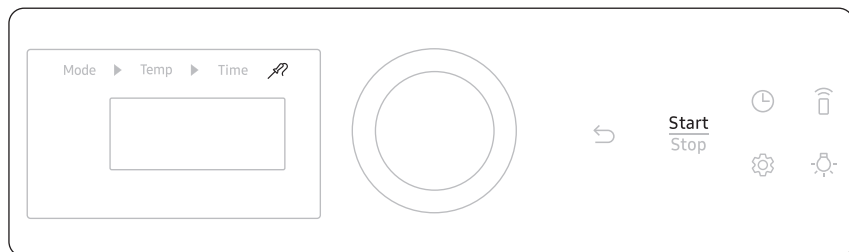
Vous pouvez utiliser la sonde de température lorsque le four est réglé sur **Cuisson au four**, **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**. Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 100 °F (38 °C).



1. Enfoncez la sonde de température dans la viande de manière à ce que l'extrémité de la sonde atteigne le centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'os, la graisse ou le cartilage.
 - Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
 - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
 - Si vous retirez la sonde de température en cours de cuisson, le four s'éteint au bout de 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température ne s'affiche pas).



2. Insérez la sonde de température dans la prise située dans le haut de la paroi latérale du four.
3. Sélectionnez l'opération de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson au four) et la température.
4. Réglez la température interne entre 100 °F (38 °C) et 200 °F (94 °C) à l'aide du bouton de réglage.



5. Réglez le Mode différé, le cas échéant.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne de consigne, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

La sonde de température s'éteint lorsque la température atteint la température de consigne.

Tableau des températures

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140 à 150
	Moyen	160 à 170
	À point	170 à 180
Porc		170 à 180
Volaille		165 à 185

MISE EN GARDE

- Pour protéger la sonde de température, veillez à ne pas insérer la sonde de manière à ce qu'elle transperce la viande et en ressorte en saillie. Veillez à ce que la sonde soit insérée au centre de la viande.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela endommagerait la sonde de manière irréversible.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments au préalable.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson compatibles avec son usage.

REMARQUE

Si vous avez recouvert la viande d'une feuille d'aluminium et que vous la laissez reposer à couvert pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, la température interne augmentera de 5-10 °F (3-6 °C)..

Four à gaz

Options de cuisson

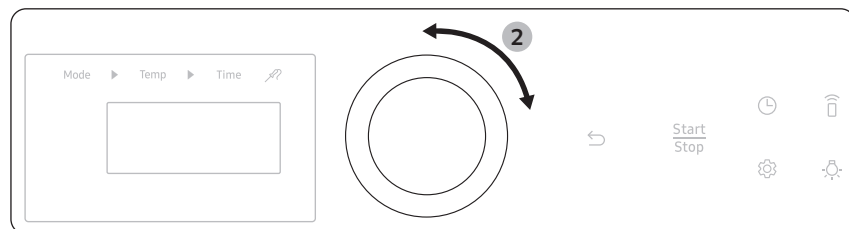
⚠ MISE EN GARDE

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même réfrigérés, ils ne doivent pas attendre plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de faire cuire les aliments au four à une température spécifiée pendant une durée spécifiée. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friteuse à air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation



1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
2. Le cas échéant, modifiez la température au moyen du bouton de réglage.
3. Lorsque « Démarrer » s'affiche, réglez le temps de cuisson en appuyant sur ⌚.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
La température augmentera jusqu'à la température que vous avez réglée.
Le four commence la cuisson pendant la durée que vous avez réglée.

6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

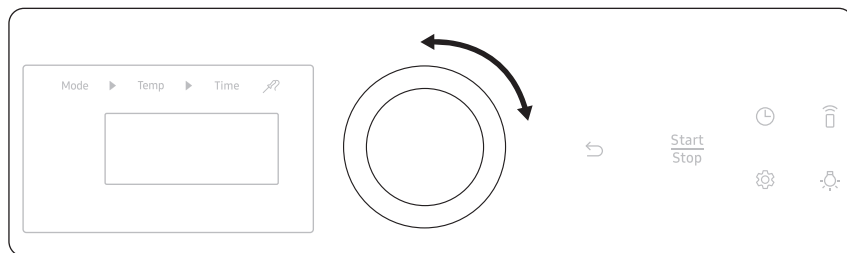
📖 REMARQUE


Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche ⌚ et saisissez un temps de cuisson différent. Appuyer ensuite sur le bouton de réglage pour confirmer.

Mode différé

La fonction de Mode différé vous permet de retarder le moment où la cuisson démarre. Vous pouvez régler le Mode différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friteuse à air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation / Autonettoyage



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur  et sélectionnez l'option **Mode différé**.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
4. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage ou du temps de cuisson, le cas échéant.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
7. Le four démarre la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le réglage et saisissez une nouvelle heure de départ.

Caractéristiques spéciales


L'option Sabbat



(Pendant le Sabbat et les fêtes juives)

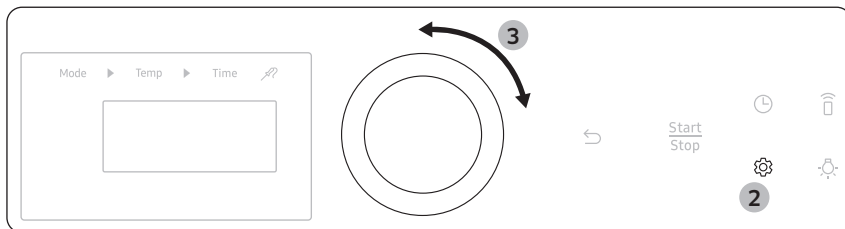
Utilisez cette option pour la cuisson lors du Sabbat et des fêtes juives uniquement. Pour plus d'informations, consulter le site Internet <http://www.star-k.org>


Avec l'option Sabbat

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après avoir réglé cette option.
- L'écran ne change pas et le four n'émet pas de signal sonore lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec l'option Sabbat activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'Éco. énergie 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à ce que l'option Sabbat soit désactivée.
- Si vous souhaitez que l'éclairage du four soit éteint, pensez à l'éteindre avant d'activer l'option Sabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbat est activée.



Four à gaz

Pour activer l'option Sabbath



1. Démarrez un mode Cuisson au four.
2. Appuyez sur  et sélectionnez l'option **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


REMARQUE

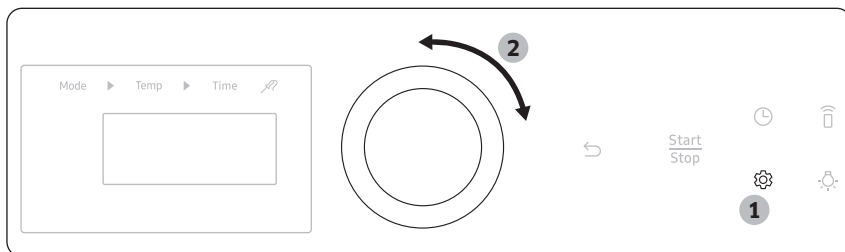
- Vous pouvez modifier la température du four après le début de la cuisson, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir modifié la température, il faut attendre 15 secondes pour que le four enregistre la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
- Vous pourriez régler le temps de cuisson avant d'activer l'option Sabbath.
- Après une coupure de courant, le four ne se remet pas automatiquement en marche. Le libellé « Sabbath » s'affichera sur le panneau de commande, mais le four ne se rallumera pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbath et rallumer le four avant la fin du Sabbath/des fêtes.
- Après l'observation du Sabbath, désactivez l'option Sabbath en appuyant sur la touche  pendant au moins 3 secondes.
- Pour modifier la température du four en mode Sabbath, tournez le bouton de réglage (dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer). Chaque tour du bouton de réglage modifie la température de 5 °F.


MISE EN GARDE




- N'essayez pas d'activer d'autres fonctions, sauf Cuisson au four lorsque l'option Sabbath est activée. Seuls les tampons suivants fonctionneront correctement : **Pavé Numérique**, **Cuisson au four**, Four **Start (Démarrer)**, et Four **Off (Arrêt)**.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir activé l'option Sabbath. Laissez le four atteindre la température de consigne. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

Réglage système

Appuyez sur la touche  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser des fonctions supplémentaires ou modifier différents réglages de votre four. Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.




Réglage	Description
Minuterie	Fonction de temporisation.
Départ différé	Retard lorsque le four va commencer l'opération de cuisson.  REMARQUE Voir la page 34 .
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajouter ou supprimer des modes de cuisson.
Ma tendance	Mémoriser et conserver les réglages de cuisson.
Auto conversion	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de Cuisson par convection.
Éco. énergie 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Réglez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Centigrade.

Réglage	Description
Régler la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Éclairage de bienvenue	Allumer/Éteindre l'éclairage du bouton.
Sabbath	Activer ou désactiver le mode Sabbath.  REMARQUE Voir la page 35 .
Son	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Utilisation au format 24 heures	Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou au format 24 heures.  REMARQUE Voir la page 15 .
Date et heure	Régler l'horloge pour qu'elle affiche la date et l'heure actuelles.  REMARQUE Voir la page 15 .
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Allumer/Éteindre l'appareil.
Réinitialisation d'usine	Réinitialiser les réglages d'usine par défaut.

Four à gaz

Minuterie


Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Elle ne permet toutefois pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque c'est fait, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler, mettez sur pause, modifiez les réglages **Minuterie** enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps programmé en écoulé, le four émet un signal sonore et affiche « Time is up (temps écoulé) ».

La minuterie commence à compter le temps après la fin de **Minuterie**, qui ne dure que 10 minutes. Tournez ou appuyez sur le bouton de réglage.

Verrouiller


Verrouillez le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles ou le basculement du produit. La fonction de verrouillage permet d'empêcher les enfants et les animaux domestiques de faire fonctionner le four par inadvertance.

Touchez , et sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage du four est activé, le panneau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.


Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à la liste des favoris pour les utiliser facilement à l'avenir.


Ajout de nouveaux réglages de cuisson aux favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez les paramètres de cuisson (mode, température, temps de cuisson, température de la sonde).
3. Le cas échéant, sélectionnez l'option (temps de cuisson et température de la sonde) et confirmez pour sauvegarder.

Modification des paramètres de cuisson favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Modifier**.
3. Modifier les réglages de la cuisson. Les éléments qui apparaissent dans la liste peuvent varier en fonction de vos choix. (Mode de cuisson, température, temps de cuisson, etc.)

Suppression des réglages de cuisson favoris


1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Supprimer**.
3. Sélectionnez le réglage de cuisson favori à supprimer.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. L'élément **Favoris** sauvegardé s'affichera comme l'un des modes du four. Sélectionnez votre mode préféré parmi les éléments proposés.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) (Démarrer)**.

Mes modes

Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) les modes de cuisson et créer une liste personnalisée.


1. Appuyez sur , et sélectionnez **Mes modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez et enfoncez le bouton de réglage pour cocher ou décocher les modes sélectionnés.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode via l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.


Ma tendance

Cette fonction permet de mémoriser les réglages de cuisson souvent utilisés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Ma tendance** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.


Auto conversion

La fonction Auto conversion convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de recette classique de 350 °F et appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Auto Conversion** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Éco. énergie 12 heures

Le four s'éteint automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **12hr Energy Saving** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Temp. Unité (°F ou °C)

Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. La valeur par défaut est le degré Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Temp. (Température) Unit (Unité) à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Régler la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures recommandées des recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez étalonner à nouveau la température du four. Avant d'effectuer l'étalonnage à nouveau, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. The oven temperature can be adjusted by ± 35 °F (± 19 °C).


1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Régler la température (Ajuster la température)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'a pas d'incidence sur la température de la cuisson au gril ou de l'auto-nettoyage, et il reste en mémoire après une coupure de courant.

Éclairage de bienvenue

Allumer/Éteindre l'éclairage du bouton. Knobs light up when you wake up the oven display.


1. Appuyez sur , et sélectionnez **Welcome Lighting** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

L'éclairage de bienvenue ne s'allume qu'au réveil d'un écran complètement vierge en mode veille.


Son

Vous pouvez régler le son.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Sounds (Son)** à l'aide du bouton de réglage.
2. tournez le bouton de réglage pour sélectionner Mise en sourdine/Minimum/Normal/Maximum.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Langue


Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Four à gaz


Redémarrer

Allumer/Éteindre votre appareil.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Restart (Redémarrer)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Redémarrer/Annuler**.



Réinitialisation d'usine

Réinitialisez votre four aux paramètres d'usine par défaut. Cette opération effacera toutes les données et sera irréversible.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Réinitialisation d'usine** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

Demo mode

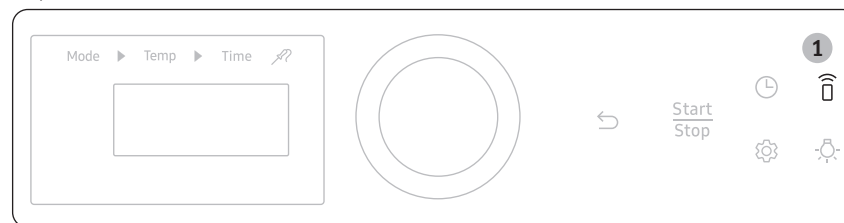
Ce mode est destiné aux établissements de vente au détail à des fins de présentation uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Réglez la minuterie sur 12 h 34.
2. Appuyez simultanément sur  et  pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.


Commande intelligente

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur . « AP » apparaît sur l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance avec un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application de commande du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à partir de l'application :


Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveiller le four/la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'état du four.• Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la cuisinière.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none">• Régler ou ajuster à distance les paramètres du four.
Ma cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Éteindre le four à distance.• Une fois la cuisson commencée, modifiez la durée et la température de cuisson réglées à distance.

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings

Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none"> Contrôlez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
Si le libellé « AP » ne s'affiche pas sur l'écran, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.	

Wi-Fi Marche/Arrêt

Si vous désactivez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.

- Appuyez sur .
- Sélectionnez **Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
- Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- L'ouverture de la porte du four ou un appui sur la touche **Commande intelligente** efface « **AP** » de l'écran et empêche le fonctionnement de la plupart des fonctions à distance.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, le libellé « **AP** » s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez indiquer le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

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

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, reportez-vous à l'énoncé Bixby pour l'appareil.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google.

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.

- Configurez les appareils pris en charge par SmartThings
- Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Voice assistant (Assistant vocal)** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
- Vérifiez si les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. S'ils sont visibles, la liaison de compte est 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.

Entretien



Nettoyage

MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Tableau de commande

Commencez par verrouiller le panneau de commande pour éviter des manœuvres accidentelles et/ou le basculement de l'appareil.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte.
2. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire, d'eau savonneuse tiède ou de nettoyant pour vitres. Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande.
3. Une fois que vous avez terminé, touchez  pour déverrouiller à la fois le tableau de commande et la porte.

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides. À défaut, vous risquez de vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réinstallé lorsque la cuisinière est remise en place. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits de nettoyage abrasifs de quelque nature que ce soit. Ils risquent de rayer ou d'endommager la surface.

Surface en acier inoxydable

1. Retirez les déversements, les taches et les taches de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inoxydable. Elle rayerait la surface.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage se trouve dans ces trous et doit être protégé de l'humidité.

Grilles

Pour maintenir les grilles propres, retirez-les de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté des grilles à l'aide d'un tampon à récurer en plastique. Si les grilles ne coulissent pas en douceur après le nettoyage, frottez les guides des rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé de quelques gouttes d'huile de cuisson. Les grilles pourront ainsi glisser plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne coulisse pas en douceur, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisson sur les guides de la grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire coulisser, lubrifiez-la à l'aide d'un lubrifiant au graphite.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour les achats en ligne, consultez le site <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> et recherchez la pièce DG81-01629A.

MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement des grilles, rendant les grilles difficiles à faire glisser sur les glissières.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisson ou de lubrifiant directement sur les grilles.

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

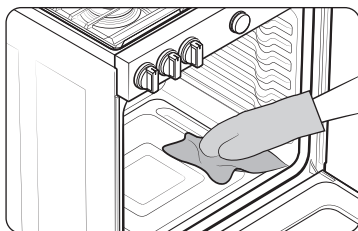
Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four lors du nettoyage.

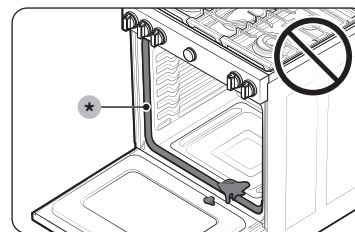
Côté intérieur de la porte

- **Surface intérieure** : Nettoyez manuellement le côté intérieur de la porte à l'aide d'un tampon à récurer en plastique avec du savon, puis essuyez avec un chiffon sec. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La paroi intérieure en verre est nettoyée automatiquement pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur de la porte

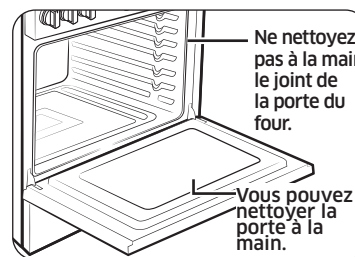
- **Surface extérieure** : Suivez les instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable détaillées dans la section précédente.
- **Verre extérieur** : Nettoyez la vitre externe à l'aide d'un nettoyant pour vitres ou d'eau savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.



MISE EN GARDE

Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou entrer en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.



- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.**

N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.

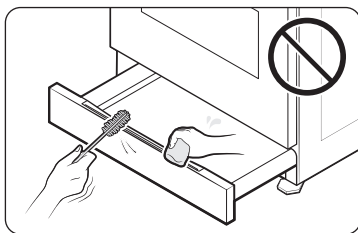
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**

Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Entretien

Poignée du tiroir

Éliminez la poussière à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux imbibé d'eau.

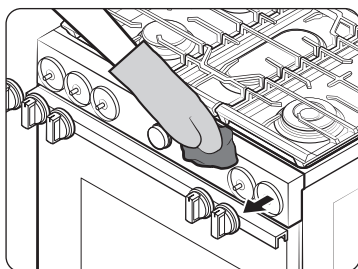


⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
 - La surface risquerait d'être endommagée.

Commandes du brûleur

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position Arrêt.



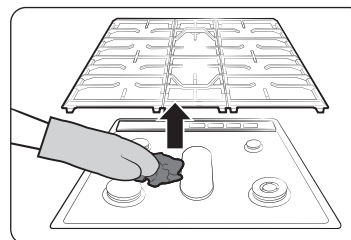
1. Retirez les boutons tiges Arrêt des vannes de contrôle.
2. Nettoyez les boutons dans de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons sur les tiges des vannes de contrôle.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.

Surface de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson en porcelaine émaillée doit rester propre. Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les aliments renversés.



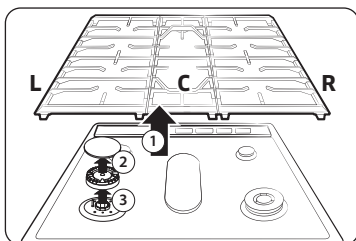
1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidies, puis retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si les déversements de nourriture s'écoulent dans les interstices des composants du brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur, puis essuyez les déversements.
4. Une fois le nettoyage terminé, remettez les éléments du brûleur en place, puis remettez les grilles du brûleur en place.

⚠ MISE EN GARDE

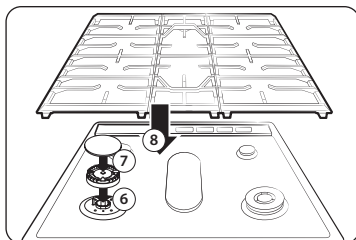
- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif, qui peuvent rayer ou endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs peuvent être endommagées, entraînant un incendie ou un dysfonctionnement du système.
- Lors du nettoyage, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson. L'eau pourrait s'infiltrer dans les systèmes électriques et de gaz de la cuisinière, créant un risque de choc électrique ou un taux élevé de monoxyde de carbone, en raison de la corrosion des vannes ou des orifices de gaz.
- Garder les conduits de ventilation du four dégagés. Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation pour éviter l'accumulation de graisse.

Grilles de brûleurs et composants

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez la grille du brûleur central (C) après les deux grilles latérales (G/D).
2. Retirez les chapeaux de brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes pour révéler les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez les grilles et les composants de brûleurs amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants du brûleur.

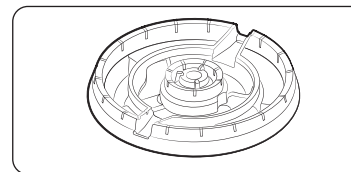


6. Remettez les têtes de brûleurs en place sur les vannes du collecteur. Veillez à ce qu'une électrode de démarrage soit insérée dans le trou de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Consultez à la page suivante les instructions détaillées pour réassembler les composants du brûleur.

7. Remettez les capuchons des brûleurs en place sur les têtes des brûleurs. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs reposent à plat sur les têtes des brûleurs.
8. Réinstallez les grilles de brûleur dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne correctement, éteignez-le.



Tête de brûleur en laiton

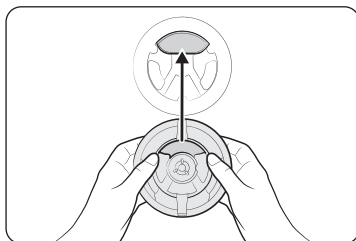
REMARQUE

- Les pièces en laiton de votre brûleur changeront de couleur à l'usage. Cependant, cela n'affectera pas les performances et vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyant pour laiton.
- Après le nettoyage, vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Éliminez l'excédent d'eau en secouant le composant, puis laissez les têtes et les chapeaux de brûleurs sécher complètement. Placer le brûleur central à l'envers facilite l'écoulement de l'eau.
- Ne lavez aucun composant du brûleur au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

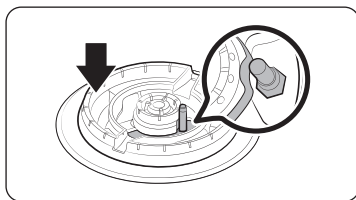
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. N'essayez pas de les retirer par la force.
- Pour éviter les ébréchures, ne cognez pas les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte.
- La tête du brûleur peut être obstruée par de la nourriture ou de la poussière. Nettoyez la tête si elle semble obstruée. Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la remontez que lorsqu'elle est complètement sèche. Si la tête est humide, cela pourrait empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter de faire tomber les grilles, veillez à d'abord retirer les deux grilles latérales.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur central ovale de la tête.

Guide de réinstallation du brûleur

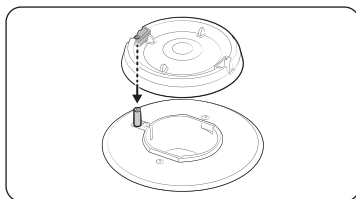


Double tête de brûleur

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

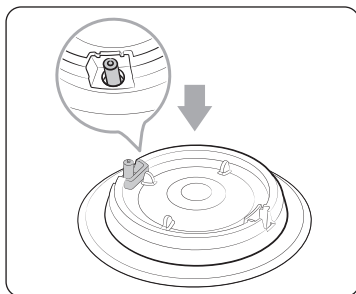


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

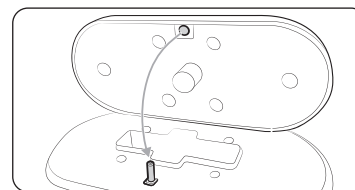


Tête de brûleur ronde

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

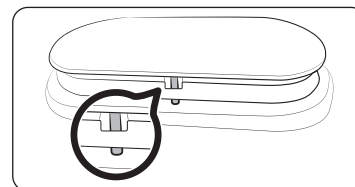


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

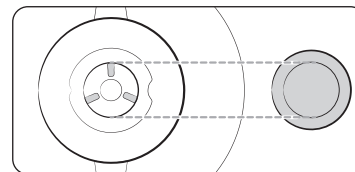


Brûleur ovale

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

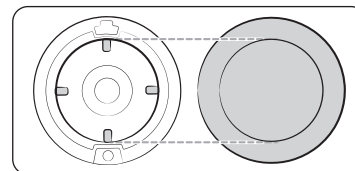
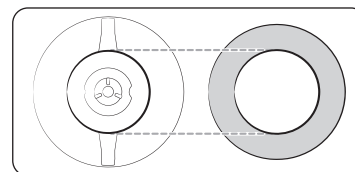


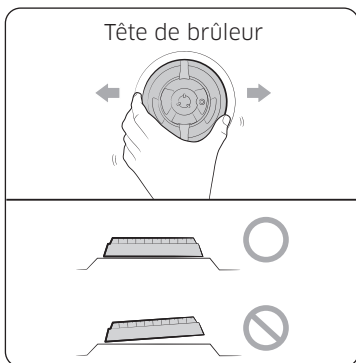
Chapeau de brûleur

Faites correspondre les chapeaux des brûleurs aux brûleurs par taille, puis réinstallez les capuchons sur les têtes des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE

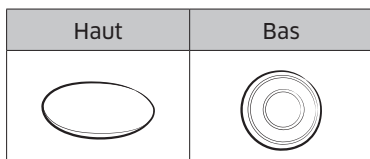
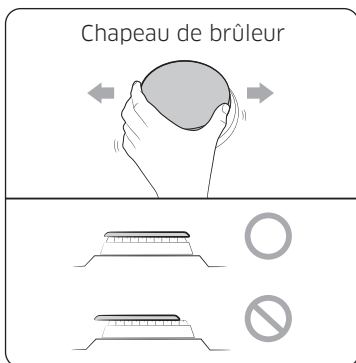
Assurez-vous que chaque capuchon est réinstallé sur la tête de brûleur correspondante, qu'il est centré sur la tête de brûleur et qu'il est bien disposé à plat.





⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils doivent être stables et reposer à plat lorsqu'ils sont correctement installés.



📖 REMARQUE

Le capuchon du brûleur à mijoter de précision (arrière droite) et le capuchon du double brûleur intérieur (avant droite) sont interchangeables.

Auto-nettoyage

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

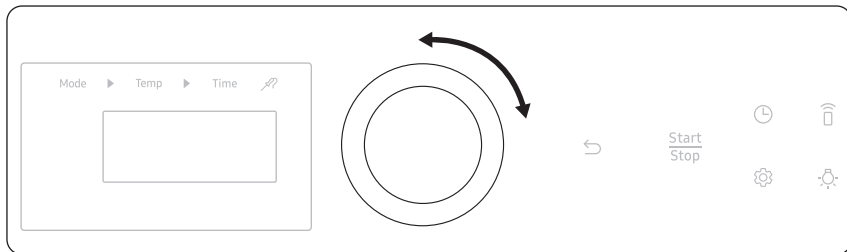
⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations d'un four auto-nettoyant. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles du four ou le fond du four de papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur les surfaces intérieures du four et y adhèrera.
- Ne forcez pas la porte du four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four soit inférieure à 400 °F.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz sera encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud et de la vapeur pourraient s'échapper lorsque la porte est ouverte.
- Essuyez tout débordement avant d'utiliser l'opération d'auto-nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four. Les nettoyants commerciaux pour four ou les revêtements de four ne doivent JAMAIS être utilisés à l'intérieur ou autour d'une partie du four. Les résidus de nettoyants pour four endommageront l'intérieur du four pendant l'opération d'auto-nettoyage.
- N'éteignez pas le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Entretien

Pour exécuter le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est déverrouillé. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage en tournant le bouton de réglage une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Tourner à gauche	Par défaut	Tourner à droite
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

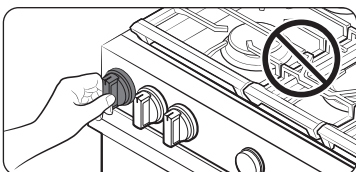
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, le four émet un signal sonore. La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 200 °C (400 °F). Vous pouvez ouvrir la porte lorsque vous pouvez le faire en toute sécurité.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les brûleurs de surface pendant que le four à gaz exécute un cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

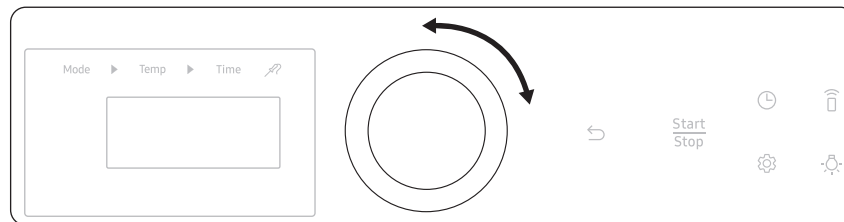
Assurez-vous que toutes les commandes sont Arrêt et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.



📖 REMARQUE

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints pendant que le four exécute un cycle d'autonettoyage. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour retarder le démarrage d'un cycle d'autonettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Sélectionnez **Set Delay Start (Régler Différé)**.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure indiquée.

Annulation du cycle d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison de la présence de fumée dans le four. Pour désactiver le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off (Arrêt)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Verrouiller clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F (200 °C).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende en dessous de 400 °F (200 °C).
- Après le refroidissement du four, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour éliminer les résidus de cendres.
- Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon en laine d'acier. Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. Attendez que le four refroidisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps après l'autonettoyage.
- L'autonettoyage ne fonctionne pas dans les 2 heures qui suivent l'exécution d'un cycle d'autonettoyage.

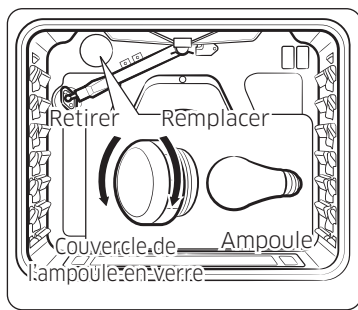
⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four est encore très chaud lorsque la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler.

Remplacement de l'éclairage du four

Éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et l'éclairage du four sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Retirez la lampe du four de la douille en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
6. Remettez le couvercle en verre en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

⚠ MISE EN GARDE

- 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.

📖 REMARQUE

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Coupez l'alimentation Arrêt avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas, vers le cadre de la porte, dans la position déverrouillée.

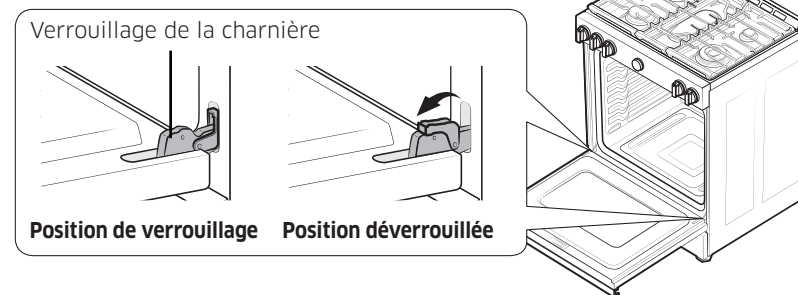
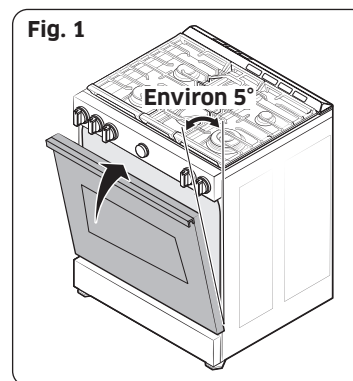
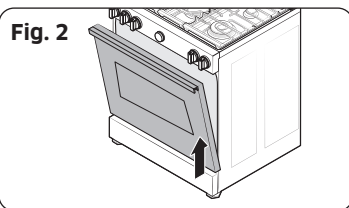


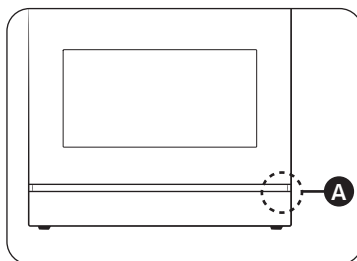
Fig. 1



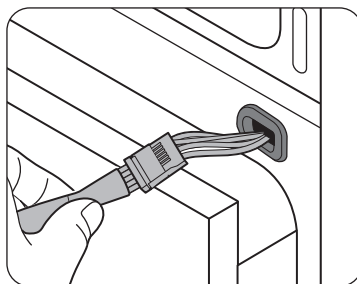
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte en position de retrait de la porte, soit à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (Fig. 1).



5. Soulevez la porte vers le haut puis tirez-la vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras d'articulation soient dégagés des fentes (fig. 2), puis débranchez le faisceau de câbles de la caméra dans le coin inférieur droit de la porte.

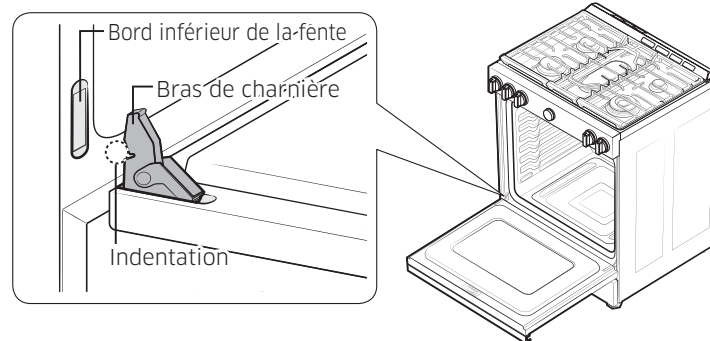


A. Faisceau de câbles

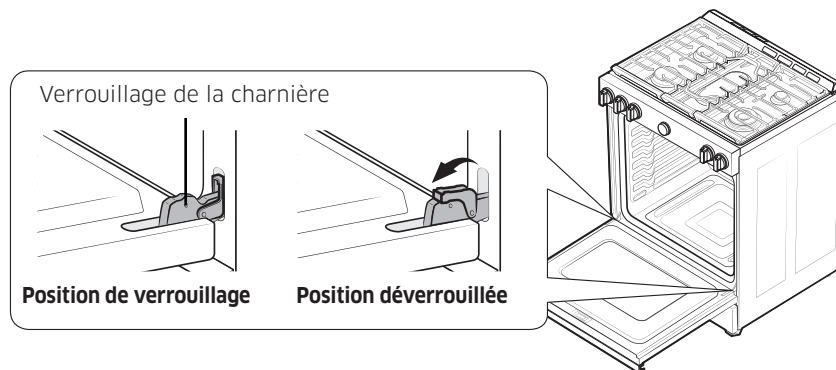


Comment réinstaller la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut. D'abord, rebranchez le faisceau de câbles de la caméra au bas de la porte.
2. En positionnant la porte dans le même angle que lors de la dépose, faites glisser les indentations des bras des charnières dans les bords inférieurs des fentes des charnières. Les encoches de chaque bras de charnière doivent être complètement insérées dans le bas de chaque fente.



3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que les encoches ne sont pas correctement insérées dans les bords inférieurs de chaque fente.
4. Poussez les charnières vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, dans la position verrouillée.



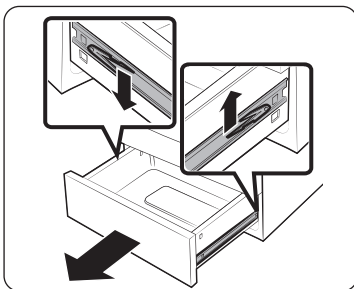
5. Fermez la porte du four.

⚠ MISE EN GARDE

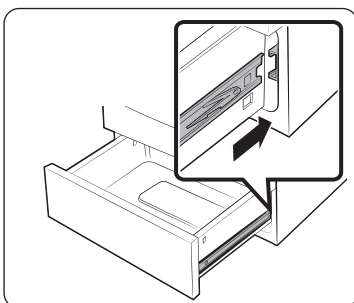
Une fois la porte remplacée, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour les disposer comme ils l'étaient avant que vous n'enleviez la porte. Les câbles qui ne sont pas connectés ou disposés correctement peuvent se coincer dans la porte ou être endommagés par la chaleur.

Comment retirer et réinstaller le tiroir de rangement

Tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Repérez les clips des guides à galets de chaque côté. Avec vos deux mains, tirez le clip gauche vers le bas tout en soulevant le clip droit, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce. Ensuite, rincez et séchez soigneusement.



4. Placez le tiroir dans les guides à galets de chaque côté, puis enclenchez les clips en place.

Dépannage et code d'information

Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux qui commencent ci-dessous, puis essayez les actions suggérées.

Dépannage


Sécurité en matière de gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas en position Arrêt et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur Arrêt .
	Il y a une fuite de gaz.	Libérez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'appellez pas depuis votre téléphone. Il est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui pourrait enflammer le gaz. Suivez les instructions de la compagnie de gaz. Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

Dépannage et code d'information

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou allumée.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas en place. La base du brûleur est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Mettez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Le brûleur de surface émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé en position Lite.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur émet toujours un clic, contactez un technicien de service.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément.	Les composants et les chapeaux du brûleur de surface ne sont pas assemblés correctement et de niveau.	Voir la page 46 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants du brûleur de surface. (Voir la page 45 .)

Problème	Cause	Action
Flammes du brûleur de surface très grandes ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous avez le mauvais orifice (gaz GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz GPL).
Les brûleurs de surface s'allument mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	L'interrupteur d'arrêt du régulateur de pression de gaz est en position d'arrêt.	Appelez un technicien de service qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Il se peut qu'il y ait un problème avec votre four. Consultez le tableau « Codes d'information » à la page 56 .	Appuyez sur Off (Arrêt) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Problème	Cause	Action
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 39 .
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre le four uniquement. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas. * Modèle de four encastrable uniquement.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée ↵ pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver l'interrupteur d'éclairage et les autres commandes, appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes.
	Une ampoule mal fixée ou brûlée.	Voir la page 49 .
	L'interrupteur qui commande l'éclairage du four doit être remplacé.	Faites appel à un technicien de service qualifié.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La viande ou les aliments n'ont pas été correctement préparés avant d'être grillés.	Coupez l'excès de graisse ou les bords gras qui risquent de s'enrouler.
	La grille supérieure du four est mal positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 26 .
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 25 .
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement pendant un certain temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche ↵ pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	Le Smart Divider (séparateur intelligent) est installé dans le four.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le séparateur intelligent est installé. Retirez-le du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle d'auto-nettoyage puisse commencer.
	Les commandes du four auto-nettoyant ne sont pas réglées correctement.	Réinitialisez les commandes du four auto-nettoyant. (Voir la page 47 .)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Un bruit de crépitement ou d'éclatement.	C'est normal.	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant une fonction de cuisson ou de nettoyage.

Problème	Cause	Action
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Il s'agit de la première fois que le four a été nettoyé.	C'est normal. Le four fumera toujours davantage la première fois qu'il sera nettoyé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur Off (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essayez les salissures excessives, puis réinitialisez le four pour l'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	C'est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Vous pouvez les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur une durée plus longue. Le cycle n'a pas été assez long pour brûler les saletés accumulées. Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Problème	Cause	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappe du dessous du panneau de commande.	C'est normal.	L'évent du four se trouve à cet endroit. La vapeur est plus importante lorsque vous utilisez les fonctions de convection ou lorsque vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra dans la demi-heure suivant le premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Voir la page 48 .)
Odeur forte.	Cette odeur est temporaire.	L'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur les premières fois que le four est utilisé.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	C'est normal.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier. Les grilles deviennent ternes et difficiles à faire glisser si elles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit du ventilateur.	C'est normal.	Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	C'est normal.	Le ventilateur démarre automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte. Le ou les pieds de mise à niveau sont endommagés ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est de niveau, solide et stable. Si le plancher s'affaisse ou est en pente, contactez un menuisier. Vérifiez et mettez la cuisinière à niveau. (Voir les instructions d'installation.)
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'affichage est vide.	Le disjoncteur de fuite à la terre (GFI ou GFCI) de la prise électrique a été déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique a été endommagée.	Remplacez fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné n'est pas le bon.	Voir la page 23 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir la page 21 .
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	Voir la page 16 .
	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 39 .
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles ou sur la sole du four.	Retirez la feuille d'aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 15 .
	Les aliments ne grillent pas correctement dans le four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.
La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.		Voir la page 25 .
La grille n'a pas été correctement positionnée.		Consultez le guide de cuisson au gril à la page 26 .

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur Off (Arrêt), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la.
C-21	Le four surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.	
C-23	Dysfonctionnement de la sonde de température.	
C-30	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
C-31	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	<ol style="list-style-type: none"> Si l'orifice du four ou le flux d'air du couvercle est obstrué par une feuille d'aluminium ou autre chose, retirez l'obstruction et remettez le four en marche. Pour réinitialiser l'erreur, débranchez l'alimentation ou appuyez sur 'Off (Arrêt)' après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 60 secondes.
C-d0	Dysfonctionnement du tableau de commande.	
C-d1	Mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte.	
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Vérifiez le mauvais fonctionnement des signaux du circuit intégré tactile et du circuit imprimé.	
C-24	L'évent du four est obstrué.	

Garantie (États-Unis)

Code	Signification	Solution
C-25	La température du four n'a pas augmenté normalement.	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez si le four est correctement alimenté en gaz.2. Vérifiez si le couvercle de four est utilisé, puis retirez-le. Si l'orifice dans le plancher de la cavité est obstrué, la température n'augmentera pas.
C-d6	Fuite de gaz dans la partie du raccordement au gaz.	<ol style="list-style-type: none">1. Coupez l'alimentation. Ouvrez le couvercle arrière. Vérifiez si la partie du raccordement au gaz présente des signes de combustion.2. En cas de signes de combustion, remplacez le GPR et le TCO et recherchez la fuite de gaz.3. En cas d'absence de signes de combustion, vérifiez le fil-TCO, l'état de la connexion entre le fil principal et le fil secondaire et la version S/W du PBA.
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez votre centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

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

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON 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 fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés Samsung dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, Samsung peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé Samsung. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé Samsung pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou le prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants: les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (exemple, le câblage à la maison, les fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez contacter Samsung au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DES 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 PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage Samsung.

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

Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Internet www.samsung.com/us/support.

Numéro du modèle	_____	Numéro de série	_____
------------------------	-------	--------------------	-------

Veillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS.

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

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

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits 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. Toute intervention non autorisée annulera cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera un service à domicile gratuit pendant la période de garantie de un (1) an, sous réserve de disponibilité dans la zone contiguë du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

Samsung réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Garantie (CANADA)

Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE OU CONDITION SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE 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 GÉNÉRAL, INDIRECT, 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 SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province 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 (en anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consulter notre site Internet www.samsung.com/ca/support (en anglais), ou www.samsung.com/ca_fr/support (en français).

Numéro
du
modèle

Numéro
de série

Veillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Annexe

Annonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/Common_TZ7_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Informations concernant les mises à jour de sécurité

Des mises à jour de sécurité sont proposées pour renforcer la sécurité de votre appareil et protéger vos informations personnelles. Pour obtenir plus d'informations concernant les mises à jour de sécurité, rendez-vous sur le site <https://security.samsungda.com>.

* Le site Web ne prend en charge que certaines langues.



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	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
USA 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)

