

Cuisinière à gaz encastrable

Manuel de l'utilisateur

NSG90*60DR**

- Pour obtenir des instructions détaillées sur l'installation et le nettoyage des appareils, rendez-vous sur le site Web de Samsung (<http://www.samsung.com>), accédez à Assistance > Page d'accueil de l'assistance, puis saisissez le nom du modèle.
- Pour vérifier le nom du modèle du produit, consultez l'étiquette fournie avec le produit ou fixée à celui-ci.
- Ouvrez une application de lecture de code QR et scannez l'image du code QR apposée sur le produit. Vous pouvez accéder aux sections « Enregistrement du produit », « Manuel » et « Service clientèle ».
- Les figures et illustrations sont fournies à titre indicatif seulement et peuvent différer de l'apparence du produit réel. La conception du produit et ses caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.
- Le numéro de modèle de votre cuisinière se trouve derrière le tiroir de rangement/chauffage, ou au bas du panneau de commande.

AVERTISSEMENTS

Ne laissez jamais la surface de cuisson supérieure de cet appareil en marche sans surveillance.

- **Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Ne vous approchez pas de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

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

AVERTISSEMENTS : 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 :**
 - **N'ESSAYEZ PAS** de mettre un appareil en marche.
 - **NE TOUCHEZ PAS** aux interrupteurs électriques.
 - **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
 - Si votre fournisseur 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

AVERTISSEMENTS

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.** Consultez le 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 être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché dans la partie arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est 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.



AVERTISSEMENTS

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, 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 la repoussez 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 retirez les pieds de nivellement, la cuisinière ne sera pas correctement retenue par le dispositif anti-basculement.

Table des matières

Informations de sécurité	6
Informations de sécurité	6
Symboles de sécurité importants	6
Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil	6
Sécurité générale	7
Sécurité incendie	8
Sécurité en matière de gaz	9
Sécurité électrique et mise à la terre	9
Sécurité de l'installation	10
Sécurité en matière d'emplacement	11
Sécurité de la table de cuisson	12
Sécurité du four	14
Sécurité du tiroir de rangement	15
Sécurité du four autonettoyant	15
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	17
Commonwealth du Massachusetts	17
Caractéristiques principales	17
Présentation	18
Vue d'ensemble	18
Disposition	18
Ce qui est inclus	19
Panneau de commande	20
Fonctionnalités intelligentes	21
Avant de commencer	21
Mode d'affichage	21
Horloge	22
Fente d'aération/fente de refroidissement du four	22
Table de cuisson	23
Allumage	24
Ustensiles de cuisson	26
Grille de wok	27
Plaque de cuisson	28
Porte double^{MC}	29
Comment utiliser la porte supérieure?	29
Comment utiliser la porte entière?	29

Four à gaz	31
Mode simple	31
Mode double	32
Utilisation des grilles du four	34
Utilisation de la grille coulissante	37
Utilisation de la plaque de séparation	39
Mode de cuisson	40
Guides de réglage de la température	42
Guide des recettes	47
Mode Air Fry Max	48
Mode Cuisson sous vide	51
Options de cuisson	53
Minuterie	53
Caractéristiques spéciales	56
Modification des réglages	60
Commande intelligente	65
Nettoyage et entretien	67
Entretien	67
Nettoyage	67
Autonettoyage (mode simple uniquement)	75
Remplacement de l'ampoule du four	78
Démontage et réinstallation de la porte du four	79
Dépannage	81
Codes d'information	88
Annexe	90
Garantie (États-Unis)	90
Garantie (CANADA)	92
Annexe	94
Annonce relative à la source libre	94

Informations de sécurité

Félicitations pour votre nouvel appareil Samsung. Le présent manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de vos appareils. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser les appareils afin de vous assurer de savoir utiliser en toute sécurité et efficacement les caractéristiques et fonctions offertes par vos nouveaux appareils.

Symboles de sécurité importants

Signification des icônes et symboles utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENTS

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels**.

MISE EN GARDE

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

Lisez les instructions

Après avoir lu ce manuel, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement. Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.

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.

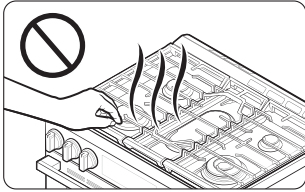
Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

- 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 réduire les risques de blessures, de décès ou de dommages matériels au minimum.
- Conservez ce manuel. Ne le jetez pas.

Sécurité générale

AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/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.
- **Connaissez** l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et la procédure pour la fermer.
- **Vérifiez que le dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour obtenir des informations supplémentaires.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans la cuisinière ni 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 nettoyant pour four ou de doublures de four à l'intérieur ou autour d'une partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. Les maniques humides peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures si elles entrent en contact avec des surfaces chaudes. Gardez les maniques à l'écart des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisson. **N'utilisez jamais** de serviette ou tout autre tissu épais comme manique.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- **Ne frappez pas** la vitre du four.
- Lorsque vous mettez la cuisinière au rebut, **coupez** le cordon d'alimentation et **retirez** la porte pour empêcher les enfants et les animaux de se retrouver 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 71 °C (160 °F). La volaille doit toujours être cuite à une température interne de 82 °C (180 °F).
- **Ne tentez pas** de faire fonctionner le four à allumage électrique en cas de panne de courant.
- **Gardez** la zone autour 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 ou manipuler les commandes ou toute pièce de la cuisinière. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes/portes afin de réduire les risques de mauvaise utilisation par les enfants.

Informations de sécurité

- **Ne vous appuyez pas** sur la cuisinière, car vous pourriez activer par inadvertance les boutons de commande.
- **Ne montez pas** sur 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.
 - Certains 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 pendant son utilisation; pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes peu habiles ne doivent pas l'utiliser seuls.
- Si un animal domestique touche la commande, le produit peut se mettre en marche par inadvertance. Veillez donc à ce que les animaux domestiques n'aient pas accès au produit.

Sécurité incendie

AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/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 pendant l'utilisation de 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 le bouton **STOP (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 réchauffez pas** des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression risque de provoquer l'éclatement des récipients et causer des blessures.
- **N'utilisez JAMAIS** cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'utilisez pas le four pour l'entreposage. Le papier et autres objets inflammables entreposés dans le four peuvent s'enflammer.
- **Ne laissez pas** des articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- **Ne mettez pas** de matériau ou d'articles combustibles à proximité de la cuisinière.

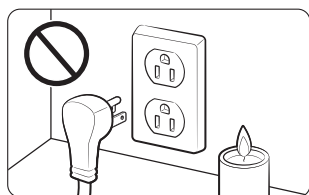
Sécurité en matière de gaz

⚠️ AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/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'appareil à gaz ou électrique.



- **Ne touchez** aucun interrupteur électrique ou ne branchez aucun cordon d'alimentation à une prise.
- **N'utilisez** aucun téléphone dans votre bâtiment.
- **Évacuer** la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre compagnie de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

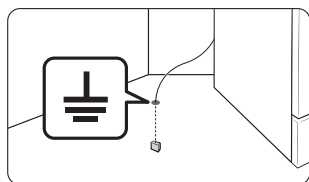
Vérification des fuites de gaz

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il existe des fuites de gaz. Utilisez un pinceau pour étaler un mélange d'eau savonneuse autour de la zone que vous contrôlez. En cas de fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse au point de fuite.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠️ AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Branchez la cuisinière sur une prise à trois broches 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.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 volts, 60 Hz, 20 ampères, CA, avec fusible à retardement ou disjoncteur pour cette cuisinière. Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.
- **Ne branchez jamais** le fil de terre sur des conduites de plomberie en plastique, des conduites de gaz ou des conduites d'eau.
- 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.

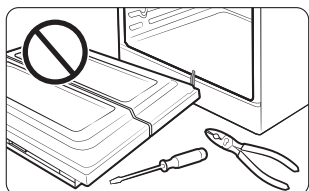
Informations de sécurité

- La cuisinière est fournie avec une prise à trois broches mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise à trois broches mise à la terre et conforme à toutes les normes et réglementations locales. Si les normes autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le cheminement approprié de ce fil de terre.
- L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, il doit être conforme à la norme ANSI/NFPA n° 70 – dernière révision (pour les É.-U.) 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

AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.

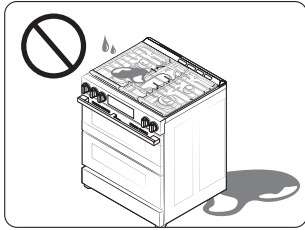


- Faites installer et correctement mettre à la terre votre cuisinière par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage ou service doit être effectué uniquement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens de service qualifiés.
 - **N'essayez 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 raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens raccords flexibles.
 - **Vérifiez** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour obtenir des informations supplémentaires.
 - En raison de la taille et du poids de la cuisinière, assurez-vous d'avoir **deux personnes ou plus** pour la déplacer.
 - **Retirez** tout les rubans adhésifs 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 de cuisson sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
 - **Vérifiez** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport. N'installez pas dans un endroit exposé à des écoulements d'eau ou aux intempéries.
 - **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée et réglée par un technicien d'entretien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou gaz de pétrole liquéfié [propane]) que vous utiliserez. Pour que votre cuisinière puisse utiliser du gaz propane, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices du four par l'ensemble d'orifices pour gaz propane fourni, et inverser l'adaptateur GPR. Ces réglages doivent être effectués par un technicien d'entretien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'organisme qualifié qui effectue ces travaux assume la responsabilité de la conversion au gaz.
 - L'installation de cette cuisinière doit être effectuée conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code de gaz carburant national), ANSI Z223.1/NFPA, 54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane en vigueur, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux applicables. Cette cuisinière a été certifiée conforme aux normes de conception 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

AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



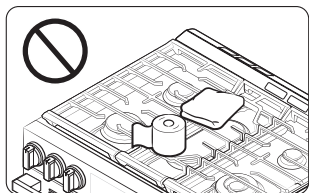
- Cette cuisinière est réservée à un usage intérieur et domestique. **N'installez pas** la cuisinière dans des endroits exposés aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
- Choisissez un sol à niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 82 °C (180 °F) sans rétrécir, se déformer, ni se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur la moquette intérieure de la cuisine, sauf si une planche 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 trois 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.
- **Ne bloquez ni couvrez** les fentes d'aération (ouvertures d'air) situées à l'arrière de la cuisinière et en haut et en bas de la porte. Les fentes d'aérations permettent la circulation d'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une combustion correcte. Bloquer ou couvrir les événements peut provoquer une combustion incorrecte, ce qui pourrait entraîner 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. S'il est nécessaire de disposer des armoires au-dessus de la cuisinière : prévoyez un espace minimum de 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 bas des armoires.
- **Installez** la cuisinière à l'écart des zones de passage dans la cuisine et des 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. Ceux-ci pourraient être projetés sur les brûleurs de surface et s'enflammer, créant ainsi un risque d'incendie.

Informations de sécurité

Sécurité de la table de cuisson

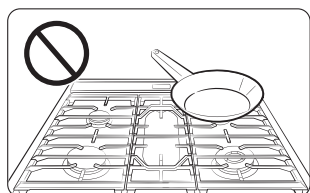
AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Vérifiez** 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 empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance à température moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer les brûleurs, **vérifiez** que tous les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont parfaitement horizontaux.
 - Si vous réglez le bouton de réglage de sécurité, la fonction de sécurité d'origine ne fonctionnera pas normalement.
- **Utilisez toujours** la position Lite en allumant les brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur Off (Désactivée) et attendez que le gaz se soit dissipé.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **il ne faut pas tourner** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez pas** d'objets autres 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 des aliments, vous devez disposer d'une hotte de ventilation. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être activée.
- 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, vérifiez qu'elle est complètement sèche avant de la remonter.
- **Assurez-vous** de placer le repère d'étincelle de la tête de brûleur double à côté de l'électrode lors du montage.
- 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 cuisson conçus pour la cuisson sur une cuisinière. Utilisez des ustensiles de cuisson suffisamment grands pour recouvrir les grilles du brûleur. Réglez les flammes du brûleur de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond des ustensiles de cuisson.
- Pour éviter la décoloration, la déformation et/ou l'empoisonnement au monoxyde de carbone des ustensiles de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson beaucoup plus grands que la grille.
- Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisson soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, sans toutefois se trouver 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 attentivement le processus de cuisson. Si vous utilisez un mélange de matières grasses 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 cuisson remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.
- Pour éviter tout risque de débordement après ébullition, laissez toujours les liquides chauds reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que leur température se stabilise. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :
 - Plongez la zone échaudée dans de l'eau fraîche ou tiède pendant au moins 10 minutes.
 - N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
 - Couvrez avec un tissu propre et sec.



- Placez les casseroles au centre de la grille. Ne placez pas de casseroles d'un diamètre supérieur à 23 cm sur les brûleurs arrière. Si vous placez une casserole surdimensionnée dans une mauvaise position, cela pourrait perturber la circulation d'air nécessaire et faire vaciller la flamme du brûleur, entraînant une combustion inefficace.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils risquent de s'enflammer et vous brûler s'ils touchent un brûleur de surface.
- **Ne laissez pas** d'articles en plastique sur le dessus de la cuisinière. L'air chaud qui s'échappe des fentes d'aération situées au-dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu risque d'obstruer les fentes d'aération à l'arrière de la cuisinière. Les fentes d'aération obstruées peuvent provoquer une combustion incorrecte, ce qui peut entraîner des fuites de gaz et un incendie. Vous risquez de graves brûlures si vous touchez les surfaces proches des fentes d'aération pendant que le four est en fonctionnement.
- **Ne placez pas** d'appareils portables ou tout objet autre que des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient survenir si la table de cuisson est chaude.
- **Vérifiez toujours** que les aliments à frire soient décongelés et secs. Toute forme d'humidité est susceptible de faire bouillir la graisse chaude et de la faire déborder sur les côtés de la poêle.
- **Vérifiez toujours** que les commandes sont éteintes et les grilles sont froides avant de les retirer afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne mettez pas** de matériau ou d'articles combustibles à proximité de la cuisinière.
- **Veillez à ce que** vos mains ne touchent pas les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez de casserole ou de poêle.
- Pour réchauffer un liquide, comme une sauce, remuez-le pendant qu'il chauffe.
- 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

Sécurité du four

AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le four à des fins autres que la cuisson, par exemple 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 de four soient placées au même niveau de chaque côté.
 - **N'endommagez pas, ne déplacez pas et ne nettoyez pas** le joint de la porte.
- **Ne pulvérisez pas** 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 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 un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui présente 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.
 - **Utilisez uniquement** des ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation dans 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 couvrez JAMAIS** les fentes, trous ou passages du fond du four ou ne recouvrez jamais une grille entière d'un matériau tel que du papier aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.
 - Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation du four.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.

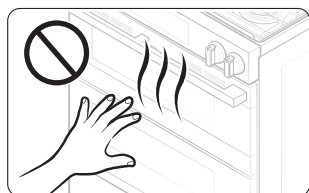


- **N'utilisez pas** le tiroir à des fins autres que la cuisson, par exemple pour le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
 - **Ne touchez pas** la surface intérieure du tiroir ni l'élément chauffant. Ces surfaces peuvent être chaudes et vous brûler.
 - Pour 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 du 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 autonettoyant

⚠ AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles et/ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les salissures alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'autonettoyage. **Ne touchez** aucune surface de la cuisinière pendant un cycle d'autonettoyage.
 - Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'autonettoyage.
 - 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 effectue un cycle d'autonettoyage. La fonction d'autonettoyage ne fonctionnera 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.

Informations de sécurité

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'assume aucune responsabilité relative aux interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée de 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 la Partie 15 des règlements de la 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, 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 ou un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENTS

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux fréquences radio

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux fréquences radio de la norme de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. La ou les antennes utilisées pour cet émetteur ne doivent pas être situées au même endroit ni fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur et doivent être installées à au moins 20 cm de toutes les personnes.

2. Avis d'IC

Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs sans licence qui sont conformes aux CNR exemptés de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris celles susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.
 - 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 non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

AVERTISSEMENTS

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

Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisé par l'État du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des vannes d'arrêt de gaz à bille, vous devez utiliser le type à poignée en T. Plusieurs conduites de gaz flexibles ne doivent pas être raccordées en série.

Caractéristiques principales

Une taille plus grande est préférable

Avec une capacité de 6 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung offre plus d'espace que de nombreuses autres grandes marques sur les marchés américain et canadien. La capacité améliorée se traduit par une meilleure expérience de cuisson.

Une table de cuisson à 5 brûleurs

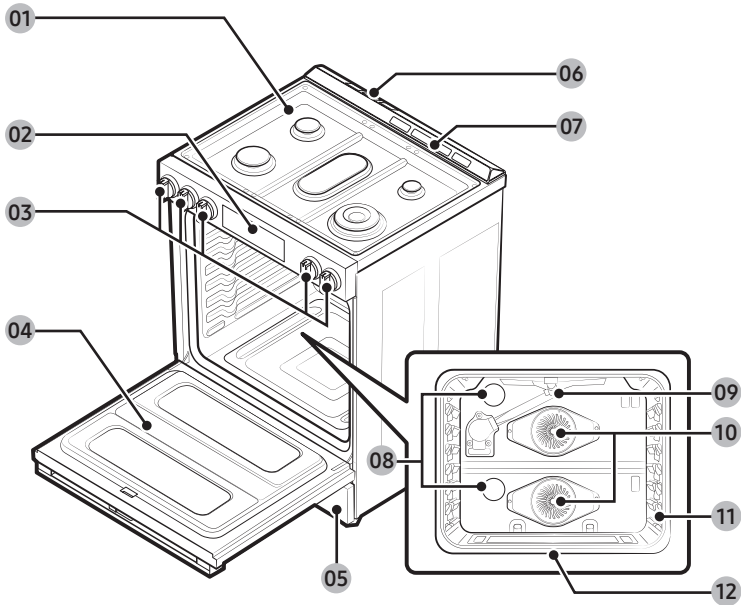
Des brûleurs puissants, des brûleurs pour mijotage et un brûleur ovale central offrent une chaleur de cuisson flexible pour une variété d'ustensiles de cuisson. Le brûleur ovale central diffuse la chaleur uniformément sur une large surface et fournit des températures optimales pour cuire sur la plaque de cuisson.

Commodité accrue et facilité d'entretien

La cuisinière à gaz Samsung combine tous les avantages de 3 appareils électroménagers distincts (une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement) pour garantir un confort d'utilisation optimal grâce à sa conception soignée et élégante.

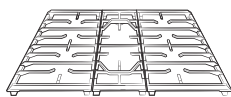
Vue d'ensemble

Disposition

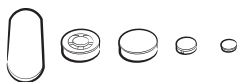


- 01 Brûleurs de surface
- 02 Panneau de commande
- 03 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)
- 04 Portes de four amovible
- 05 Tiroir de rangement
- 06 Fente de refroidissement
- 07 Fentes d'aération du four
- 08 Lampe du four (2 emplacements)
- 09 Brûleur du four en mode grill
- 10 Ventilateur de convection/élément chauffant du système à convection
- 11 Système de grilles pour four
- 12 Brûleur du four en mode cuisson traditionnelle

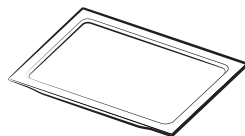
Ce qui est inclus



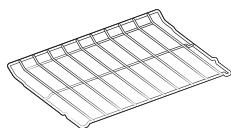
Grilles des brûleurs de surface
(3) *



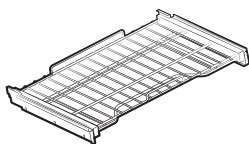
Brûleurs de surface et chapeaux
(5) *



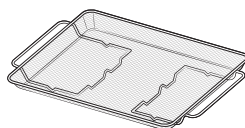
Séparateur intelligent (1) *



Grille du gril (1) *



Grille coulissante (1) *



Plaque Air Fry Max (1) *



Plaque de cuisson (1) *



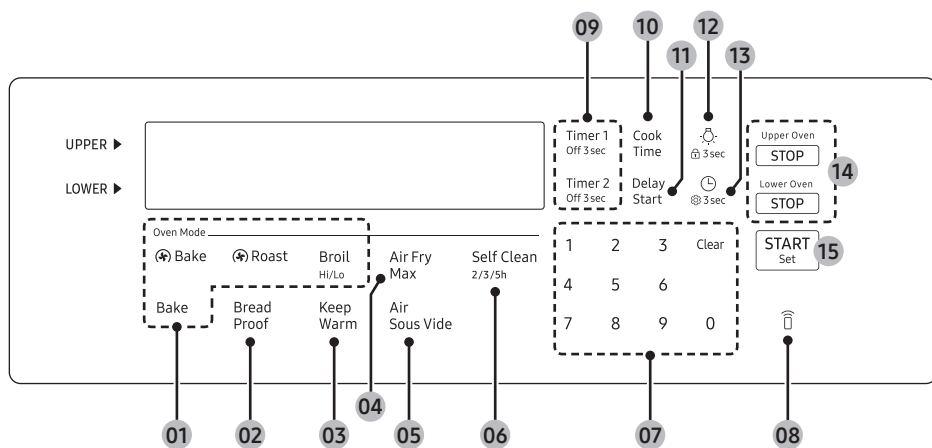
Grille de wok (1) *

REMARQUE

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

Vue d'ensemble

Panneau de commande



- 01 **Modes du four** : Active chaque mode du four (Bake (Cuisson) par convection, Roast (Rôtissage) par convection, Bake (Cuisson traditionnelle) ou Broil (Gril)).
- 02 **Bread Proof (Levage du pain)** : Active la fonction Levage du pain.
- 03 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : Gardez les aliments cuits au chaud à une température plus basse de 175 °F (80 °C).
- 04 **Air Fry Max** : Active le mode Air Fry Max.
- 05 **Air Sous Vide (Cuisson sous vide)** : Active la fonction Cuisson sous vide.
- 06 **Self Clean (Autonettoyage)** : Brûle les résidus alimentaires dans le four à très haute température.
- 07 **Chiffres** : Utilisez cette fonction pour régler l'heure, les températures ou les pré réglages.
- 08 **Commande intelligente** : Active la connexion facile.
- 09 **Timer (Minuterie)** : Active ou désactive la minuterie.
- 10 **Cook Time (Temps de cuisson)** : Permet de régler le temps de cuisson.
- 11 **Delay Start (Départ différé)** : Réglez le four pour qu'il démarre à une heure précise.
- 12 **Lampe du four** : Allumer/Éteindre l'éclairage du four. Appuyez longuement sur cette touche pendant 3 secondes pour utiliser la fonction **Verrouillage**.
- 13 **Horloge** : Réglez l'heure de l'horloge Appuyez longuement sur cette touche pendant 3 secondes pour utiliser la fonction **Réglage**.
- 14 **STOP (ARRÊT)** : Annulez l'opération en cours, mais pas la minuterie.
- 15 **START/Set (DÉMARRER/Régler)** : Démarrer une fonction ou régler l'heure. (Appuyez longuement pour démarrer ou régler)

Avant de commencer

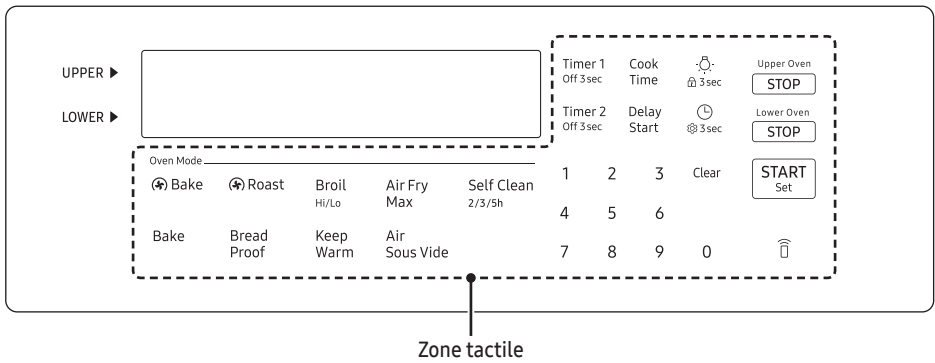
Vous devez connaître les caractéristiques et les composants suivants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

Mode d'affichage

Mode 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



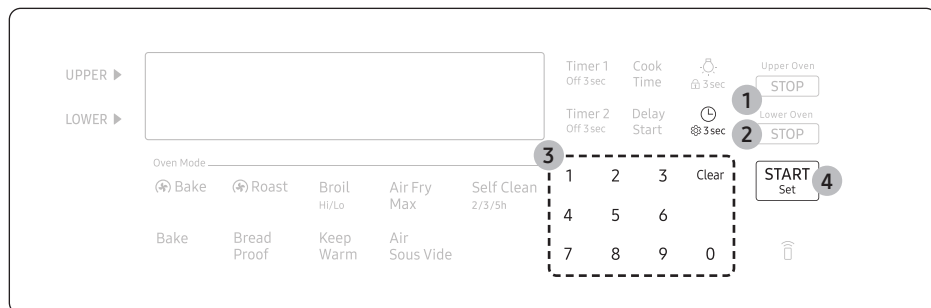
Pour activer le panneau de commande, appuyez sur la zone tactile. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four ou le verrouillage des commandes.



Avant de commencer

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Ce produit prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures. Pour modifier le format de l'heure, voir la page 63.

Pour régler l'heure de l'horloge

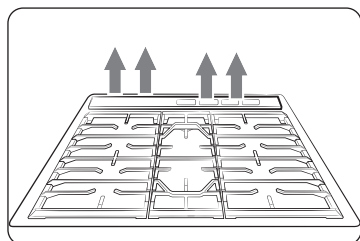


1. Appuyez sur .
2. Pour sélectionner AM/PM, appuyez encore sur le bouton . (Ignorez cette étape si l'affichage est au format 24 heures).
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour confirmer les paramètres.

REMARQUE

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

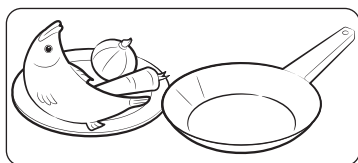
Fente d'aération/fente de refroidissement du four



Les fentes d'aération/de refroidissement du four sont situés à l'arrière de la cuisinière. Une bonne circulation d'air empêche les problèmes de combustion et garantit un bon fonctionnement.

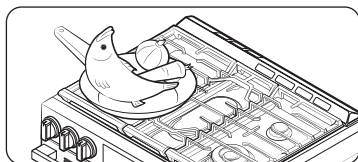
- N'obstruez pas les fentes d'aération ni ses alentours.
- Faites preuve de prudence lorsque vous placez des objets près de l'évent. La vapeur chaude peut les surchauffer ou les faire fondre.

Table de cuisson



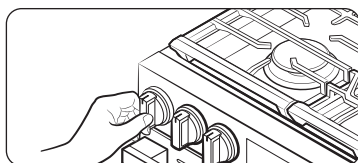
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (poêle, casserole, etc.).



ÉTAPE 2

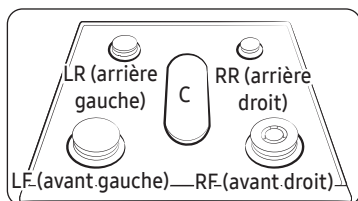
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz



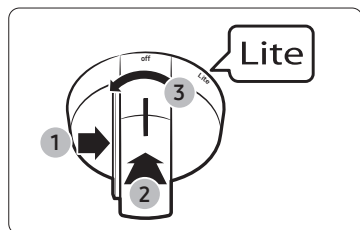
Chaque brûleur comporte un bouton correspondant qui vous permet de régler l'intensité de la flamme de Lo (Faible) à Hi (Élevé). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite. Le fait de tourner le bouton sur la position Lite allume le brûleur correspondant. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur qui est commandé par ce bouton. Chaque brûleur est conçu pour des usages culinaires spécifiques. Voir le tableau ci-dessous.

Position	But	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (RF) : 23 000 BTU	Chauffage électrique	Faire bouillir les aliments	Puissance maximale
Arrière droit (RR) : 5 000 BTU	Mijotage doux	Chocolat, gratins, sauces	Aliments délicats nécessitant une cuisson lente à basse température.
Centre (C) 10 000 BTU	Chauffage général/ Cuisson sur plaque chauffante	Plats divers/Crêpes, œufs au plat	Cuisson à usage général
Avant gauche (LF) : 16 000 BTU	Chauffage rapide	Usage général	Cuisson à usage général
Arrière gauche (LR) : 9 500 BTU	Chauffage général/ Mijotage doux	Plats divers, plats mijotés	Cuisson à usage général

Table de cuisson

Allumage

⚠ MISE EN GARDE



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

1. Appuyez sur la touche intégrée 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. Faites preuve de prudence lorsque vous faites cela.

1. Approchez un allume-gril à gaz long de la surface du brûleur que vous souhaitez allumer.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur souhaitez, puis tournez-le sur la position Lite. Activez l'allume-gril pour allumer le brûleur.
3. Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous les ustensiles de cuisson et ne jamais dépasser le fond de ceux-ci.

⚠ MISE EN GARDE

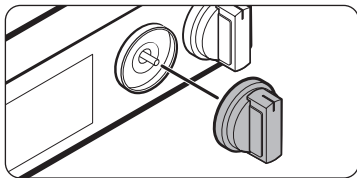
- Des flammes qui dépassent le fond des ustensiles de cuisson peuvent provoquer un incendie ou des blessures.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Surveillez la flamme pour vous assurer qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'est bien allumé. Réglez l'intensité de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant d'aller dormir ou de sortir.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite.
- Si la diode électroluminescente du bouton de commande ne s'allume pas lorsque le brûleur de surface s'est allumé, faites appel à un technicien d'entretien qualifié.
- Si la diode électroluminescente du bouton s'allume, mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.

- Si vous réglez et utilisez le bouton de réglage de sécurité, la fonction de sécurité d'origine ne fonctionnera pas normalement.
- Pour remettre en place un bouton qui a été retiré, vous devez pincer simultanément les boutons latéraux tout en enfonçant le bouton à fond sur l'axe jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois installé, vérifiez que le bouton de la cuisinière ne peut être actionné qu'en pinçant, en appuyant et en tournant le bouton. Ne pas respecter ces consignes peut entraîner une perte de contrôle ou une activation involontaire.

Instructions de remontage :

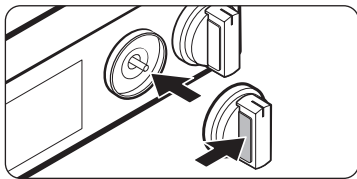
MISE EN GARDE

Une installation incorrecte des boutons peut entraîner la désactivation du verrouillage de sécurité.



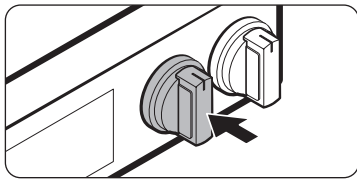
ÉTAPE 1

Alignez le bouton et l'axe.



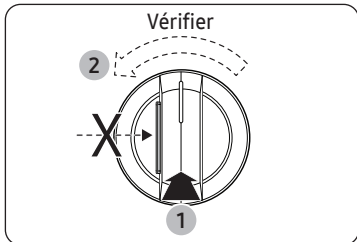
ÉTAPE 2

Maintenez le bouton latéral enfoncé.



ÉTAPE 3

Poussez le bouton complètement sur l'axe.



ÉTAPE 4

Vérifiez que le bouton ne tourne pas s'il n'est pas pincé.

Table de cuisson

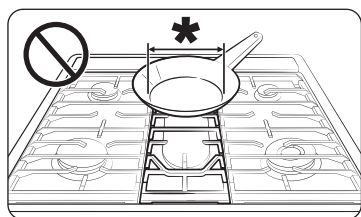
Ustensiles de cuisson

Exigences

- Fond plat et parois droites.
- Couvercle étanche.
- Bien équilibré avec une poignée plus légère que le corps principal de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. Toutefois, les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : Un excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Un conducteur de chaleur lent aux performances de cuisson inégales, mais durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : Un mauvais conducteur; mais retient très bien la chaleur.
- **Émail** : Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base.
- **Verre** : Conducteur de chaleur lent. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson en verre conçus spécifiquement pour la cuisson sur une plaque de cuisson ou au four.



Limitations de taille

⚠ MISE EN GARDE

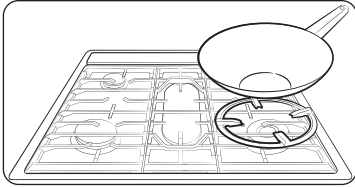
- Ne placez pas une petite casserole ou poêle dont le diamètre du fond est inférieur ou égal à 6 pouces sur la grille centrale. Ces ustensiles de cuisson risquent de se renverser. Utilisez les brûleurs arrière pour ces ustensiles de cuisson de petite taille.
- N'utilisez pas une poêle trop grande. Les flammes du brûleur peuvent se propager et causer des dégâts à proximité.

* : 6 pouces ou moins

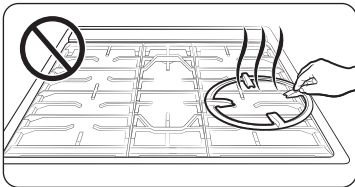
- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisson soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais ne soient pas au-dessus des autres brûleurs de surface. Cela réduira les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables pouvant survenir si les casseroles ou poêles sont heurtées accidentellement.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre, assurez-vous qu'ils soient conçus pour la cuisson sur une plaque de cuisson.
- **Ne laissez jamais** des articles en plastique sur la plaque de cuisson. L'air chaud qui s'échappe des fentes d'aération peut faire fondre ou enflammer les articles en plastique ou provoquer une accumulation de pression dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Vous risquez de subir de graves brûlures si vous touchez les surfaces proches des fentes d'aération pendant que le four est en fonctionnement.
- Veillez à bien tenir la poignée d'un wok ou d'une petite casserole à une seule poignée pendant la cuisson.
- Ne placez pas d'ustensiles chauds sur le panneau de commande, car cela pourrait provoquer une décoloration. Faites attention à ne pas rayer la surface du panneau de commande avec des ustensiles de cuisson.

Grille de wok

Le wok est souvent utilisé pour faire sauter, frire à la poêle, frire en profondeur et pocher. La grille à wok fournie prend en charge les woks de 12 à 14 pouces.



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Placez la grille du wok sur l'une ou l'autre des grilles latérales.
3. Placez le wok sur la grille. Vérifiez que le wok repose bien sur la grille.
4. Allumez le brûleur et réglez la flamme selon vos besoins.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas la grille du wok tant que les grilles de la plaque de cuisson, les surfaces et la grille du wok n'ont pas complètement refroidi.
- Lorsque vous utilisez le wok sur la plaque de cuisson ou lorsque le four est allumé, la grille du wok posée sur la plaque de cuisson peut devenir très chaude. Utilisez des gants de cuisine pour placer ou retirer la grille du wok.
- N'utilisez pas de poêles à fond plat ni de woks d'un diamètre inférieur à celui de l'anneau de wok. La poêle ou le wok risque de se renverser.
- N'utilisez pas une poêle trop grande. Les flammes du brûleur peuvent se propager et causer des dégâts à proximité.
- N'utilisez pas simultanément la grille du wok et la plaque de cuisson.
- Cette table de cuisson est conçue pour faire flamber des aliments ou cuisiner 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.

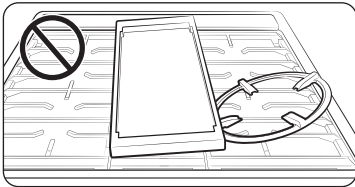
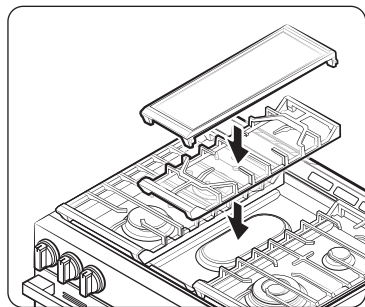


Table de cuisson

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson amovible avec revêtement offre une surface de cuisson supplémentaire. Cela est particulièrement utile pour la cuisson de la viande, des pancakes ou d'autres aliments nécessitant une grande surface de cuisson.



La plaque de cuisson ne peut être utilisée qu'avec le brûleur central au lieu de la grille centrale. Faites preuve de prudence en plaçant la plaque de cuisson sur le brûleur central.

Dans la plupart des cas, il est conseillé de préchauffer la plaque de cuisson avant de commencer la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliments	Temps de préchauffage (min)	Réglage de préchauffage	Réglage de cuisson
Pancakes	5 à 10	Élevé	Moyen - Élevé
Hamburgers	5 à 10	Élevé	Élevé
Œufs au plat	5 à 10	Élevé	Moyen - Élevé
Bacon	5 à 10	Élevé	Élevé
Saucissons de déjeuner	5 à 10	Élevé	Élevé
Sandwich au fromage grillé	4 à 8	Élevé	Élevé

MISE EN GARDE

- Ne retirez pas la plaque de cuisson tant que les grilles de la plaque de cuisson, les surfaces et la plaque de cuisson elle-même n'ont pas refroidi.
- Si vous laissez la plaque de cuisson sur la table de cuisson, elle risque de devenir très chaude lorsque vous utiliserez la table de cuisson ou le four. Utilisez des gants de cuisine pour placer ou retirer la plaque de cuisson.
- Évitez de surchauffer la plaque de cuisson. Cela risque d'endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal susceptibles d'endommager la surface de la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson à d'autres fins, par exemple comme planche à découper ou comme étagère de rangement.
- Évitez de cuisiner des aliments excessivement gras. La graisse risque de déborder.
- La plaque de cuisson est assez lourde, car elle est en fonte. Utilisez les deux mains pour placer ou retirer la plaque de cuisson.

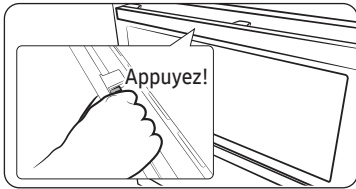
REMARQUE

- Vous pourriez devoir ajuster les réglages de température de la plaque de cuisson au fil du temps.
- La plaque de cuisson peut se décolorer avec le temps en raison de l'usure due à son utilisation.
- Ne laissez pas la rouille sur la plaque de cuisson. Si de la rouille apparaît sur la plaque de cuisson, retirez-la dès que possible.

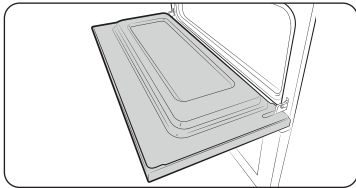
Porte double^{MC}

Ce four comporte une Porte double^{MC} unique qui est montée au milieu. Si vous avez inséré le séparateur intelligent et séparé le four en deux (donc en mode double), vous n'avez qu'à ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une plus grande efficacité énergétique.

Comment utiliser la porte supérieure?

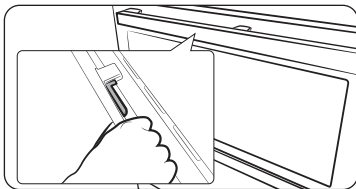


1. Tenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour libérer le loquet de la porte, puis tirez la poignée.

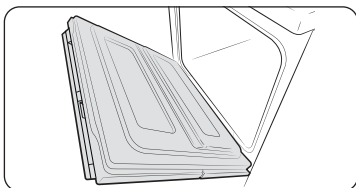


2. Cela ouvrira la porte supérieure comme indiqué.

Comment utiliser la porte entière?

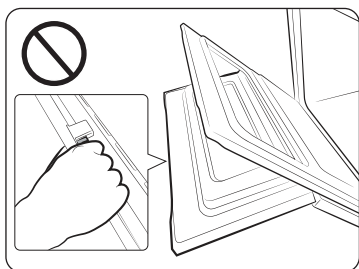


1. Saisissez la poignée par la partie sans levier, puis tirez.



2. Cela ouvrira la porte entière comme indiqué.

Porte doubleMC



MISE EN GARDE

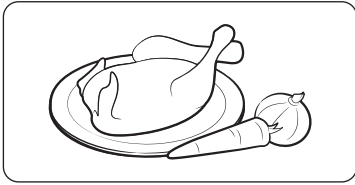
Lorsque vous ouvrez la porte entière, assurez-vous de saisir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez sur le levier à moitié lors de l'ouverture de toute la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, provoquant des blessures physiques.

REMARQUE

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

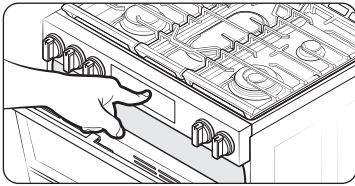
Four à gaz

Mode simple



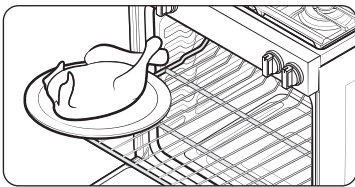
ÉTAPE 1

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



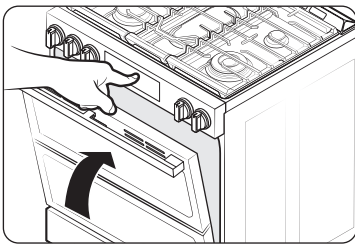
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

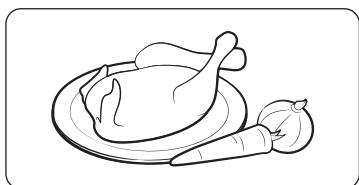
Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Un léger craquement peut se produire pendant la cuisson au four. Ce bruit peut se produire lors du cycle normal du brûleur du four, lorsque la flamme du brûleur s'éteint.

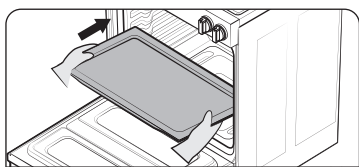
Four à gaz

Mode double



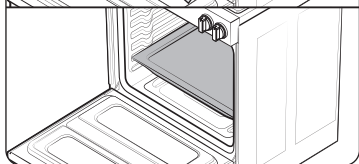
ÉTAPE 1

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



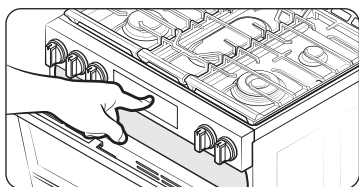
ÉTAPE 2

Insérez le séparateur intelligent en 4e position de la grille et poussez jusqu'à ce que la cuisinière émette un signal sonore (« bip »).



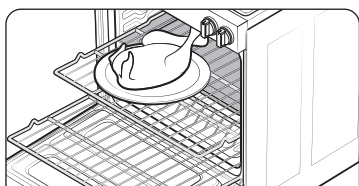
⚠ MISE EN GARDE

Lorsque le séparateur intelligent est correctement inséré, l'icône « - » s'affiche.



ÉTAPE 3

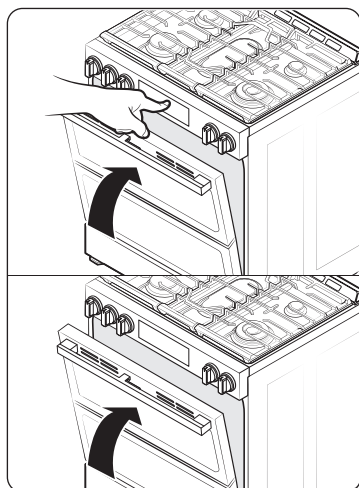
Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 4

Disposez les récipients alimentaires sur les grilles.



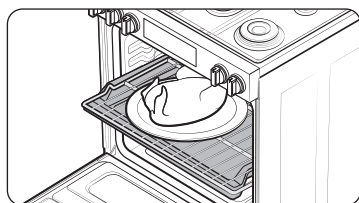


ÉTAPE 5

Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez le séparateur intelligent.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas le séparateur intelligent, rangez-le à température ambiante.
- Manipulez le séparateur intelligent avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer le séparateur intelligent.
- Veuillez noter que le temps de préchauffage des fours supérieurs et inférieurs est différent.
- Ne placez pas de récipients alimentaires directement sur le séparateur intelligent à des fins de cuisson.



MISE EN GARDE

Si la cuisinière affiche le libellé « -dc- »

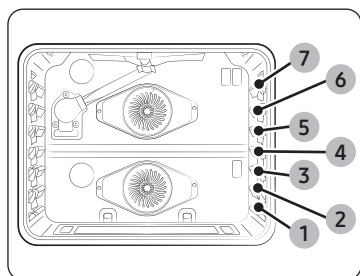
- Vérifiez le séparateur intelligent pour vous assurer qu'il est installé correctement.
- N'insérez/ne retirez pas le séparateur intelligent pendant la cuisson.

Four à gaz

Utilisation des grilles du four

Mode simple – Une cavité de four

Votre cuisinière comporte 2 grilles et offre 7 positions de grille. Les positions de grille sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se déloger pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous les retirez.



Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	6
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du 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

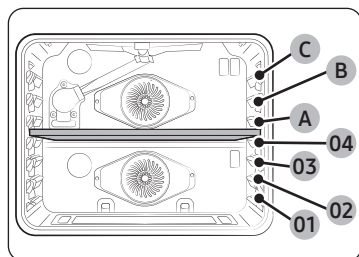
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque 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.

REMARQUE

- Le tableau des réglages de la grille du four est fourni uniquement à titre indicatif.
- Il est recommandé de cuire les pizzas et les tartes sur la 3ème position de la grille pour obtenir un fond croustillant.

Mode double – Deux cavités de four

En mode double, le séparateur intelligent sépare le four en un four supérieur et un four inférieur. Le four supérieur et le four inférieur ont chacun trois positions de grille.



- Le four supérieur comporte trois positions de grilles (A, B, C).
- Le four inférieur comporte trois positions de grilles (1, 2, 3).

Type d'aliments	Position de la grille	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, petits pains.	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, Jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

MISE EN GARDE

Précautions pour utiliser uniquement le four supérieur :

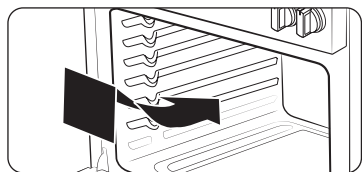
- Vous devez préchauffer le four. À défaut, les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour modifier la température pendant la cuisson, retirez d'abord les aliments, puis réglez la température. Ensuite, remettez les aliments au four. À défaut, les aliments risquent d'être brûlés par le brûleur du gril pendant le préchauffage du four supérieur.
- En mode cuisson par convection, ne cuisez pas d'aliments d'une hauteur supérieure à 2 pouces (50 mm).
- Le temps de cuisson peut être plus long qu'en mode four simple.

REMARQUE

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.
- Pour une cuisson simultanée en modes doubles, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour le four supérieur et la grille du gril pour le four inférieur.
- 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.
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes sur la 3ème position de la grille en mode simple ou sur la 2ème position de grille du four inférieur en mode double pour obtenir des fonds croustillants.

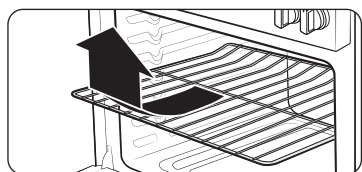
Four à gaz

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille de four

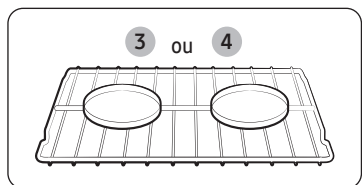
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.



Pour retirer une grille de four

1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tirez l'avant de la grille vers le haut et retirez-la du guide.

Mise en place des grilles et des moules

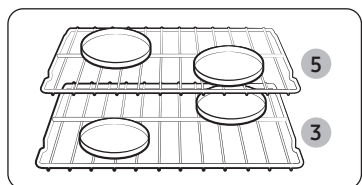


Une seule grille de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1 ½ 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.

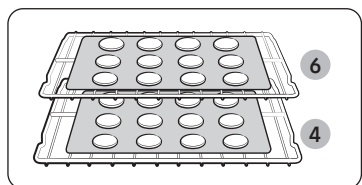
Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3 et 5** en mode cuisson traditionnelle, et aux **positions 4 et 6** en mode cuisson par convection. Consultez la figure à gauche.



Plusieurs grilles de four (mode cuisson traditionnelle)

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de mode	Positions de la grille
Cuisson traditionnelle	3 et 5
Cuisson par convection	4 et 6



Plusieurs grilles de four (mode cuisson par convection)

Avant d'utiliser les grilles

Le four comporte deux grilles.

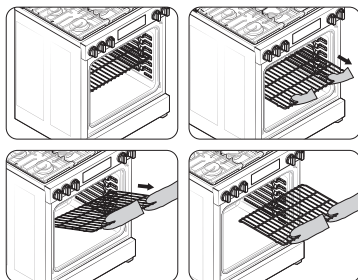
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retirer les grilles

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

Replacer les 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.



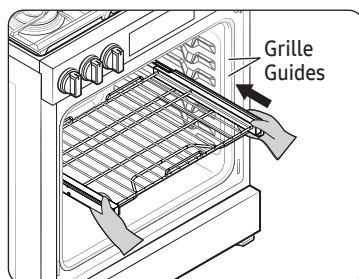
⚠ MISE EN GARDE

- 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.

Utilisation de la grille coulissante

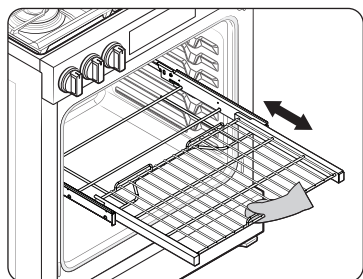
La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de deux glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante



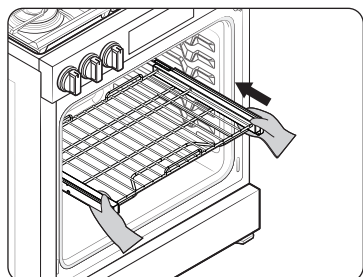
Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

Four à gaz

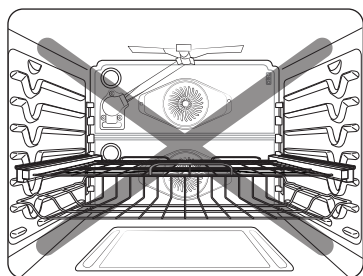


Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille coulissante pendant la cuisson.

Retrait de la grille coulissante



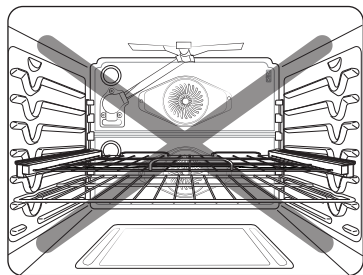
Lorsque la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et froid, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



MISE EN GARDE

N'installez pas la grille coulissante directement au-dessus de la grille plate et de la plaque Air Fry.

Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.



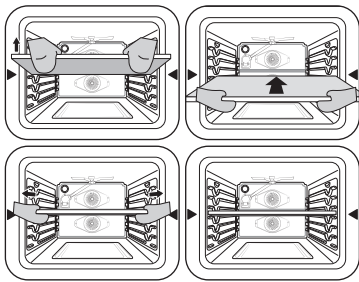
REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans n'importe quelle position de grille, sauf la position la plus haute (niveau 7) et la plus basse (niveau 1) du four.

Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions d'autonettoyage ou de nettoyage-vapeur lorsque la plaque de séparation intelligente est installée dans la cavité du four.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



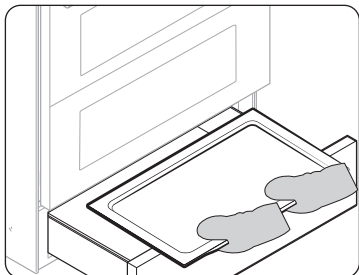
1. Insérez la plaque de séparation dans la 4e position de grille de la cavité.
2. Poussez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière repose à l'arrière de la cavité.
3. Si la plaque de séparation est installée correctement, l'icône « - » s'affiche à l'écran.

MISE EN GARDE

Si la cuisinière affiche le libellé « -dC- »

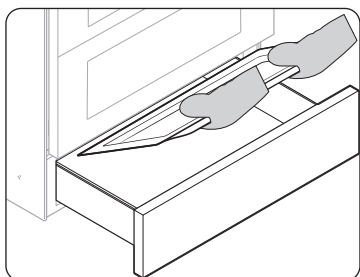
- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer qu'elle est correctement installée.

Pour insérer la plaque de séparation dans l'emplacement de rangement de la plaque de séparation

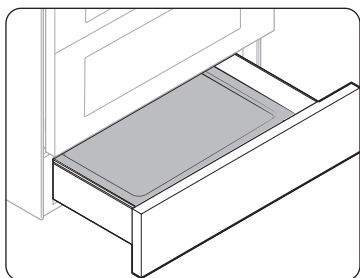


1. Ouvrez le tiroir de rangement.

Four à gaz

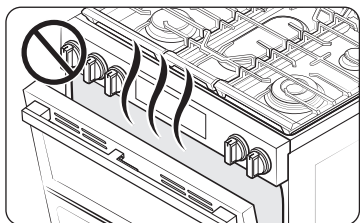


2. Inclinez légèrement la plaque de séparation vers le haut et posez-la sur le tiroir de rangement.



3. Inclinez la plaque de séparation vers le bas pour l'insérer.

Mode de cuisson



- Assurez-vous de 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.

Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions répertoriées dans le tableau ci-dessous disposent de réglages minimum et maximum de durée ou de température. Un signal sonore (« bip ») retentira chaque fois qu'une touche du panneau de commande sera pressée et que l'entrée sera acceptée. Un signal d'erreur retentira sous la forme d'un long signal sonore (« bip ») si la température ou le temps saisi est inférieur au minimum ou supérieur au réglages maximum de la fonction.

Mode unique

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O
Gril	Élevé - Faible	Élevé	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O
Air Fry Max	350 à 500	425	O	O
Cuisson sous vide	100 à 205	150	O	O
Levage du pain	-	95	O	X
Maintien au chaud	-	175	X	X

Mode double

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.
Supérieur			
Gril	Élevé/Faible	Élevé	X
Cuisson par convection	175 à 480	325	O
Rôtissage par convection	175 à 480	325	O
Inférieur			
Cuisson traditionnelle	175 à 480	325	O
Cuisson par convection	175 à 480	325	O

(O - disponible, X - non disponible)

Four à gaz

Guides de réglage de la température

Plages de réglage de température en mode double

Votre four possède différentes plages de réglage de température lorsque vous utilisez le four supérieur et le four inférieur simultanément. La plage de température de chaque four change selon la fonction et le réglage de température de l'autre four. Consultez les tableaux ci-dessous et la page suivante pour plus de détails.

Four supérieur		Four inférieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Cuisson traditionnelle (°F)		Cuisson par convection (°F)	
		Min	Max	Min	Max
Gril	Élevé	400	480	400	480
	Faible	325	480	325	480
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480	400	480	400	480
	450	350	480	350	480
	300	250	375	250	375
	250	225	300	225	300
	175	175	200	175	200

Four inférieur		Four supérieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Gril		Cuisson par convection et Rôtissage par convection (°F)	
		Faible	Élevé	Min	Max
Cuisson traditionnelle	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

Four inférieur		Four supérieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Cuisson par convection	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

(O - disponible, X - non disponible)

Limites de température selon le mode

Fonction	Mode simple (°F)		Mode double (°F)	
	Min	Max	Min	Max
Cuisson traditionnelle	175	550	175	480
Gril	Faible	Élevé	Faible	Élevé
Cuisson par convection	175	550	175 (80 °C)	480 (250 °C)
Rôtissage par convection	175	550	175 (80 °C)	480 (250 °C)
Air Fry Max	350	500	-	
Cuisson sous vide	100	250	-	
Levage du pain	95		-	
Maintien au chaud	3 heures		-	

Pour **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**, utilisez **Conversion automatique** pour régler la température minimum à 200 °F (95 °C) si nécessaire. Consultez la section « Conversion automatique » à la page 60 pour plus de détails.

Four à gaz

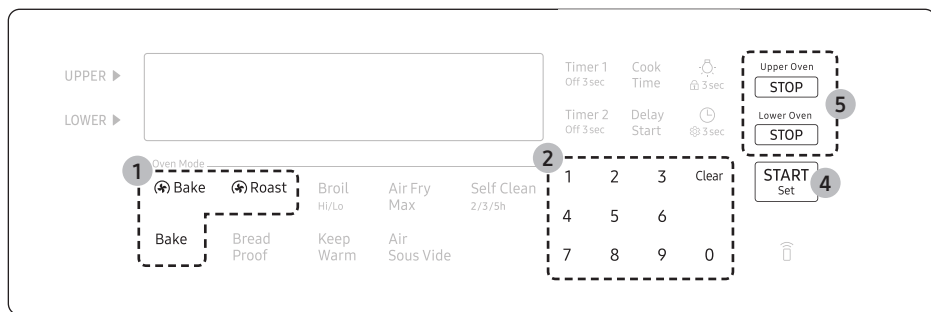
Cuisson

Ce mode est utilisé 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 faire 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 (« bip »).
- 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 réglée du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.



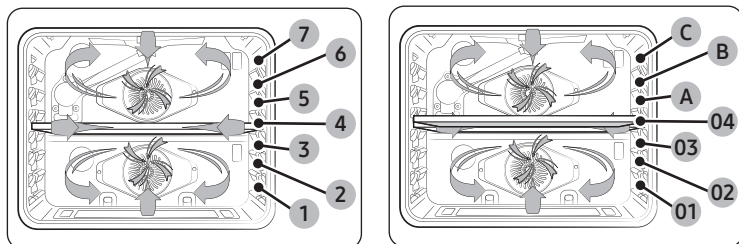
1. Appuyez sur **Bake (Cuisson)**, **Roast (Rôtissage)**, ou **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Si nécessaire, réglez le Temps de cuisson et le Départ différé.
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Il émet un signal sonore (« bip ») lorsqu'il atteint la température programmée.
 - Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **STOP (ARRÊT)**, puis retirez les aliments du four.

REMARQUE

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

Le ventilateur de convection à l'arrière du four fait circuler l'air chaud uniformément dans la cavité du four pour que les aliments soient cuits uniformément et dorés en moins de temps qu'avec une chaleur ordinaire.



REMARQUE

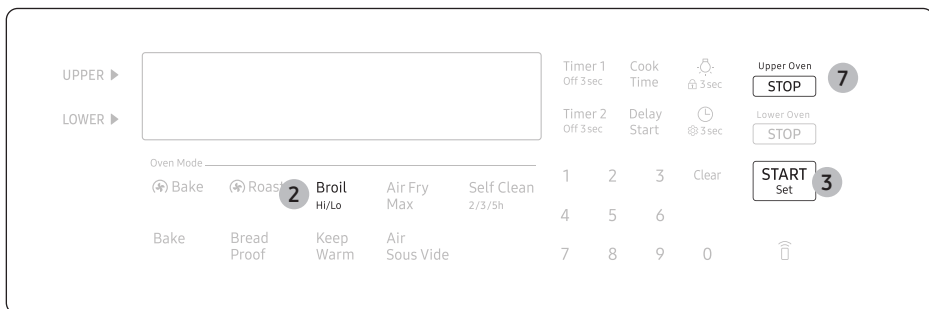
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection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

Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none">• Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.• Convient aux 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 sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.• Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4 (En mode double, position A ou 1).• Pour la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).• Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none">• Idéal pour les grosses coupes de viande tendres cuites à découvert.• Pour de meilleurs résultats, placez une lèche-frite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.• L'air chaud circule au-dessus, 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.

Four à gaz

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur de grill situé en haut du four pour cuire et brunir 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 la cuisson au grill.



1. Placez les aliments sur une grille de cuisson dans une lèchefrite.
2. Appuyez sur **Broil (Gril)** une fois pour une cuisson au grill à température Hi (Élevé) ou deux fois pour la température Lo (Faible)
3. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour démarrer le grill.
4. Préchauffez le four pendant 5 minutes.
5. Placez le lèchefrite sur la grille souhaitée, puis fermez la porte du four.
6. Lorsque l'un des côtés des aliments est doré, retournez-les, fermez la porte du four et commencez la cuisson de l'autre côté.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **STOP (ARRÊT)**.

REMARQUE

- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Utilisez le réglage de température faible pour la volaille ou les coupes épaisses de viande afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- En général, pour éviter de trop griller, appuyez sur **Broil (Gril)** pour passer du mode Hi (Élevé) au mode Lo (Faible).
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four sera très chaud.
- Pour plus d'informations sur les températures du grill, les réglages de la grille et les durées de cuisson des différents aliments, consultez « **Guide de cuisson au grill** » à la page 47.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.

Guide des recettes

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

- Cette indication n'est donnée qu'à titre de référence.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au grill.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.
- Si vous avez recouvert la viande d'une feuille d'aluminium et l'avez laissée reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmente de 5 à 10 °F.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.

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

MISE EN GARDE

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

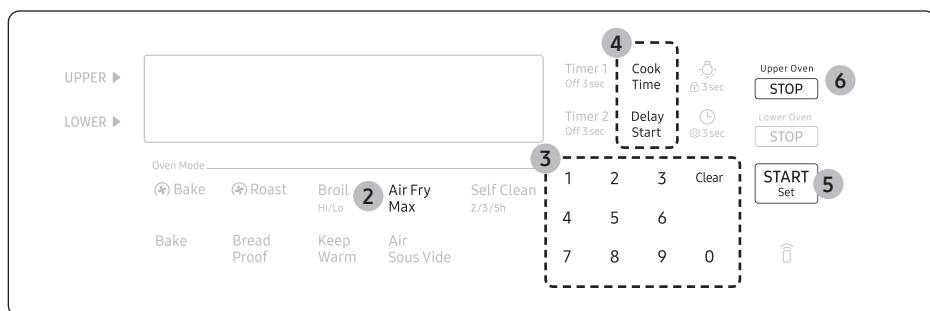
Four à gaz

Mode Air Fry Max

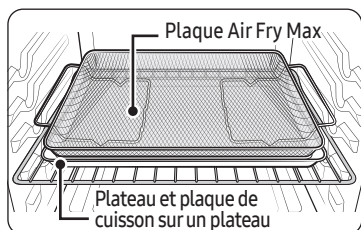
Cette fonction représente la prochaine évolution de la cuisson Air Fry. Elle utilise des algorithmes avancés de répartition de la chaleur pour ajuster intelligemment la température et les flux d'air. Si les performances de cuisson du mode Air Fry Max sont comparables à celles du précédent mode Air Fry, le mode Air Fry Max réduit le temps de cuisson d'environ 15 % par rapport à son prédécesseur. Il est recommandé de réduire le temps de cuisson recommandé dans un guide de cuisson Air Fry classique. Il permet d'obtenir des résultats plus croustillants et plus sains pour les aliments surgelés ou frais, nécessitant peu ou pas d'huile par rapport aux modes de convection traditionnels. Pour obtenir des performances optimales, utilisez ce mode en mode four simple et placez la plaque Air Fry Max en position 2. La température est réglable entre 350 °F et 500 °F, et aucun préchauffage n'est nécessaire.

Savourez vos textures frites préférées plus rapidement, sans compromis sur la saveur ou le croustillant, tout en obtenant des résultats tout à fait efficaces et toujours délicieux. Consultez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître la température, la durée et la quantité d'aliments appropriés.

Comment régler le four en mode Air Fry Max



1. Placez la plaque sur la position 2 de la grille.
2. Appuyez sur **Air Fry Max**.
3. Saisissez sur le pavé numérique la température recommandée pour vos aliments selon les instructions.
4. Si nécessaire, réglez le Temps de cuisson et le Départ différé.
5. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **STOP (ARRÊT)**, puis retirez les aliments du four.



Emplacement recommandé pour la plaque pour Air Fry Max

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille 2 située sous la plaque Air Fry Max afin de récupérer les éventuels écoulements. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Air Fry Max est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 2 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la cuisson par le mode Air Fry Max.
- 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.
- L'enrobage humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas compatible avec le mode Air Fry Max.

MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du modèle Air Fry Max, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de démarrer le mode Air Fry Max, 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 Air Fry Max.
- 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 d'utilisation du mode Air Fry Max

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez la plaque pour Air Fry Max à la position 2.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous la plaque Air Fry Max pour récupérer les éventuels écoulements. 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	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Croquettes de patates surgelées	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 1/8 pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au 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 au goût.

Four à gaz

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Surgelé				
Nuggets de poulet surgelés	24 à 28	400 à 425	18 à 23	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	25 à 30	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	425	18 à 22	-
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments frits à l'air chaud riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	35 à 40	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 au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	25 à 30	Trempez les légumes tranchés 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 au 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	30 à 35	400 à 425	25 à 30	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	25 à 30	

Mode Cuisson 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 de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet aux aliments de conserver leur arôme et leurs nutriments d'origine tout en ayant une saveur riche et une texture douce.

Comment régler le four en Cuisson sous vide mode

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 4.
2. Appuyez sur **Cuisson sous vide**.
3. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Entrez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F.
4. Si nécessaire, réglez le Temps de cuisson et le Départ différé. Le mode Cuisson sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **STOP (ARRÊT)**, puis retirez les aliments du four.

REMARQUE

- Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section **Temps de cuisson** à la page 54.
- Pour le réglage du départ différé, consultez la section **Départ différé** à la page 55.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Cuisson sous vide.
 - Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
 - Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
 - Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne 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 recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
 - N'utilisez les températures inférieures à 60 °C (140 °F) que 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 ont 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 préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Dans le cas du poulet, en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

Four à gaz

Guide de recommandation pour la cuisson sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôtissage	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôtissage	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
Légumes			
Asperge	-	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
Fruits			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

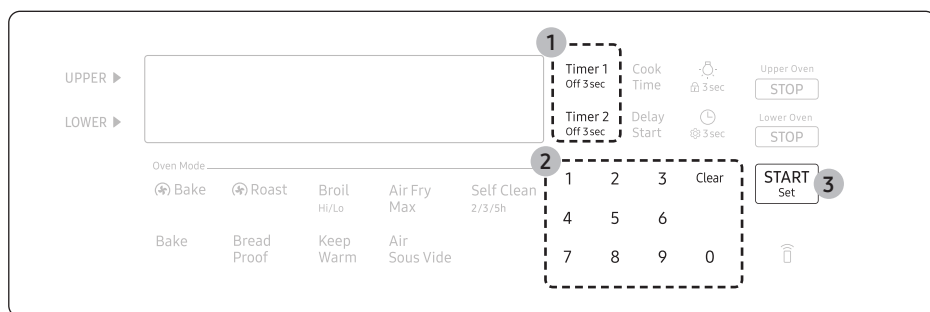
Options de cuisson

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 devraient pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

Minuterie

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



1. Appuyez sur **Timer Off (3 sec) (Désactivation de la minuterie (3 sec))**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Une fois terminé, appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez longuement sur **Timer Off (3 sec) (Désactivation de la minuterie (3 sec))** pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « Fin ». Appuyez sur **Timer Off (3 sec) (Désactivation de la minuterie (3 sec))** pour supprimer le message.

REMARQUE

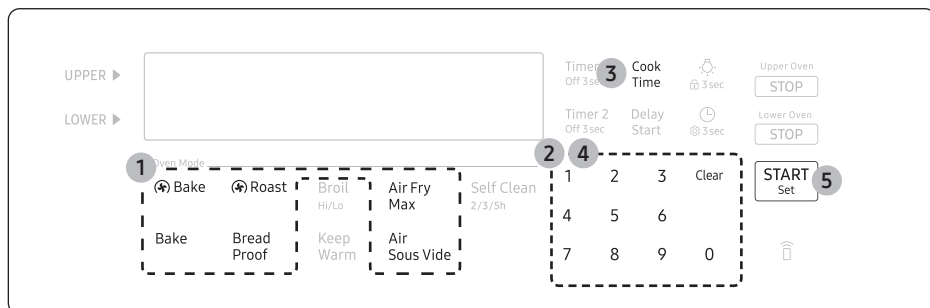
Pour modifier le temps programmé, appuyez sur **Timer Off (3 sec) (Désactivation de la minuterie (3 sec))**, saisissez une autre heure, puis appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.

Four à gaz

Temps de cuisson

La fonction Temps de cuisson règle le four pour faire cuire les aliments à une température déterminée pendant une durée déterminée. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée.

Mode : Cuisson traditionnelle / (🌀) Bake (Cuisson) / (🌀) Rôtissage / Air Fry Max / Cuisson sous vide / Levage du pain



1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple : (🌀) Bake (Cuisson).
2. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. La température augmente jusqu'à la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pour le temps que vous avez réglé.
6. Une fois le préchauffage terminé, placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore (« bip »).

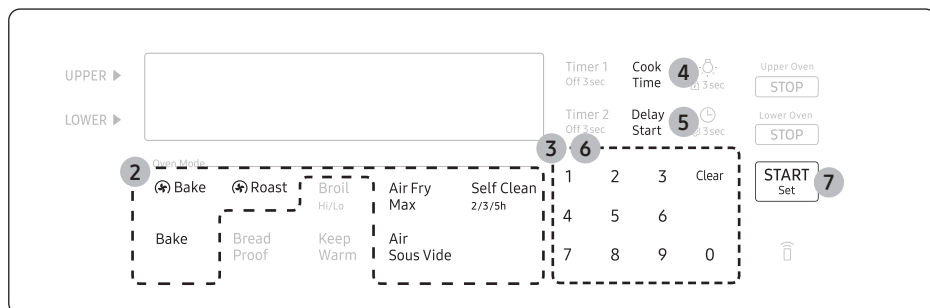
REMARQUE

- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez une autre heure, puis appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
- Si nécessaire, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** après avoir réglé le temps de cuisson. Alors, la fonction Maintien au chaud démarre une fois le temps de cuisson écoulé.

Mode Départ différé

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie de la cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. 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 traditionnelle / (🌀) Bake (Cuisson) / (🌀) Rôtissage / Air Fry Max / Cuisson sous vide / Autonettoyage



1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple : (🌀) Bake (Cuisson).
3. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Si nécessaire, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** et réglez le temps de cuisson (voir « Temps de cuisson » sur la page précédente).
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** pour modifier les éléments de l'heure (AM/PM).
6. Réglez l'heure de démarrage à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.
8. Le four commence la cuisson à l'heure réglée et s'éteint automatiquement une fois la cuisson terminée.

REMARQUE

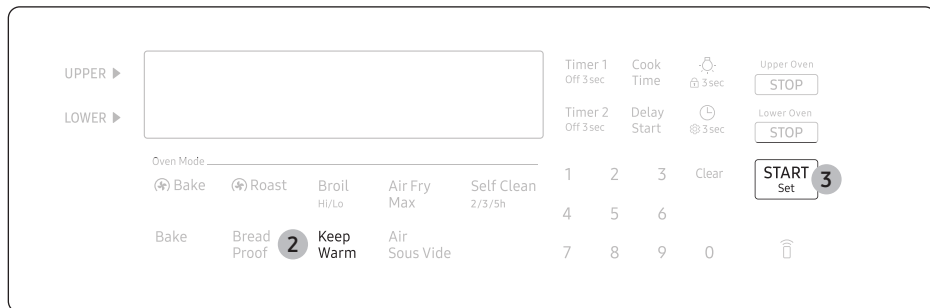
Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** et saisissez une nouvelle heure de début, puis appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**.

Four à gaz

Caractéristiques spéciales

Maintien au chaud

Maintient les aliments cuits au chaud à basse température pendant une période allant jusqu'à trois heures.



1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**. Le four chauffe jusqu'à 175 °F (80 °C).

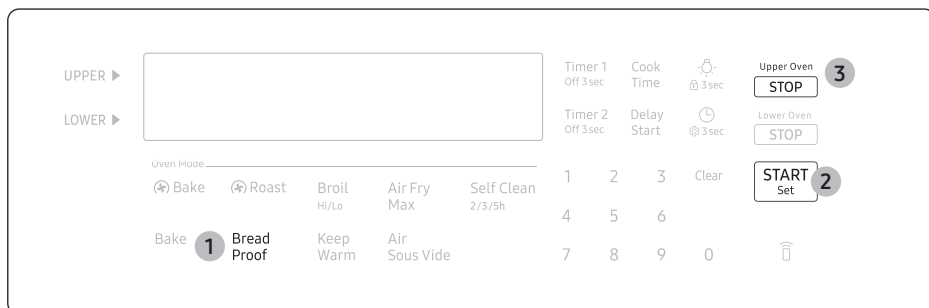
REMARQUE

- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur **STOP (ARRÊT)**.
- Pour activer la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Une fois la cuisson minutée terminée, le four abaissera la température à la valeur par défaut de maintien au chaud et la maintiendra jusqu'à la fin du maintien au chaud ou son annulation.

Levage du pain

La fonction Levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, n'offre pas de réglage de la température.

Si vous appuyez sur Bread Proof (Levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 100 °F, « Hot » (Chaud) s'affiche sur l'écran. Étant donné que cette fonction donne des résultats optimaux lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication « Hot » (Chaud) disparaisse.



1. Appuyez sur **Bread Proof (Levage du pain)**.
2. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** (Si nécessaire, appuyez sur Cook Time (Temps de cuisson) et réglez le temps de cuisson).
3. Appuyez sur **STOP (ARRÊT)** à tout moment pour éteindre la fonction Levage du pain.

REMARQUE

Utilisez la position de grille 2 ou 3 pour le levage du pain.

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas la fonction Levage du pain lorsque la température du four dépasse 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne chauffera pas le four à la température optimale. Attendez que le four refroidisse.
- N'utilisez pas la fonction Levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous pouvez devoir ancrer le film plastique sous le récipient afin que le four ne le souffle pas loin de la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

Four à gaz

Pizza (application SmartThings seulement)

Le mode Pizza est spécialement conçu pour la cuisson des pizzas, offrant une croûte parfaitement croustillante et une garniture uniformément fondue. Grâce à sa technologie de convection véritable, il assure une répartition homogène de la chaleur pour des résultats optimaux.

Pour un meilleur résultat, utilisez une pierre à pizza et placez-la dans le four pendant le préchauffage, avant la cuisson. La température est réglable de 350 °F à 500 °F.

Ce mode de cuisson ne peut être démarré que via l'application SmartThings. Savourez facilement des pizzas grâce à l'application.



1. Sélectionnez le mode **Pizza** lors de la sélection du **Mode** sur l'écran de commande du four de la cuisinière dans l'application SmartThings.
2. Réglez la température et le temps de cuisson dans l'application.
3. Envoyez **Start (Démarrer)** pour RÉGLER.
4. Le four affiche le libellé **Pizza** sur l'écran, puis la cuisson commence de la même manière que pour les autres modes de cuisson normaux.


L'option du sabbat



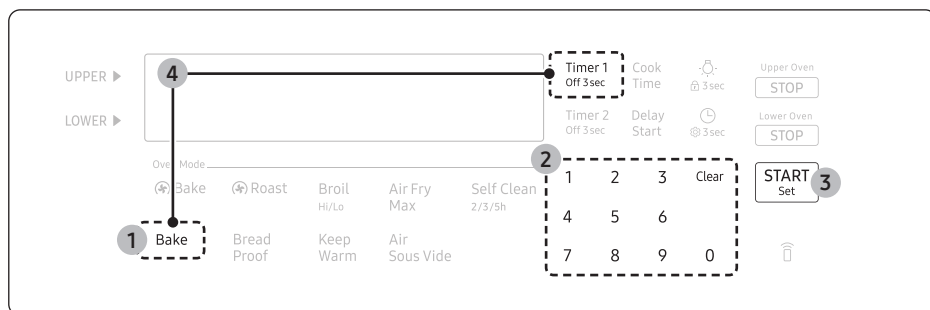
(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson pendant le sabbat et les fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web <http://www.star-k.org>

Avec l'option Sabbath

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de l'option Sabbath.
- L'écran ne change pas et le four n'émet aucun signal sonore (« bip ») lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec l'option Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce qu'elle soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer l'option Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à la désactivation de l'option Sabbath.
- Si vous voulez que l'éclairage du four soit éteint, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer l'option Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbath est activée.

Pour activer l'option Sabbath



1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**. La température affichée change une fois que la température du four atteint 175 °F.
4. Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** simultanément pendant 3 secondes pour afficher « SAB ». Une fois que « SAB » apparaît, la commande du four n'émet plus de signaux sonores (« bip ») et n'affiche plus d'autres changements.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun signal sonore (« bip ») ne sera émis. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **STOP (ARRÊT)**. Toutefois, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, appuyez simultanément sur les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer l'option Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. « SAB » s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre l'option Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez l'option Sabbath en appuyant longuement sur les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** simultanément pendant au moins 3 secondes.
- Ne recouvrez pas le foyer de la table de cuisson avec un agent blanchissant.

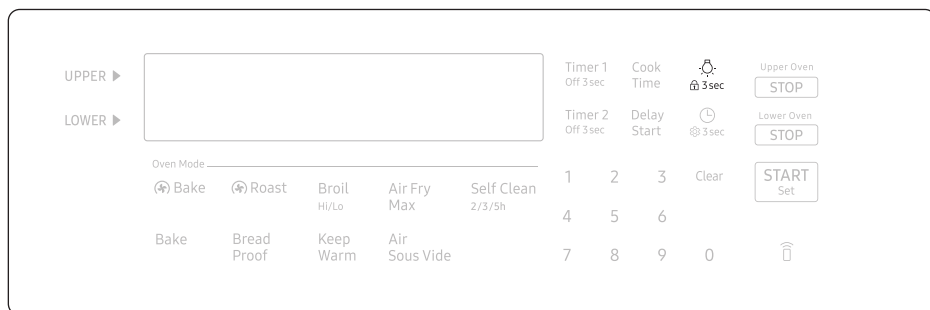
MISE EN GARDE


- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Cuisson traditionnelle lorsque l'option Sabbath est activée. Seules les touches suivantes fonctionneront correctement : **pavés numériques**, **Cuisson traditionnelle**, **START/Set (DÉMARRER/Régler)** le four et **STOP (ARRÊT)** du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé l'option Sabbath. Laissez le four atteindre la température définie. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Four à gaz


Verrouillage du four

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



Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller à la fois 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.

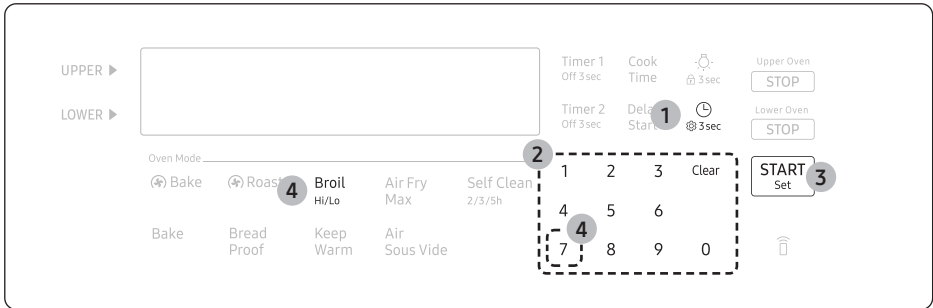
Modification des réglages


Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes pour modifier différents réglages de la cuisinière selon vos préférences. Le menu Réglage n'est disponible que lorsque le four est éteint.

Réglage	Description
-	Mode Démonstration Utilisé par les détaillants à des fins de présentation uniquement.
1	Réglage de la température Étalonnez à nouveau la température du four.
2	Temp. Unité (°F ou °C) Réglez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3	Conversion automatique Convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection.
4	Format de l'heure (12 h/24 h) Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5	Économie d'énergie Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
6	Son Activez ou désactivez le son (« bip ») du four.
7	Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Marche/Arrêt) Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
8	Éclairage de bienvenue Visible sur les boutons de la table de cuisson lorsque l'écran du four se réveille.

Mode Démonstration

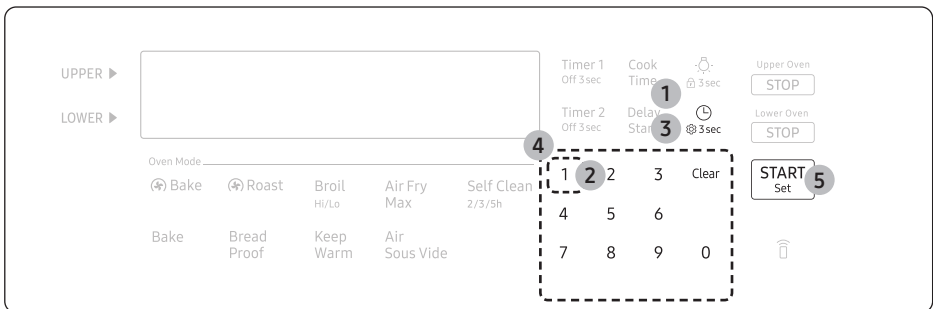
Utilisé par les détaillants à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.





1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'heure sur 12:34.
3. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.
4. Appuyez sur **7** et **Broil (Gril)** simultanément pendant 5 secondes.

Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures de cuisson recommandées dans les recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez ré-étalonner la température du four. Avant de ré-étalonner les réglages, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur au réglage recommandé. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée de $\pm 19^\circ\text{C}$ ($\pm 35^\circ\text{F}$).



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **1** pour saisir le réglage de la température.
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner une température plus élevée (+) ou plus basse (-).
4. Saisissez et ajustez la valeur de la température (0 - 35) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

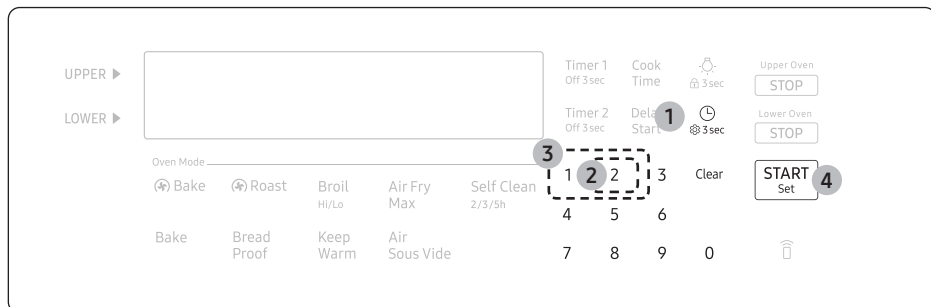
Four à gaz


REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au grill ou d'autonettoyage et reste en mémoire après une coupure de courant.

Temp. Unité (°F ou °C)

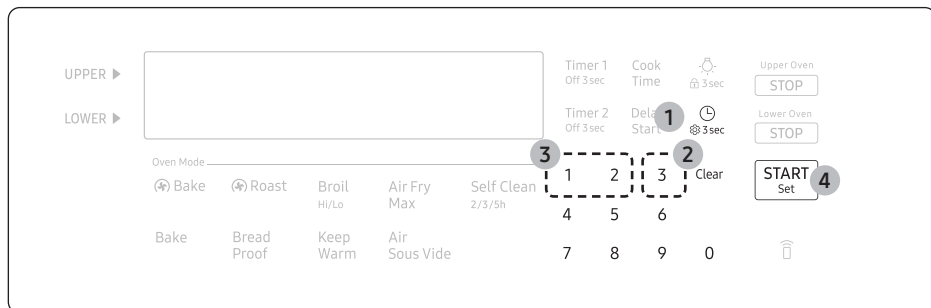
Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. La valeur par défaut est le degré Fahrenheit.




1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **2** pour saisir l'unité de la température.
3. Appuyez sur **1** ou sur **2** pour modifier les unités de température (1 pour Fahrenheit, 2 pour Celsius).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

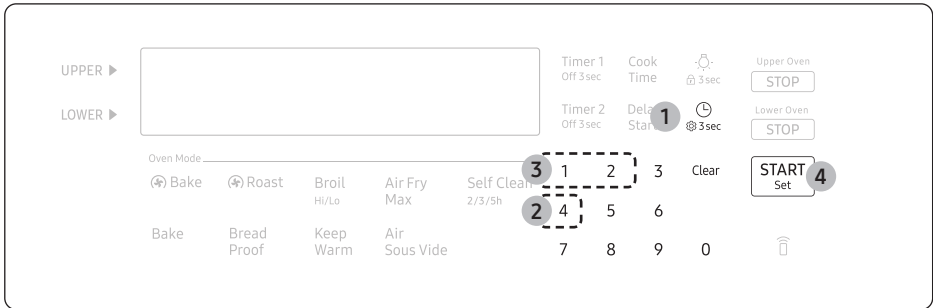
Conversion automatique


La fonction Conversion automatique 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/Set (DÉMARRER/Régler)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **3** pour saisir la conversion automatique
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver la conversion automatique (1 pour activer, 2 pour désactiver).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

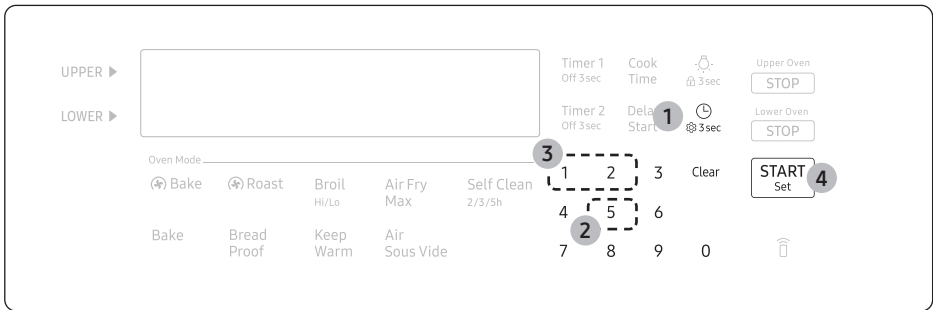
Format de l'heure




1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **4** pour saisir le format de l'heure.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour modifier le format de l'heure (1 pour 12 h, 2 pour 24 h).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

Ce mode éteint le four automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le démarrage des fonctions **Gril / Maintien au chaud**.

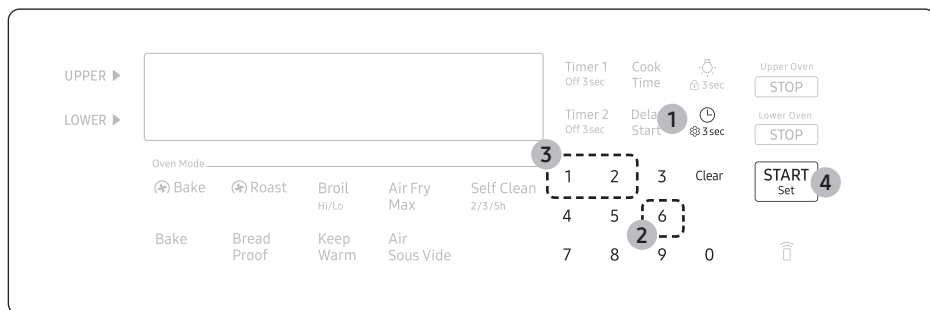



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **5** pour accéder à l'économie d'énergie.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le mode Économie d'énergie (1 pour activer [12 h], 2 pour désactiver [-- h]).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Four à gaz

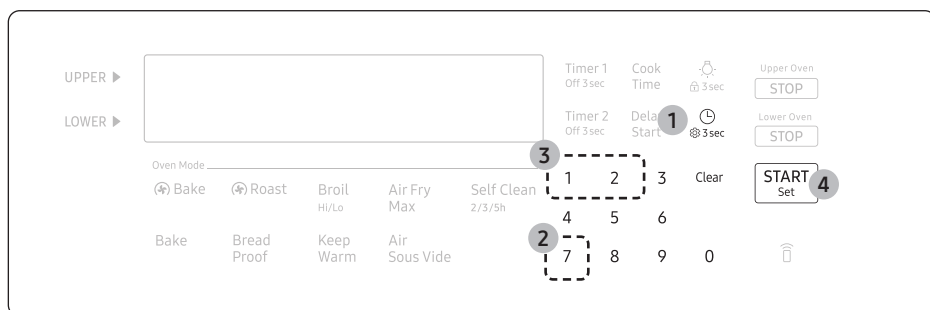
Son


Activer/désactiver le son de la cuisinière.



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **6** pour accéder au son.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le son (1 pour activer, 2 pour désactiver).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.


Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Marche/Arrêt)



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **7** pour accéder au Wi-Fi.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le Wi-Fi (1 pour activer, 2 pour désactiver).
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Four à gaz

Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur **Commande intelligente**.  s'affiche à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance par un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application de commande du four. Lorsque l'application est connectée au four. Pour savoir comment utiliser SmartThings sur cet appareil, appuyez sur la fiche de l'appareil dans l'application SmartThings.

REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à gaz 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.
- La fonction **Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.
- Les fonctionnalités SmartThings prises en charge par l'appareil sont susceptibles d'être modifiées.

Entretien



Nettoyage

MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Panneau de commande

Verrouillez d'abord le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles et le basculement du produit.

1. Appuyez longuement sur  pendant 3 secondes pour verrouiller à la fois le panneau de commande et la porte.
2. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau courante, d'eau chaude savonneuse ou de nettoyant pour vitres. Ne vaporisez pas de nettoyeurs directement sur le panneau de commande.
3. Une fois terminé, appuyez de nouveau longuement sur  pendant 3 secondes.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de nettoyer celle-ci. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures physiques.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyez les taches, les éclaboussures et les traces de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou un essuie-tout.
3. Nettoyez une petite surface 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

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inoxydable. Ceux-ci rayeraient la surface.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage se trouve dans ces orifices et doit être maintenu à l'abri de l'humidité.

Grilles

Pour maintenir les grilles propres, retirez-les de la cavité et trempez-les 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 glissent pas facilement après le nettoyage, frottez les guides latéraux avec du papier ciré ou un chiffon contenant quelques gouttes d'huile de cuisson. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

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

Entretien

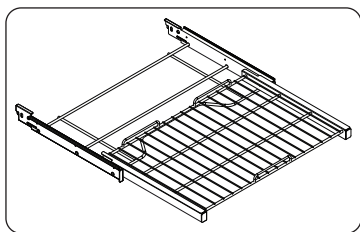
⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la grille et rendre leur insertion et retrait difficiles sur les rails des guides.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisson ou de lubrifiant directement sur les grilles.

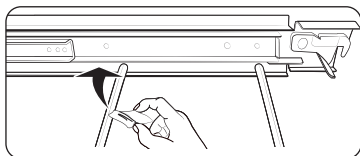
Grille coulissante

Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières de la grille.

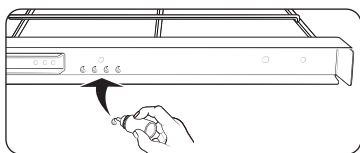
Pour lubrifier les glissières



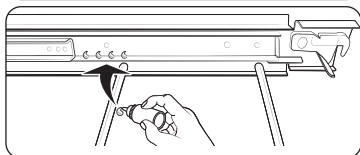
1. Retirez la grille du four. Voir retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.

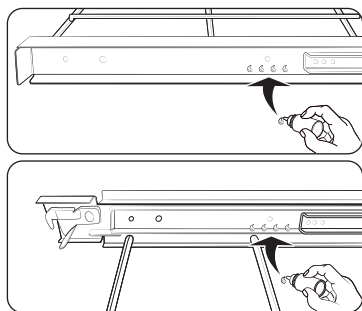


3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé – voir les étapes 4 à 7).



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement.





5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit et placez-la dans le four. Voir installation de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.

REMARQUE

Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un vaporisateur de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

Plaque Air Fry Max

Pour garder la plaque pour Air Fry Max propre, retirez-la de la cavité et trempez-la dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté de la plaque pour Air Fry Max à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

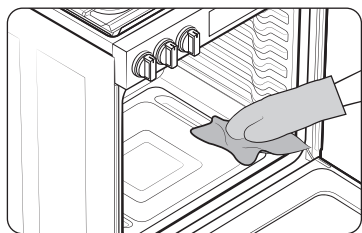
REMARQUE

La plaque air fry max est compatible avec le lave-vaisselle.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez pas la plaque air fry max dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut faire décoller de façon permanente le revêtement de la plaque air fry max, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

Four

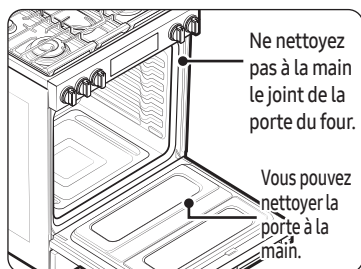


Portez des gants pendant le nettoyage.

Entretien

Porte

Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyer.



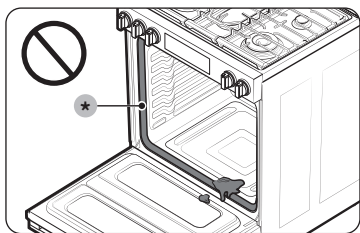
- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four.
NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau.
NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant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

Côté intérieur de la porte

- **Surface intérieure** : Nettoyez manuellement l'intérieur de la porte à l'aide d'un tampon à récurer en plastique savonneux, puis essuyez avec un chiffon sec. Prenez soin de ne pas mouiller le joint ni de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement pendant le cycle d'autonettoyage.

Côté extérieur de la porte

- **Surface extérieure** : Suivez les instructions de nettoyage pour la surface en acier inoxydable de la section précédente.
- **Vitre extérieure** : Nettoyez la vitre extérieure avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau savonneuse. Rincez-la et séchez-la complètement. Prenez soin de ne pas mouiller le joint ni de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.

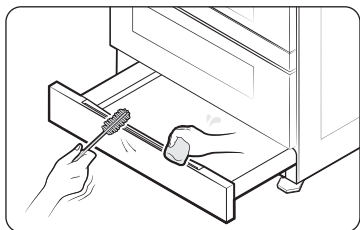


⚠ MISE EN GARDE

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

Poignée du tiroir

Enlevez la poussière avec une brosse douce ou un chiffon doux imbibé d'eau.

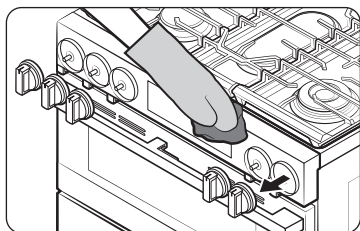


⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
 - Cela pourrait endommager la surface.

Commandes des brûleurs

Vérifiez que tous les boutons des brûleurs de surface sont dans la Off (Désactivée) position.



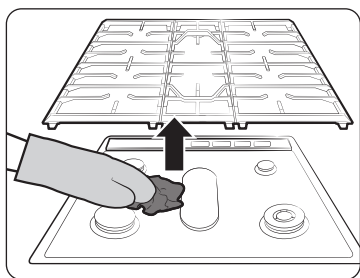
1. Retirez les boutons des tiges des vannes de régulation.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons en place sur les tiges des vannes de régulation.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyeurs directement sur le panneau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.
- Pour remettre en place un bouton qui a été retiré, vous devez pincer simultanément les boutons latéraux tout en enfonçant le bouton à fond sur l'axe jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois installé, vérifiez que le bouton de la cuisinière ne peut être actionné qu'en pinçant, en appuyant et en tournant le bouton. Ne pas respecter ces consignes peut entraîner une perte de contrôle ou une activation involontaire.

Surface de cuisson

La surface de cuisson en porcelaine émaillée doit être maintenue propre. Nous vous recommandons de nettoyer immédiatement les éclaboussures alimentaires dès qu'elles se produisent.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs et la plaque de cuisson refroidissent, puis retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments se renversent dans les interstices des éléments du brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur, puis essuyez les éclaboussures.
4. Une fois le nettoyage terminé, réinsérez les éléments du brûleur, puis remettez les grilles du brûleur et la plaque de cuisson en place.

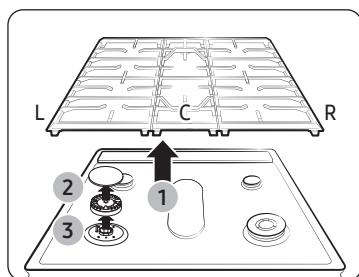
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeur abrasif, car ils peuvent rayer ou endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz alimentant les collecteurs des brûleurs peuvent être endommagées, ce qui risque de causer un incendie ou une panne du système.
- Ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson en la nettoyant. Cela pourrait s'infiltrer dans les systèmes de gaz et électriques de la cuisinière, créant un risque de choc électrique ou de niveaux élevés de monoxyde de carbone en raison de la corrosion des valves ou des orifices de gaz.
- Maintenez les conduits des fentes d'aération du four libres de toute obstruction. Nettoyez les fentes d'aération fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse.

Entretien

Grilles et éléments des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et vérifiez qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez la plaque de cuisson du brûleur central (C) après les deux grilles latérales (G/D).
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleur.
3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes pour révéler les électrodes d'allumage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles, la plaque de cuisson et les éléments des brûleurs à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons de laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles, la plaque de cuisson et les éléments des brûleurs.
6. Remettez les têtes des brûleurs dans leur position initiale sur les vannes du collecteur. Vérifiez qu'une électrode d'allumage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Consultez la page suivante pour obtenir des instructions détaillées sur le remontage des éléments du brûleur.

7. Remettez les chapeaux des brûleurs en place sur les têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, vérifiez que les chapeaux des brûleurs reposent bien à plat sur les têtes des brûleurs.
8. Réinstallez les grilles de brûleur et la plaque à cuisson dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié le bon fonctionnement d'un brûleur, éteignez-le.

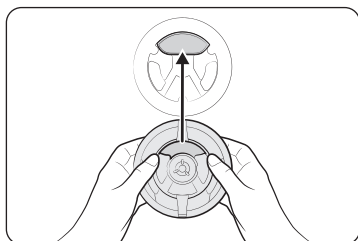
REMARQUE

- Après le nettoyage, vérifiez que les orifices des ports des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Secouez les têtes et les chapeaux des brûleurs pour éliminer l'excédent d'eau, puis laissez-les sécher complètement. Le placement du brûleur central à l'envers permettra à l'eau de s'écouler plus facilement.
- Ne lavez aucun élément de brûleur au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

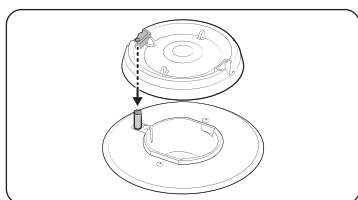
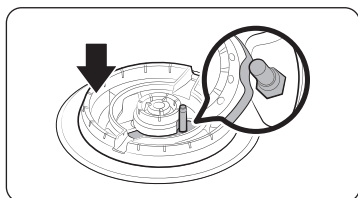
- Les électrodes d'allumage ne sont pas amovibles. N'essayez pas de les retirer par la force.
- Prenez soin de ne pas cogner les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des surfaces dures, comme des ustensiles de cuisine en fonte, afin d'éviter les ébréchantures.
- La tête du brûleur peut être obstruée par des aliments ou de la poussière. Nettoyez-la si elle semble obstruée. Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la remontez pas avant qu'elle soit complètement sèche. Si la tête est humide, cela pourrait empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter que les grilles ne tombent, veillez d'abord à retirer les deux grilles latérales.
- Ne tentez pas de retirer le chapeau du brûleur ovale central de la tête.

Guide de réinstallation des brûleurs



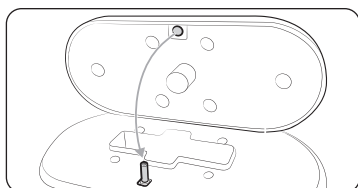
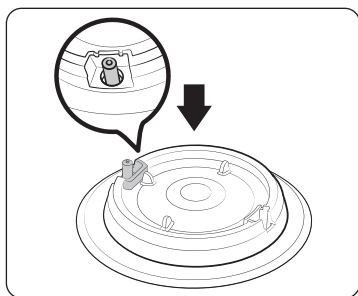
Tête de brûleur double

1. Orientez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture destinée à l'électrode soit alignée avec celle-ci.
2. Installez la tête de brûleur de sorte que l'électrode passe par l'ouverture qui lui est réservée. Vérifiez que la tête du brûleur repose bien à plat sur la cuisinière.



Tête de brûleur ronde

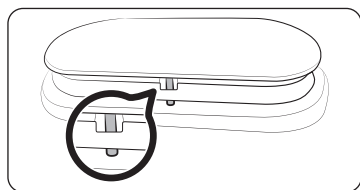
1. Orientez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture destinée à l'électrode soit alignée avec celle-ci.
2. Installez la tête de brûleur de sorte que l'électrode passe par l'ouverture qui lui est réservée. Vérifiez que la tête du brûleur repose bien à plat sur la cuisinière.



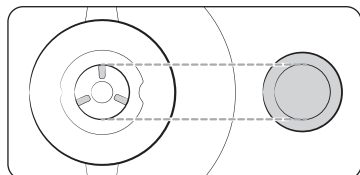
Brûleur ovale

1. Orientez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture destinée à l'électrode soit alignée avec celle-ci.

Entretien

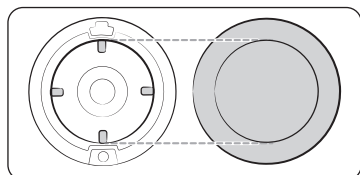
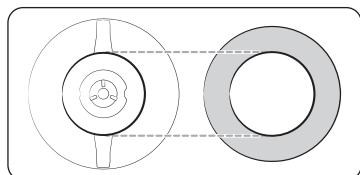


2. Installez la tête de brûleur de sorte que l'électrode passe par l'ouverture qui lui est réservée. Vérifiez que la tête du brûleur repose bien à plat sur la cuisinière.



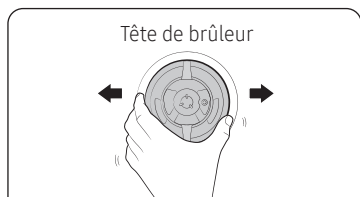
Chapeau de brûleur

Faites correspondre les chapeaux des brûleurs aux brûleurs en fonction de leur taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.



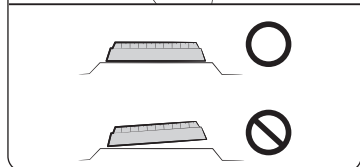
⚠ MISE EN GARDE

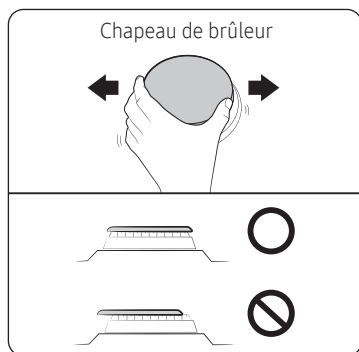
Veillez à ce que chaque chapeau soit réinstallé sur le brûleur correspondant, centré et bien à plat sur le brûleur.



⚠ MISE EN GARDE

Vérifiez que tous les éléments des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Correctement installés, ceux-ci seront stables et reposeront à plat.





Haut	Bas

REMARQUE

Le chapeau du brûleur à mijotage précis (RR) et le chapeau du brûleur double intérieur (RF) sont interchangeables.

Autonettoyage (mode simple uniquement)

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.

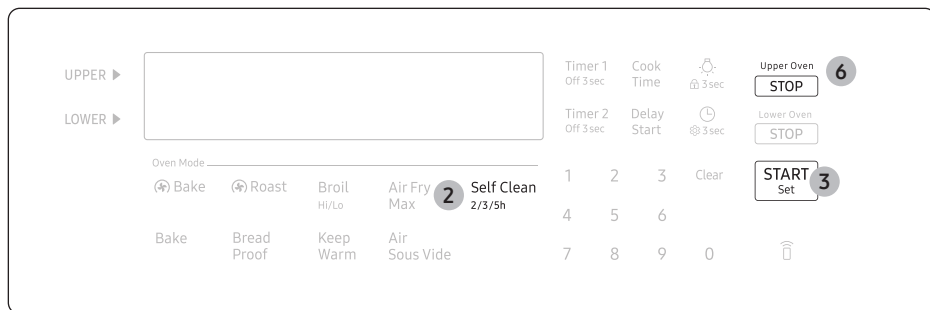
MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations d'un four autonettoyant. 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'autonettoyage. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four baisse à moins de 400 °F.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four à gaz sera encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud et de la vapeur pourraient s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Essuyez tout débordement avant d'utiliser l'opération d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Les nettoyeurs 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 nettoyeurs pour four endommageront l'intérieur du four pendant l'opération d'autonettoyage.
- Ne coupez pas le brûleur de surface pendant que le four effectue un cycle d'auto-nettoyage. La fonction d'autonettoyage ne fonctionnera pas si un brûleur de surface est allumé.

Entretien

Exécution du cycle d'autonettoyage

Vérifiez que la porte est déverrouillée. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée.
2. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** une fois. Ensuite, sélectionnez la durée du nettoyage en appuyant sur **Self Clean (Autonettoyage)** une ou plusieurs fois conformément au tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures	Cycle de 2 heures

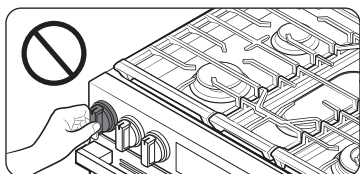
3. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lors de l'achèvement du cycle d'autonettoyage, le four émet 10 signaux sonores (« bip »). La porte restera verrouillée et l'icône Verrouillage clignotera jusqu'à ce que la température du four devienne inférieure à 400 °F (204 °C).
5. Quand Verrouillage l'icône se transforme en cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. Verrouillage l'icône passe en cadenas ouvert lorsque la température du four descend en dessous de 400 °F (204 °C).
6. Appuyez sur **STOP (ARRÊT)** pour afficher l'heure.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les brûleurs de surface pendant que le four à gaz effectue un cycle d'autonettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

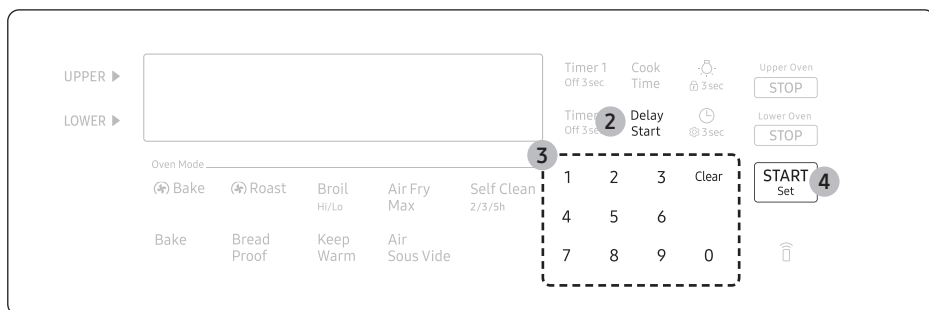
Confirmez que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont REFROIDIES avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



📖 REMARQUE

Confirmez que tous les brûleurs de surface sont éteints pendant que le four effectue un cycle d'autonettoyage. La fonction d'autonettoyage ne fonctionnera pas si un brûleur de surface est allumé.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **START/Set (DÉMARRER/Régler)**. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure précisée.

Annulation du cycle d'autonettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage en raison de la présence de fumée dans le four. Pour désactiver le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **STOP (ARRÊT)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et Verrouillage l'icône clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F (204 °C).

Après l'autonettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende en dessous de 400 °F.
- Après le refroidissement du four, essayez 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. Le message « HOT » (CHAUD) s'affiche jusqu'à ce que le four refroidisse. Attendez que le message disparaisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps après l'autonettoyage.
- L'autonettoyage ne se déclenche pas dans les 2 heures suivant l'exécution du cycle d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

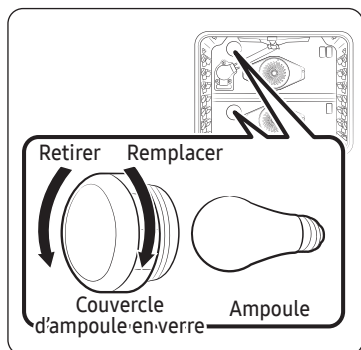
N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'autonettoyage. Le four est encore très chaud lorsque la porte se déverrouille. L'air chaud et/ou la vapeur qui s'échappe pourraient vous brûler.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

Éclairage du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe du four sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de la douille en la tournant dans le sens antihoraire.
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

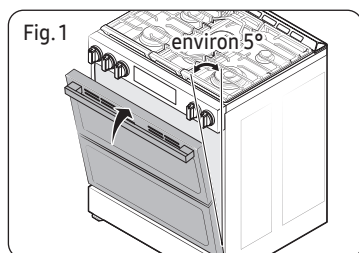
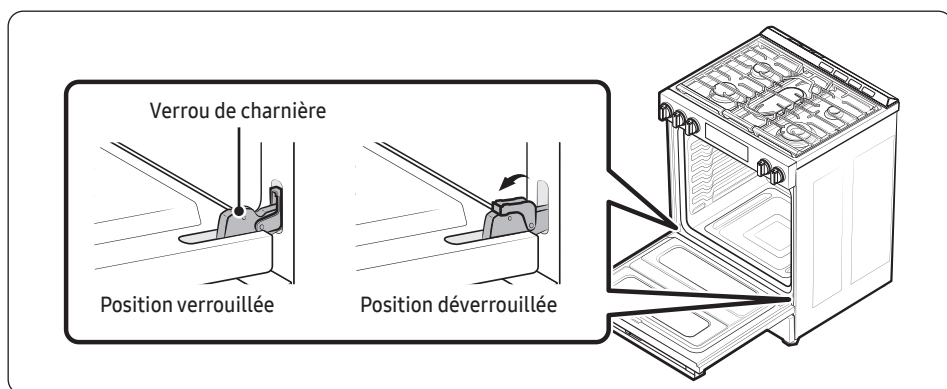
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à la lampe du four.

Démontage et réinstallation de la porte du four

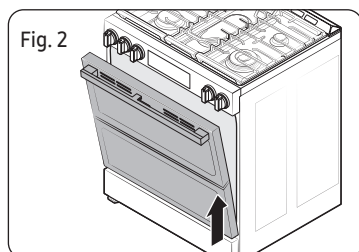
Comment retirer la porte

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 avant de retirer la porte.
1. Ouvrez la porte complètement.
 2. Tirez les verrous de charnière vers le bas et en direction du cadre de porte jusqu'à la position déverrouillée.



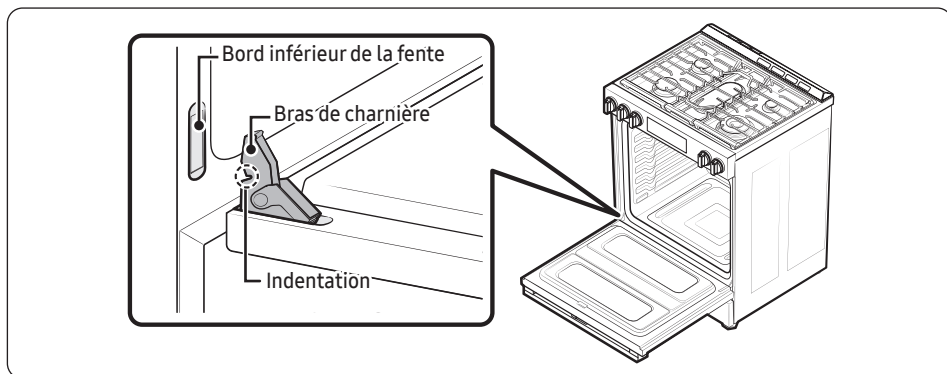
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
4. Fermez la porte en position de retrait, à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (fig. 1).
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés des fentes (fig. 2).



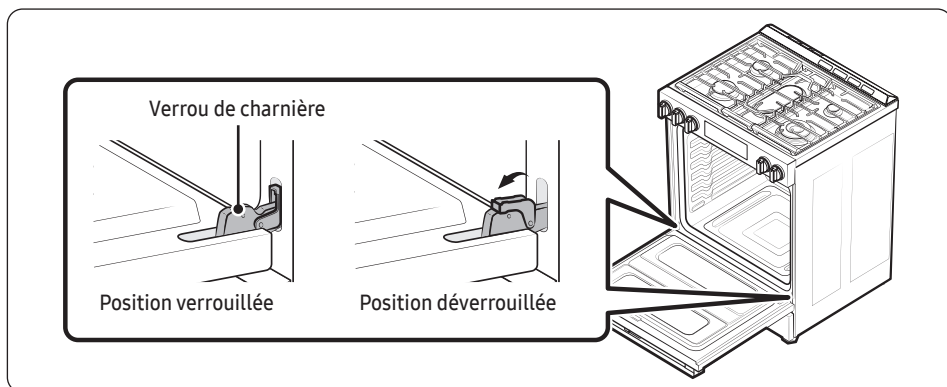
Entretien

Comment réinstaller la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. Les encoches du bras de charnière doivent être complètement insérées dans le bas de chaque fente.

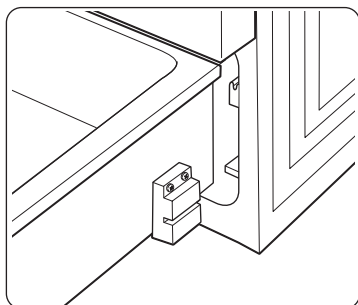


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches ne sont pas insérées correctement dans les bords inférieurs de chaque fente.
4. Poussez les fixations des charnières contre le cadre avant de la cavité du four pour les verrouiller.



5. Fermez la porte du four.

Comment retirer et réinstaller le tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Tirez le tiroir en le soulevant pour le retirer.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le complètement.
4. Poussez le tiroir en soulevant légèrement l'avant pour le fermer.

REMARQUE

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.

Dépannage


Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux ci-dessous et essayez d'appliquer les actions recommandées.

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 Off (Désactivée) et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur en position Off (Désactivée) .
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz avec le téléphone d'un voisin. N'appellez pas depuis votre téléphone. Il s'agit d'un dispositif électrique qui pourrait provoquer une étincelle susceptible d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de la compagnie de gaz. Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

Entretien


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.	Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou n'est pas activée.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas bien placé	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas en place. La base du brûleur est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
	Le bouton de commande est resté en position Lite.	Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue d'émettre des clics, contactez un technicien d'entretien.
Le brûleur de surface émet des clics pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande est resté en position Lite.	Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue d'émettre des clics, contactez un technicien d'entretien.
Les brûleurs ne brûlent pas de manière uniforme.	Les éléments et les chapeaux des brûleurs de surface ne sont pas assemblés correctement et ne sont pas parfaitement horizontaux.	Voir la page 71.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les éléments des brûleurs de surface (Voir la page 71).
Les flammes de brûleur de surface sont 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 propane au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz propane).
Les brûleurs de surface s'allument, mais pas ceux du four.	La porte du four est verrouillée.	L'écran affiche Verrouillage l'icône. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur  pendant 3 secondes. Le four émettra un signal sonore (« bip ») et l'icône Verrouillage s'éteindra.
	Le commutateur d'arrêt du régulateur de pression de gaz est en position fermée.	Faites appel à un technicien d'entretien qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore (« bip ») et affiche un code d'information.	Votre four pourrait avoir un problème. Voir le graphique « Codes d'information » (Codes d'information) sur la page 88 .	Appuyez sur STOP (ARRÊT) et 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.	Vérifiez que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La température du four est trop élevée ou basse.	La température du four doit être réglée et réétalonnée.	Voir la page 61 .
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	La porte du four est verrouillée.	L'écran affiche Verrouillage l'icône. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur  pendant 3 secondes. Le four émettra un signal sonore (« bip ») et l'icône Verrouillage s'éteindra.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure s'afficheront sur l'écran. Toutes les autres commandes et tous les autres signaux seront désactivés. Pour éteindre uniquement le four, appuyez sur STOP (ARRÊT) . Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez longuement sur les touches Bake (Cuisson traditionnelle) et Timer (Minuterie) simultanément 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'entendez 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.

Entretien

Problème	Cause	Action
L'éclairage (la lampe) du four ne s'allume pas.	La porte du four est verrouillée.	L'écran affiche Verrouillage l'icône. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur  pendant 3 secondes. Le four émettra un signal sonore (« bip ») et l'icône Verrouillage s'éteindra.
	La fonction Sabbat a été activée.	SAB et l'heure s'afficheront sur l'écran. Toutes les autres commandes et tous les autres signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbat et réactiver l'interrupteur d'éclairage et les autres commandes, appuyez longuement sur les touches Bake (Cuisson traditionnelle) et Timer (Minuterie) simultanément pendant 3 secondes.
	Une ampoule mal fixée ou grillée.	Voir la page 78 .
	L'interrupteur de l'éclairage du four doit être remplacé.	Faites appel à un technicien d'entretien 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 et/ou les bords gras qui pourraient s'enrouler.
	Grille supérieure du four mal positionnée.	Consultez le guide de cuisson au four à la page 47 .
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 46 .
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur se met automatiquement en marche 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 afin de refroidir le four.

Problème	Cause	Action
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La porte du four est verrouillée.	L'écran affiche Verrouillage l'icône. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur  pendant 3 secondes. Le four émettra un signal sonore (« bip ») et l'icône Verrouillage s'éteindra.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'autonettoyage ne verrouillera pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant que le cycle d'autonettoyage puisse démarrer.
	Les commandes du four autonettoyant ne sont pas correctement réglées.	Réinitialisez les commandes du four autonettoyant (Voir la page 75).
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. La fonction d'autonettoyage ne fonctionnera pas si un brûleur de surface est allumé.
Un craquement ou un bruit sec.	Cela est normal.	Ce bruit est dû au réchauffement et au refroidissement du métal pendant les fonctions de cuisson ou de nettoyage.
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	C'est la première fois que le four est nettoyé.	Cela est normal. Le four fume toujours davantage la première fois qu'il est nettoyé. Essuyez toute saleté excessive avant de démarrer le cycle d'autonettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur STOP (ARRÊT) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez les résidus de saleté, puis réinitialiez le cycle d'autonettoyage du four.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Cela est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F.

Entretien

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Il est normal de constater la présence de fines poussières ou de cendres.	Cela peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'autonettoyage sur une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour éliminer l'accumulation de saletés. Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements excessifs et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Plusieurs cycles d'autonettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.
De la vapeur ou de la fumée s'échappe de sous le panneau de commande.	Cela est normal.	La fente d'aération du four se trouve là. Une plus grande quantité de vapeur est visible lorsque vous utilisez les fonctions de convection ou lorsque vous cuisez ou rôtissez plusieurs aliments en même temps.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe par l'évent.	Cela est normal pour un four neuf et disparaîtra 1/2 heure après le premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures (Voir la page 75).
Odeur forte.	Cela est temporaire.	Le revêtement isolant à l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.
Les grilles du four sont difficiles à déplacer.	Cela 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 coulisser si elles restent dans le four pendant un cycle d'autonettoyage.
Bruit du ventilateur.	Cela est normal.	Le ventilateur à convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur à convection ne fonctionne pas.	Cela est normal.	Le ventilateur se met en marche automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
Le produit n'est pas parfaitement horizontal.	L'appareil a été installé de manière incorrecte. Le ou les pied(s) de nivellement est/sont endommagé(s) ou inégal(s).	Assurez-vous que le sol est horizontal, solide et stable. Si le plancher s'affaisse ou est incliné, contactez un charpentier. Vérifiez le positionnement de la cuisinière et mettez-la 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.	Vérifiez que les armoires sont bien d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'affichage est vide.	Le disjoncteur différentiel (GFI ou GFCI) de la prise électrique s'est déclenché et doit être réenclenché. Votre commande numérique a été endommagée.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Voir la page 40 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments en cours de cuisson.	Voir la page 34 .
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	Voir la page 26 .
	La température du four doit être réglée et réétalonnée.	Voir la page 61 .
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Voir les pages 22 et 53 .

Entretien

Problème	Cause	Action
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 46.
	La porte du four n'était pas fermée pendant la cuisson au gril.	Voir la page 40.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au four à la page 47.

Codes d'information

Code	Signification	Solution
E-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur STOP (ARRÊT) et 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.
E-d0	Dysfonctionnement du pavé de commande.	
E-d1	Dysfonctionnement de la serrure de porte.	
E-d9	Dysfonctionnement du signal du circuit intégré tactile et du circuit imprimé.	
E-dA		
E-F2		
E-F6	La communication entre les cartes de circuit imprimé principale et secondaire est interrompue.	
E-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	
E-21	Le four surchauffe.	
E-22	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé de la commande.	
E-30	Vérifiez le capteur NTC et la carte de circuit imprimé.	
E-31	Vérifiez le capteur NTC et la carte de circuit imprimé.	Appelez le service après-vente.

Code	Signification	Solution
E-24	Les fentes d'aération du four sont obstruées.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si l'évent ou le couvercle d'aération du four est bloqué par du papier d'aluminium ou autre, retirez-le et redémarrez le four. 2. Pour réinitialiser l'erreur, débranchez l'alimentation ou appuyez sur STOP (ARRÊT) après avoir ouvert la porte du four pendant au moins 60 secondes.
E-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 revêtement du four est utilisé, puis retirez-le. Si l'orifice dans le plancher de la cavité est obstrué, la température n'augmentera pas.
E-d6	Fuite de gaz au niveau du raccord au gaz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation. Ouvrez le couvercle arrière. Vérifiez la présence de signes de combustion au niveau du raccord au gaz. 2. S'il y a des signes de combustion, remplacez le GPR et le TCO et vérifiez s'il y a des fuites de gaz. 3. S'il n'y a pas de signes de combustion, vérifiez le câble TCO, l'état de la connexion entre le câble principal et le câble secondaire, ainsi que la version du logiciel PBA.
-dE-	Dysfonctionnement du commutateur du séparateur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si le séparateur est dans le four, assurez-vous qu'il est bien enfoncé jusqu'au fond. 2. Si le séparateur n'est pas dans le four, vérifiez si quelque chose appuie sur le commutateur du séparateur situé au fond du four. 3. Si le séparateur est enfoncé à fond ou si rien n'appuie sur le commutateur du séparateur, appuyez sur STOP (ARRÊT), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la.
<p>** Si ces solutions ne résolvent pas le problème, contactez un centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p>		

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE À GAZ / TABLE DE CUISSON Samsung

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

Ce produit de la 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 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.

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 couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. 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 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 pas 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 non 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 (par ex., le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants 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 du produit, son entretien ou son installation ne sont pas couvertes par cette 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 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 INFORMÉE 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.
700 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632
Téléphone : 1-800-SAMSUNG (726-7864)
Internet : www.samsung.com

Enregistrement

Veuillez 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 _____

Veuillez 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 PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE À GAZ / TABLE DE CUISSON Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

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

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 gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible dans 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 protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées.

Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique 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 pour la table de cuisson en raison 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 OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE OU CONDITION, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU 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, SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF 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 ALLÉGÉS. SANS LIMITER CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHÉTEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHÉTEUR 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'ACHÉTEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre 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 (7267864) ou consulter notre site Internet at www.samsung.com/ca/support (Anglais), or www.samsung.com/ca_fr/support (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 libre

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel en source libre.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux renseignements sur la licence de source libre relative à ce produit.



Informations sur les mises à jour de sécurité

Les mises à jour de sécurité sont fournies pour renforcer la sécurité de votre appareil et protéger vos informations personnelles. Pour plus d'informations sur les mises à jour de sécurité, consultez le site <https://security.samsungda.com>.

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

Notes



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

Balayez 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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET À L'ADRESSE
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/support
CANADA		

