

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSE6D*830****



SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

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

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (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.



AVERTISSEMENT

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

Avis réglementaire

Avis relatif à l'appareil radio

ATTENTION

Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Le dispositif d'actionnement à distance installé sur ce produit est conforme à la Partie 15 des règlements de la FCC ainsi qu'à la norme RSS d'exemption de licence d'Innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes :

- 1) cet équipement ne doit pas causer d'interférences nuisibles; et
- 2) cet équipement doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Pour les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

1. Avis de la FCC

ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements de la FCC. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Dans le cas des produits vendus sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

Avis réglementaire

DÉCLARATION DE LA FCC :

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
- Raccorder l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou du téléviseur.
- Consulter le détaillant ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC et la norme canadienne ICES-003. 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
 - Raccorder l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou du téléviseur.
 - Consulter le détaillant ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC qui sont définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement devrait être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 8 po (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

2. Avis d'IC

Le terme " IC " précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme canadienne ICES-003.

Dans le cas des produits vendus sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

Avis réglementaire

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. Cet équipement devrait être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 8 po (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et de l'IC RSS-102 établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement devrait être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 8 po (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	8		
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	8	Mode différé	32
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	8	Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.	32
Pour votre sécurité	9	Cuisson au four	32
Unités de cuisson en surface	11	Mode de cuisson	33
Sécurité électrique	12	Utilisation des grilles du four	33
Sécurité des enfants	13	Cuisson au four	35
Four	13	Cuisson par convection	36
Fonctionnement à distance	14	Rôtissage par convection	37
Fours autonettoyants	14	Cuisson au grill	37
Hotte de ventilation	15	Friteuse à air chaud	38
Surfaces de cuisson en verre ou en céramique	15	Utilisation des fonctions spéciales	41
Avertissements importants relatifs à l'installation	16	Utilisation de la fonction de maintien au chaud	42
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	17	Commande intelligente	42
Précautions d'utilisation	20	Commande vocale	43
Avertissements importants relatifs à l'entretien	22	Caractéristiques spéciales	43
		Utilisation de la fonction des options	45
Présentation de votre nouvelle cuisinière	23	Entretien de votre appareil	47
Vue d'ensemble	23	Autonettoyage	47
Contenu de votre cuisinière	23	Nettoyage à la vapeur	49
		Entretien et nettoyage du four	50
Avant de commencer	24	Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	52
Conseils pour économiser l'énergie	24	Retrait et installation de la porte du four	53
		Retrait et installation du tiroir de rangement	55
Cuisson en surface	24	Remplacement de l'ampoule du four	55
À propos de la cuisson en surface	24	Dépannage	56
Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface	26	Dépannage	56
Utilisation des casseroles appropriées	28	Codes d'information	60
Choisir des casseroles appropriées	29	Garantie (États-Unis)	62
Protection de la surface de cuisson	29		
		Garantie (CANADA)	63
Utilisation du four	30		
Panneau de commande du four	30	Annexe	65
Verrouillage du four	31	Annonce concernant la source ouverte	65
Réglage de l'horloge	31		
Réglage de la minuterie	31		
Temps de cuisson	31		

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes importantes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

Symboles et mesures de sécurité importants

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure pendant l'utilisation de votre cuisinière, suivez ces mesures de sécurité de base.

-  Ne PAS essayer.
-  Ne PAS démonter.
-  Ne PAS toucher.
-  Respectez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
-  Remarque

Ces 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.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez respecter les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones adjacentes à celle-ci, l'évent de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture et les fissures autour de la porte du four.
-  Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
-  **Entretien par l'utilisateur** - ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre dépannage doit être confié à un technicien qualifié.
-  Avant de procéder à l'entretien, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

-  • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets sont susceptibles de se blesser gravement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Ne laissez jamais des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le four pour éviter que les flammes ne se propagent. Éteignez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'autonettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'autonettoyer avant de l'utiliser à nouveau. Le fait de ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'autonettoyage. L'autonettoyage du four en cas de salissures importantes au fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Tenez les plastiques, les vêtements et le papier à l'écart des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par accident.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- ☒ • **Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance.** Les débordements provoquent des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Garnitures de protection – n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttement ou le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez un minimum d'huile lorsque vous faites de la cuisson dans des poêles peu profondes et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent trop de glace.
- **Ne soulevez pas la surface de cuisson.** Le fait de soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et causer son mauvais fonctionnement.
- **N'utilisez pas la surface de cuisson sans casserole.** Si la surface de cuisson fonctionne sans casserole, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez à la surface de cuisson.** La surface en verre de la surface de cuisson reste chaude une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol à l'horizontale sur la surface de cuisson.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est utilisée.** Les cuillères ou les ustensiles peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé de ronds de cuisine de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'allumage des vêtements. Une casserole ou une poêle dont la taille est adaptée au brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des ronds de cuisine adjacents** – pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables ou de déversement en raison d'un contact accidentel avec les casseroles, placez les poignées de celles-ci de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et qu'elles ne dépassent pas au-dessus des ronds adjacents.
- **Casseroles émaillées.** Seuls certains types de casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres casseroles émaillées peuvent être utilisés sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Assurez-vous de savoir quel bouton de commande fait fonctionner chaque rond de cuisine. Assurez-vous d'avoir allumé le rond de cuisine approprié.
- Éteignez toujours les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- Si vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez la ventilation.
- Surveillez les aliments que vous faites frire à feu élevé ou moyen-élevé.
- **Ne rangez pas au-dessus de la surface de cuisson des articles qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de couvre-éléments décoratifs** – si un élément est mis en marche accidentellement, le couvre-élément décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Le contact avec les couvre-éléments chauds provoquera des brûlures. La surface de cuisson peut aussi être endommagée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • **Installation appropriée** – assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson;
 - débranchez la cuisinière de la prise murale c.a.
 - communiquez avec votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas votre surface de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes infirmes sans la surveillance d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants se brûlent, gardez-les toujours loin de l'appareil pendant que vous cuisinez.
- Pendant l'autonettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance de la cuisinière lorsqu'elle est réglée sur le mode d'autonettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

FOUR

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est noire. Les surfaces intérieures d'un four sont suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser votre vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Ces surfaces comprennent notamment les événements de ventilation du four et les surfaces à proximité de ceux-ci, la porte du four et la fenêtre de celle-ci.
- **Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- ☐ • **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme lieu de rangement.** Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** L'évent du four est situé au-dessus de l'élément arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des maniques pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Évitez que les maniques touchent l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ces produits peuvent rayer la surface, ce qui peut faire éclater la vitre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner le four en cas de panne de courant. En cas de panne de courant, veillez toujours à éteindre le four. Si le four n'est pas éteint et que le courant revient, le four peut se remettre à fonctionner. Les aliments laissés sans surveillance risquent de s'enflammer ou de se détériorer.

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

- ☐ • **Ne rangez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur de l'appareil, sur le dessus ou à proximité des ronds de cuisine de l'appareil.**

FOURS AUTONETTOYANTS

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

- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- ★ • **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
 - Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
 - N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
 - Retirez les clayettes en nickel du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, car elles pourraient sinon se décolorer.
 - En cas de dysfonctionnement du mode autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
 - Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'autonettoyage.
 - Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE OU EN CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES RONDS DE CUISINE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les ronds de cuisine peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des ronds de cuisine peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les ronds de cuisine ou des endroits près des ronds avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et l'avant de celle-ci.
 - **Ne faites pas de cuisine sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la cuisinière n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte, ou un mauvais alignement de la porte. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et présentant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul dispositif branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Des enfants pourraient s'en servir pour jouer et ainsi se blesser.
- ★ • Installez votre appareil sur un plancher dur et de niveau pouvant supporter son poids.
 - Autrement, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit risquent de se produire.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-  • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
-  • Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie
- En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé à proximité.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, comme des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela peut causer des brûlures.

- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☒ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ☒ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
 - Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
 - N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou aérosols inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
 - N'insérez pas des doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, communiquez avec votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
 - Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
-
- ☒ • Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
 - N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
 - Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
 - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
 - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
 - N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - Si vous vous accrochez à la porte, vous risquez de faire tomber l'appareil et de vous blesser grièvement.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains et votre visage.
- Retirez les couvercles des pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Usez de prudence, car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
 - Cela est particulièrement important si vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'ils ont suffisamment refroidi.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ★ • Soyez prudent lorsque vous faites chauffer des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
 - ☒ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
 - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des décharges électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
-
- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
 - Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
 - Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
 - Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
 - Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

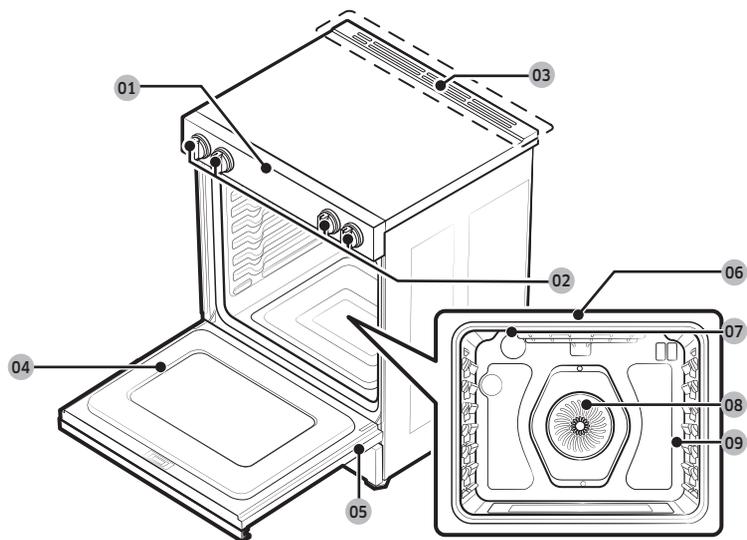
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- ★ • 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.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
 - De la corrosion pourrait se former.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de l'appareil.

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



- | | | | |
|----|-----------------------|----|--|
| 01 | Tableau de commande | 02 | Boutons de commande de surface
(voir la page 25 pour de plus amples renseignements) |
| 03 | Évent | 04 | Porte du four |
| 05 | Tiroir de rangement | 06 | Chauffage du four grill |
| 07 | Éclairage du four | 08 | Système de convection |
| 09 | Position des étagères | | |

Contenu de votre cuisinière



Grilles métalliques (2) *



Plateau de Friteuse à air chaud (1) *
(modèle américain seulement)

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur Bake (cuisson au four), puis faites fonctionner le four à 400 °F (205 °C) pendant 1 heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four de 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et celle du suivant.
- Chaque fois que cela est possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Cuisson en surface

À propos de la cuisson en surface

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez un rond de cuisine seulement après y avoir déposé une casserole.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'articles en plastique, tels que des salières et des poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou mettre le feu aux articles inflammables.
- Assurez-vous que le rond de cuisine approprié est allumé.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des casseroles.
- Placez toujours la poêle au centre du rond de cuisine sur lequel vous cuisinez.
- Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements gras peuvent s'enflammer.
- Éteignez les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Le ventilateur de refroidissement peut être utilisé pendant la cuisson sur la surface de cuisson.

Cuisson en surface

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les ronds de cuisine avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si vous touchez la surface en verre avant qu'elle ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Si une armoire est installée directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui y sont rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles comme les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.

À propos des éléments de surface rayonnants

La température monte graduellement et uniformément. Avec l'augmentation de la température, l'élément rayonnant émet une lueur rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint en alternance. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

📖 REMARQUE

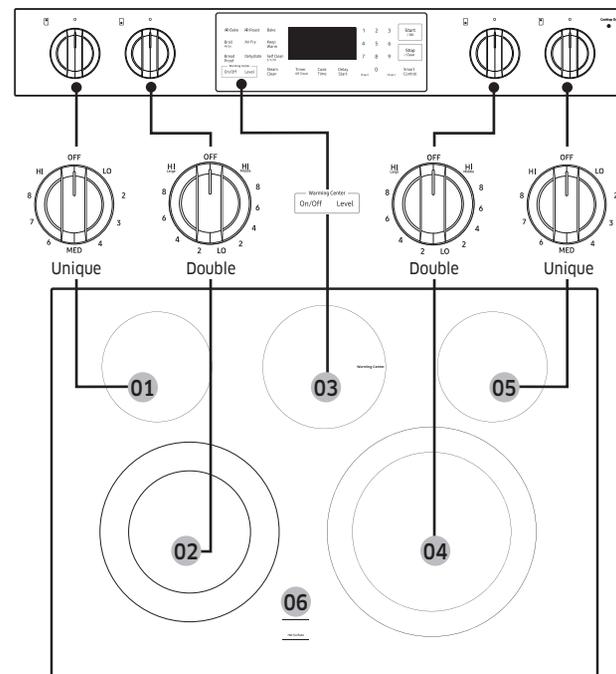
Les éléments rayonnants sont dotés d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre en alternance, même à haute intensité. Ce limiteur aide à prévenir les dommages à la surface de cuisson en céramique. Le fait que l'élément s'allume et s'éteigne à puissance élevée est normal, et cela peut survenir si la casserole est trop petite par rapport à l'élément rayonnant, ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

📖 REMARQUE

Lorsque vous actionnez le bouton, un bip se fait entendre une fois.

Emplacement des éléments de surface rayonnants et des commandes

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



- | | | |
|---|---|---|
| 01 Arrière gauche :
6 po (15 cm),
1 200 W | 02 Avant gauche :
6 po (15 cm) / 9 po
(23 cm), 3 000 W | 03 Centre de chauffage :
100 W |
| 04 Avant droit :
9 po (23 cm) / 12 po
(30 cm), 3 000 W | 05 Arrière droit :
6 po (15 cm),
1 200 W | 06 Indicateur de surface
chaude |

Cuisson en surface

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'appareil est allumé ou chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'appareil.
- Continue d'émettre une lueur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à environ 150 °F (65 °C).

Témoin de marche/arrêt de la table de cuisson

- Le témoin s'allume lorsque les boutons de commande de la surface ne sont pas en position d'arrêt.
- Le témoin s'éteint lorsque les boutons de commande de la surface sont à la position d'arrêt.

Zones de cuisson

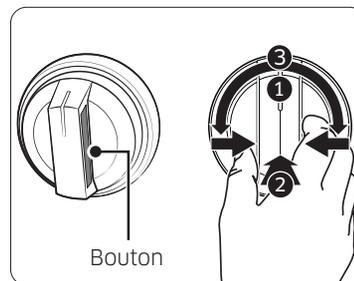
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont indiquées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de ½ po (1,3 cm) à 1 po (2,5 cm) au-delà de la surface de cuisson.**
- Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allume et s'éteint en alternance pour maintenir le réglage de chaleur pré-réglé, même à des réglages élevés.**
- Pour plus de renseignements sur le choix des types de casseroles appropriés, reportez-vous à la section **Utilisation des casseroles appropriées** à la page 28.

Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface

⚠ ATTENTION

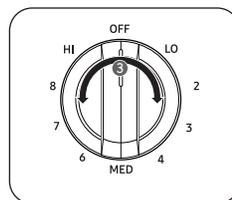
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont éteints et peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas aux éléments de surface avant qu'ils aient suffisamment refroidi.
- À des réglages élevés ou moyennement élevés, ne laissez jamais de nourriture sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande à la position **OFF (ARRÊT)** lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les fonctions de sécurité prévues ne fonctionneront pas correctement si vous installez le bouton de sécurité de façon approximative.

Bouton de commande du rond de cuisine

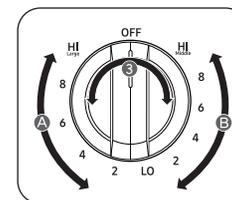


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Pincez le bouton ou appuyez sur son côté.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage désiré.



Appareil à surface unique



Appareil à double surface

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur intermédiaire

REMARQUE

Si vous retirez le bouton pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre en place dans le bon sens. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessus.)

ATTENTION

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas être synchronisé avec le fonctionnement réel du réchauffeur rayonnant en cas de problème avec le produit.
- La zone sur le bouton entre les réglages de puissance élevée et d'arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Réglages recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉE	Commencer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, faire saisir à la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	Poursuivre une ébullition rapide, friture, grande friture
MOYEN	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
MOYENNEMENT BAS	Faire cuire les aliments, pochage, ragoût
FAIBLE	Garder les aliments au chaud, faire fondre, faire mijoter

Utilisation du Centre de chauffage

Le **warming center (Centre de chauffage)**, situé au centre arrière de la surface en verre, garde les aliments cuits chauds à la température de service.

REMARQUE

Le réchaud de surface n'émet pas de leur rouge comme les éléments de cuisson.

ATTENTION

- Ne réchauffez pas des aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- N'utilisez que les casseroles et les plats recommandés qui conviennent au four et à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des mitaines de four ou des tire-plats lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les casseroles et les assiettes seront chaudes.
- Pour réchauffer les pâtisseries et le pain, utilisez des couvercles munis d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être conservés dans leur récipient et recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour en préserver la qualité.
- Commencez toujours par les aliments chauds. Manger des aliments non cuits ou froids placés sur le centre de chauffage peut entraîner des maladies.

Cuisson en surface

1. Pour allumer le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Warming Center On/Off (Marche / Arrêt du Centre de chauffage)**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Warming Center Level (intensité du Centre de chauffage)** une fois pour le réglage faible, deux fois pour le réglage moyen ou trois fois pour le réglage élevé.
3. Pour éteindre le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Warming Center On-Off (Marche / Arrêt du Centre de chauffage)**.

REMARQUE

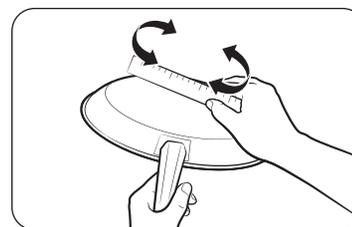
- Le fait d'appuyer sur **Stop (Arrêt)** n'éteint pas le Centre de chauffage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, tous les aliments sur le centre de chauffage devraient être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être troué pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENT
Faible	Pains et pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
Moyen	Assiette repas avec aliments, soupes (crèmes), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevée	Aliments frits, soupes (liquides), boissons chaudes

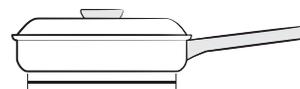
Utilisation des casseroles appropriées

L'utilisation des casseroles appropriées peut prévenir de nombreux problèmes, comme une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles adéquates réduira le temps de cuisson et permettra de cuire les aliments de façon plus uniforme.



Vérifiez que le dessous de la casserole est bien plat en y faisant tourner une règle.

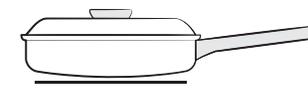
CORRECT



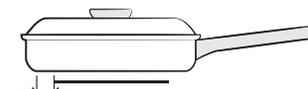
Poêles à fond plat et droit.

- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille de la poêle est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Adaptez toujours le diamètre de la poêle au diamètre de la surface de l'élément.

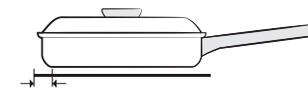
INCORRECT



Poêles à fonds courbés ou déformés.



La poêle dépasse au-delà de l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



La poignée lourde fait basculer la poêle.

Choisir des casseroles appropriées

La composition de vos casseroles détermine la vitesse et l'uniformité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de la poêle.

- **ALUMINIUM** – excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments feront foncer l'aluminium. (Les casseroles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si les poêles en aluminium glissent sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la surface de cuisson est froide.
- **CUivre** – excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques métalliques sur la vitrocéramique (pour les éliminer, voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** – conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** – mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **ÉMAIL** – les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement émaillé doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- **VERRE** – conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique, car il peut rayer la surface.

Protection de la surface de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre surface de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson pendant qu'il est chaud pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** de déversements sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue période.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante abrasive ni de tampons à récurer, qui rayeront la surface de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

- **N'utilisez pas** de casseroles en verre. Cela pourrait égratigner la surface de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de casseroles en métal sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

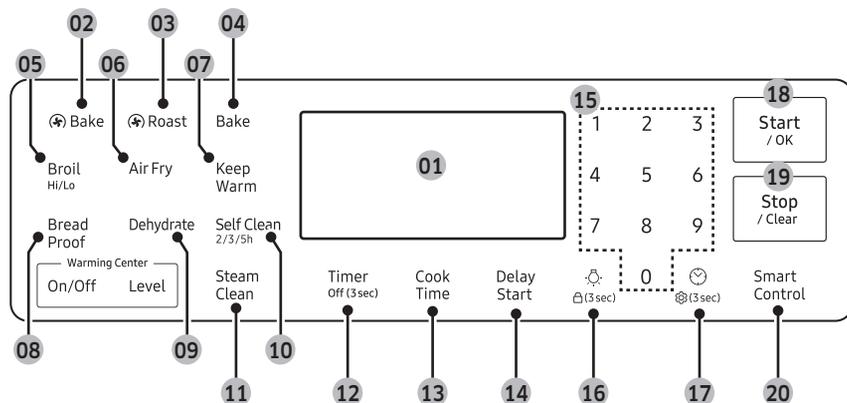
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Cela laissera une pellicule qui pourrait créer des taches sur la surface de cuisson après que celle-ci aura chauffé.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut créer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre le plastique, le sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** une casserole bouillir à sec, car cela endommagerait la surface de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la surface de cuisson comme surface de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Utilisez toujours les casseroles appropriées.

Utilisation du four

Panneau de commande du four



- 01 Affichage :** Indique l'heure, la température du four, son mode de fonctionnement (cuisson au four, par convection, au grill ou mode d'autonettoyage) et le temps programmé pour le fonctionnement de la minuterie ou du four automatique.
- 02 Convection Bake (Cuisson par convection) :** Permet de sélectionner la fonction de cuisson par convection du four.
- 03 Convection Roast (Rôtissage par convection) :** Permet de sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four.
- 04 Bake (Cuisson au four) :** permet de sélectionner la fonction Cuisson traditionnelle du four.
- 05 Broil (Grill) (Hi (Élevée) / Lo (Faible)) :** Permet de sélectionner la fonction Grill du four.
- 06 Friteuse à air chaud :** Permet de sélectionner la fonction de friteuse à air chaud du four.
- 07 Keep Warm (Maintien au chaud) :** Permet de sélectionner la fonction Maintien au chaud dans le four uniquement pour garder au chaud les aliments cuits.
- 08 Bread Proof (Levage du pain) :** Permet de sélectionner la fonction Levage du pain dans le four.

- 09 Dehydrate (Déshydratation) :** Permet de sélectionner la fonction de déshydratation du four.
- 10 Self Clean (Autonettoyage) :** Permet de sélectionner la fonction Autonettoyage du four.
- 11 Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) :** Permet d'effectuer le nettoyage à la vapeur du four.
- 12 Timer (Minuterie) :** Permet de régler ou d'arrêter la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la minuterie.
- 13 Cook Time (Temps de cuisson) :** Appuyez sur le bouton, puis utilisez le pavé numérique pour préciser le temps de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- 14 Delay Start (Mode différé) :** Appuyez sur ce bouton pour que le four démarre et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez indiquée.
- 15 Pavé numérique :** Permet de régler toute fonction nécessitant des nombres, p. ex., l'heure, la minuterie, la température du four, l'heure de démarrage et le temps de fonctionnement en cas de cuisson minutée, etc.
- 16 Éclairage / verrouiller :** Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes pour utiliser la fonction de verrouillage.
- 17 Horloge / Paramètre :** Permet de régler l'heure. Permet de faire apparaître à l'écran le menu des préférences de l'utilisateur. (Appuyez sur le bouton pendant trois secondes.)
- 18 Start (Démarrer) / OK :** Permet de lancer toute fonction de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 19 Stop (Arrêt) / Clear (Effacer) :** Appuyez sur ce bouton pour annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie. Appuyez sur ce bouton pour annuler une température ou une heure précédemment saisies.
- 20 Smart Control (Commande intelligente) :** Permet de sélectionner la fonction Smart Control (Commande intelligente).

Verrouillage du four

Verrouillez les boutons et la porte du four afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. Le verrouillage du four ne peut être activé qu'en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage du four

Appuyez sur le bouton de verrouillage du four  pendant trois secondes.

L'écran affiche l'icône de verrouillage  ainsi que l'heure actuelle.

Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage du four. Cette fonction n'est disponible que si la température du four est inférieure à 400 °F (205 °C).

Comment déverrouiller le four

Appuyez sur le bouton de verrouillage du four  pendant trois secondes.

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

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement.

- L'heure ne peut pas être changée pendant la cuisson minutée, la cuisson programmée ou un cycle d'autonettoyage.
- Vous pouvez choisir entre un affichage en mode 12 ou 24 heures. La valeur par défaut est le mode 12 heures.

Comment régler l'horloge

1. Appuyez sur l'icône de la **horloge** .
2. Appuyez sur l'icône de la **horloge**  pour sélectionner AM ou PM. (Sauter cette étape lors du réglage de l'affichage en mode 24 heures.)
3. Entrez l'heure actuelle en heures et en minutes sur le pavé numérique; p. ex., 1, 3, 0, pour 1 h 30.
4. Appuyez sur l'icône de la **horloge**  ou sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le délai fixé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
2. Entrez la durée voulue à l'aide du pavé numérique; p. ex., 1, 5. La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Si vous faites une erreur, appuyez sur **Timer (Minuterie)**, puis entrez à nouveau la durée.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
4. Lorsque le délai fixé est écoulé, le four émet un signal sonore et l'écran indique " **End (Terminé)** " jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Timer (Minuterie)**. Vous pouvez annuler la minuterie en tout temps en appuyant sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** ou sur **Timer (Minuterie)** pendant trois secondes.

Temps de cuisson

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction de Cook Time (temps de cuisson) uniquement avec une autre opération de cuisson (Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), Air Fry (friture à air chaud), Dehydrate (déshydratation)).

Comment régler le four avec un temps de cuisson

1. Démarrez l'opération de cuisson désirée; p. ex., **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Appuyez sur **Cook Time (temps de cuisson)**.
 - Vous pouvez à tout moment régler le temps de cuisson. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage ou après le préchauffage.)
3. Entrez le temps de cuisson voulu, p. ex. 45 min, au moyen du pavé numérique. Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C). Le four continue alors de cuire jusqu'à ce que le temps prédéfini soit écoulé, puis s'éteint automatiquement, à moins que vous ayez réglé la fonction de maintien au chaud.
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson à 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. → Réglez le temps de cuisson à 0 min. → Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.)

Utilisation du four

REMARQUE

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisinière émet un signal sonore à plusieurs reprises.

ATTENTION

Utilisez avec prudence les fonctions **Cook Time (Temps de cuisson)** ou de Delay Start (Mode différé). Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes salaisonées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement (p. ex., le lait, les œufs, le poisson, la viande, la volaille) devraient d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Mode différé

En mode de cuisson différée, la minuterie du four allume et éteint le four aux heures que vous avez choisies à l'avance.

- Vous pouvez utiliser le Delay start (mode différé) uniquement avec une autre opération de cuisson (Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), Air Fry (friture à air chaud), Dehydrate (déshydratation) ou Self Clean (autonettoyage)).
- Vous pouvez régler le four en mode différé avant de régler les autres opérations de cuisson.
- L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle.

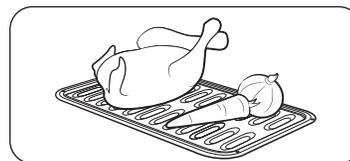
Comment régler le four en mode différé

1. Placez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur le pavé pour l'opération de cuisson voulue; p. ex., **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
3. Entrez la température voulue, p. ex., 375 °F (190 °C), au moyen du pavé numérique.
4. Réglez le temps de cuisson au besoin.
5. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
6. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume, p. ex., 16 h 30, au moyen du pavé numérique.
7. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**. À l'heure définie, un bref signal sonore retentira. Le four démarrera alors la cuisson.

Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.

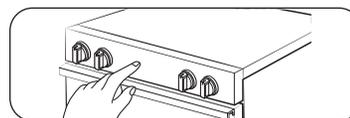
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement la lumière du four en appuyant sur  (3 sec.)

Cuisson au four



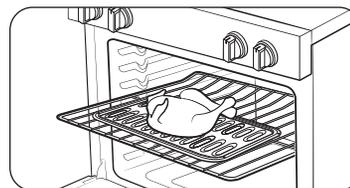
ÉTAPE 1

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



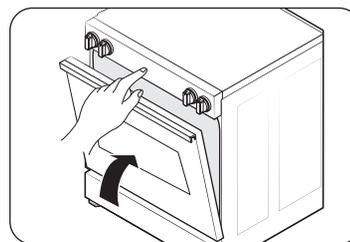
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



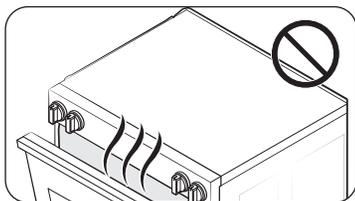
ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Mode de cuisson

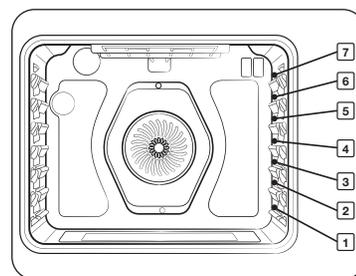


- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pour environ 2 minutes pendant que le four est en mode de cuisson ou de rôtissage par convection, ou en mode gril, l'élément chauffant du four s'éteindra. Fermez la porte pour redémarrer l'élément chauffant.

Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0
Gril	Élevée-Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière comprend deux grilles et sept positions de grille. Les positions des grilles sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se desserrer 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 tirez les grilles.



Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche et surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

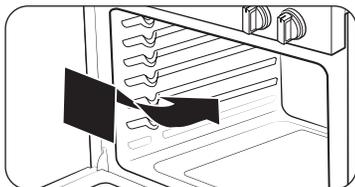
Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

⚠ ATTENTION

- 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 lorsqu'il 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.

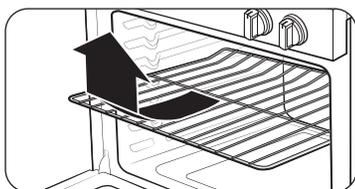
Utilisation du four

Insertion et retrait d'une grille de four



Pour insérer une grille de four

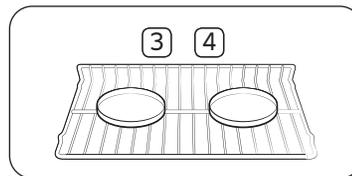
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Glissez la grille dans le guide de grille tout en tenant l'avant de la grille.



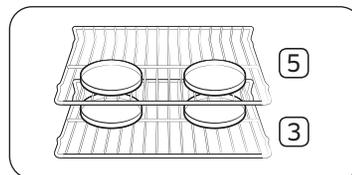
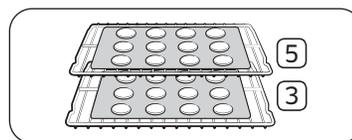
Pour retirer une grille de four

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

Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



Plusieurs grilles 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 (2,5 cm) à 1 ½ po (3,8 cm) 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**. Confère l'image à gauche.

Pour les gâteaux, placez les grilles de four aux **positions 3 et 5**. Pour les biscuits, placez les grilles aux **positions 3 et 5**.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Biscuits	3 et 5
Gâteaux	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

Le four est doté de deux grilles.

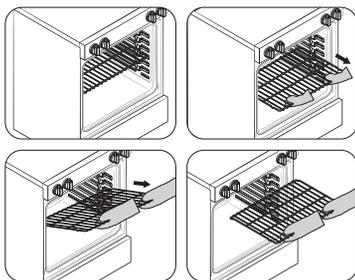
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêcheront la grille de sortir complètement.

RETRAIT DES GRILLES

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

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.



⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium au fond 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 lorsqu'il est froid.

Cuisson au four

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C). La température et le temps de cuisson varient selon les ingrédients, ainsi que la taille

et la forme de l'ustensile de cuisson utilisée. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler la température

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Entrez la température voulue sur le pavé numérique; p. ex., 3, 7, 5.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**. La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 175 °F (80 °C).
4. Si vous voulez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.



- 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, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, il émet plusieurs fois un signal sonore.



REMARQUE

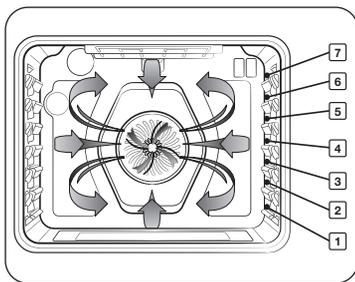
Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Comment régler la température pendant la cuisson

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**. L'écran affiche la température actuelle, p. ex., 375 °F (190 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 425 °F (220 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Terminez en appuyant sur **Start (Démarrer) / OK**.

Utilisation du four

Cuisson par convection



Grâce à la fonction de cuisson par convection, vous pourrez cuire vos aliments plus rapidement. La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson homogène et d'excellents résultats lors de l'utilisation simultanée de plusieurs grilles. Les aliments cuits sur une seule grille du four cuisent généralement plus rapidement et plus uniformément grâce à la cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles de four peut légèrement augmenter le temps de cuisson de certains aliments, mais le temps de cuisson total est plus court. Les pains et les pâtisseries dorent plus uniformément. Vous pouvez programmer le four pour la cuisson par convection à n'importe quelle température entre 175 °F (80 °C) et 550 °F (290 °C).

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps que vous économisez varie en fonction de la quantité et du type de nourriture que vous cuisinez. Lorsque vous faites cuire des biscuits, vous devriez utiliser des plaques sans côtés ou avec des côtés très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. L'utilisation d'un ustensile de cuisson au fini foncé accélérera la cuisson.

Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en **position 3** ou **4**. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3** et **5**. Lorsque vous faites cuire un gâteau, le mode de cuisson au four (et non le mode de cuisson par convection) donne de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection

1. Appuyez sur  **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 325 °F (165 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 400 °F (205 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C).
La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
 - ★ Le ventilateur de cuisson par convection du four s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
 - NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert.

La chaleur provient de l'élément chauffant du haut. Le ventilateur de cuisson par convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant un extérieur richement doré.

Comment régler le four pour le rôtissage par convection

1. Appuyez sur  **Roast (Rôtir)**. La température par défaut est de 325 °F (165 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 400 °F (205 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C). La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.



- Le ventilateur de cuisson par convection du four s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
- NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson au grill

La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de cuisson au grill du four.

La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et doré. Le mode grill est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 po (2,5 cm).

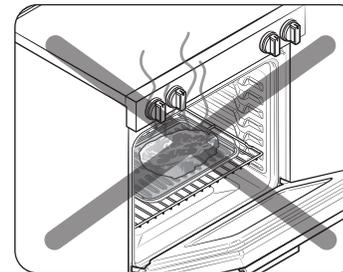
Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant de faire cuire les aliments au grill.

Comment régler le four pour la cuisson au grill

1. Appuyez une fois sur le bouton **Broil (Gril)** pour le réglage Élevée ou deux fois pour le réglage Faible.
Utilisez le réglage Faible pour faire cuire à fond des aliments comme de la volaille ou des morceaux épais de viande sans trop les dorer.
2. Pour lancer le grill, appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
Faites griller un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée. Retournez et faites griller l'autre côté.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** une fois la cuisson terminée ou si vous voulez annuler la cuisson au grill.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la cuisson au grill à PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au grill.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.



ATTENTION

Ce mode de cuisson ne doit être utilisé que lorsque la porte du four est fermée. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.

Utilisation du four

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

À titre de référence seulement.

- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 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.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.

Aliment	Point 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 (2,5 cm)	Élevée	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po (2,5 cm)	Élevée	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	¾ po (1,9 cm)	Élevée	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb (907 à 1134 g)	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb. (454 g)	½ po (1,3 cm)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb. (454 g)	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Darne de saumon	Bien cuit	3 morceaux	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

ATTENTION

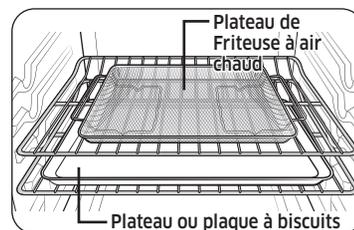
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Friteuse à air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour produire des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille et placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (290 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, le temps de cuisson ou la quantité.

Comment régler le four en mode Friteuse à air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de grille.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud**.
3. Utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 425 °F (220 °C).
4. Réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** et retirez les aliments.



Emplacement recommandé pour le plateau de Friteuse à air chaud

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour Friteuse à air chaud afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friteuse à air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments à la position de grille 3 pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de position de grille se compte à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez en dessous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant le mode Friteuse à air chaud.
- 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.
- Une panure mouillée ou épaisse ne sera pas croustillante ou à point avec le mode Friteuse à air chaud.

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde, fumeront lors de l'utilisation du mode Friteuse à air chaud.
- Avant de lancer le mode Friteuse à air chaud, 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 avant et après la cuisson en mode Friteuse à air chaud.
- 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.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque Friteuse à air chaud pour recueillir les jus de cuisson. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation du mode Friteuse à air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (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	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de ½ 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	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.

Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	Les aliments frits à l'air chaud et riches en matières grasses peuvent dégager de la fumée.

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

Utilisation des fonctions spéciales

Déshydratation

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

Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation)**.
2. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction de déshydratation.

REMARQUE

Utilisez les positions 3 ou 4 de grille pour la déshydratation.

Levage du pain

La fonction Levage du pain règle automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, il n'y a pas de réglage de la température. Si vous appuyez sur Bread Proof (levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 95 °F (35 °C), l'indication chaud s'affiche. Étant donné que ces fonctions donnent des résultats optimaux lorsqu'elles sont lancées pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot disparaisse.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Levage du pain)**.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction de levage du pain.

REMARQUE

Utilisez la position 3 de grille pour faire lever le pain.

ATTENTION

- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de levage n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur à la position 3 de grille et couvrez-la d'un linge ou d'un film plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique de la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four.

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud conserve les aliments à une température de service sécuritaire pendant trois heures.

Après trois heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez la programmer pour qu'elle s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devriez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction.

Comment régler le four pour activer le mode de maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé

1. Réglez **Cook Time (Temps de cuisson)** pour commencer la cuisson.
(Reportez-vous à la section sur la fonction **Cook Time (Temps de cuisson)** à la page 31.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser la fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement au mode de maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé. Dans ce cas, vous pouvez désactiver le maintien au chaud en appuyant sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
 - Appuyez de nouveau sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour annuler la fonction de maintien au chaud pendant le mode de cuisson.

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction d'économie d'énergie de 12 heures, la fonction de maintien au chaud fonctionnera jusqu'à son annulation. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé.) Consultez la page 46 pour en savoir plus.

Commande intelligente

Comment connecter le four

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

Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**.  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance au moyen d'un appareil mobile connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application Oven Control. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à l'aide de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'état du four à l'aide de la caméra.• Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la surface de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none">• Réglez ou modifiez les paramètres du four à distance.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez le four à distance.• Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier à distance la durée et la température de cuisson.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none">• Détectez automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none">• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.

Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.

Commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone mobile.

Bixby

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

Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par SmartThings dans Alexa et par la console Action dans Assistant Google.

Guide d'installation

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

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

REMARQUE

Les spécifications de mise en marche et d'arrêt des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Caractéristiques spéciales

Fonction Sabbat



(pour utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors du sabbat et des fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>

Avec la fonction Sabbat

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun bip n'est émis lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures préréglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit désactivée.
- Si vous voulez que l'éclairage du four s'éteigne, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.
- N'utilisez pas la surface de cuisson lorsque la fonction Sabbat est activée.

Utilisation du four

Pour activer la fonction Sabbath

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**.
La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 375 °F (190 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 175 °F (80 °C).
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson au four)** et **Timer (Minuterie)** pendant trois secondes.
L'écran affiche **SAb**.
Une fois que " SAb " s'affiche à l'écran, le four n'émettra pas de signal sonore et n'affichera pas d'autres modifications.
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée.
N'oubliez pas que le four n'émettra plus de signal sonore et n'affichera plus de modification lorsque la fonction Sabbath sera activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop/Clear (Arrêter/effacer)**. Cela éteindra seulement le four. Si vous voulez désactiver la fonction Sabbath, maintenez **Bake (Cuisson au four)** et **Timer (Minuterie)** enfoncés pendant trois secondes. " Sab " disparaîtra de l'écran.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun signal sonore 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) / Clear (Effacer)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbath.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarre pas automatiquement. " Sabbath " (sabbat) 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 devez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes.
- Après le sabbat, éteignez la fonction Sabbath en maintenant **Bake (Cuisson au four)** et **le chiffre 1** du pavé numérique enfoncés pendant au moins trois secondes.
- Vous pouvez modifier la température de 5 °F (3 °C).

ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Bake (cuisson au four) lorsque la fonction Sabbath est activée. Seules les fonctions suivantes fonctionneront correctement : Cuisson au four, démarrage du four et arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir démarré la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Utilisation de la fonction des options

Cette fonction vous permet d'utiliser diverses options de commande électronique. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options proposées. Le menu d'options n'est accessible que lorsque le four n'est pas utilisé (aucune cuisson en cours).

Options	Caractéristique
1. Ajuster la température	Permet de corriger la température dans le four.
2. Unité de température	Permet de programmer la commande du four pour qu'elle affiche les températures en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit.
3. Conversion automatique	Cette fonction convertit automatiquement les températures pour la cuisson au four en températures pour la cuisson par convection.
4. Heure (12 h ou 24 h)	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5. Économie d'énergie de 12 heures	Cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson au four ou après 3 heures pendant une fonction de gril.
6. Son activé/déactivé	Permet de régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.
7. Wi-Fi activé/désactivé	Permet de désactiver le réseau Wi-Fi.

Ajuster la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire.

La température du four peut être réglée à ± 35 °F (± 19 °C).

Comment corriger la température du four

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 1** du pavé numérique.
2. Appuyez sur  pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Entrez l'ajustement que vous souhaitez apporter au moyen du pavé numérique. (De 0 à 35.)
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Unité de température (degrés Celsius ou Fahrenheit)

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit. Le four a été pré-réglé en usine pour afficher en degrés Fahrenheit.

Comment changer l'affichage de Celsius à Fahrenheit ou de Fahrenheit à Celsius

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 2** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Utilisation du four

Conversion automatique

Lorsque vous utilisez cette fonction, elle convertit automatiquement les températures de cuisson au four normales entrées en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'écran affiche alors la température convertie (réduite) réelle.

Par exemple, si vous entrez une température de recette normale de 350 °F (180 °C)

et appuyez sur **Oven Start/Set** (Démarrer/régler four), l'écran affiche la température

convertie de 325 °F (165 °C).

(Réglage par défaut : désactivé)

Comment activer ou désactiver la fonction de conversion automatique

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 3** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Heure (12 h ou 24 h)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure en mode 12 heures ou 24 heures.

Le four a été préréglé en usine pour afficher en mode 12 heures.

Comment changer l'affichage de l'heure de 12 à 24 heures

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 4** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (--Hr) ou **2** (12 h) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie de 12 heures

Si vous laissez le four allumé par inadvertance, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 - heures pendant les fonctions de cuisson au four ou après 3 heures pendant une fonction de gril. (Réglage par défaut : activé.)

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 5** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Son activé/désactivé

Grâce au réglage du son, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.

Comment activer ou désactiver le son.

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 6** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Wi-Fi activé/désactivé

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

Comment activer ou désactiver le Wi-Fi.

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 7** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs ne peuvent pas configurer facilement celle-ci.

Mode Démonstration

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

Comment activer ou désactiver le mode Démonstration

1. Appuyez sur  pendant trois secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Maintenez **Broil (Gril)** et **7** enfoncés pendant trois secondes.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

Entretien de votre appareil

Autonettoyage

Ce four autonettoyant 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.

⚠ ATTENTION

- Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière devient très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du 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 fond et adhère à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

Avant de procéder à un cycle d'autonettoyage

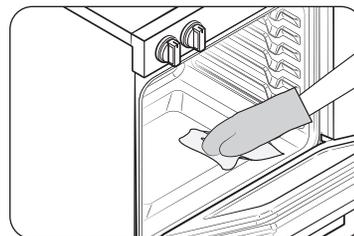


Fig. 1

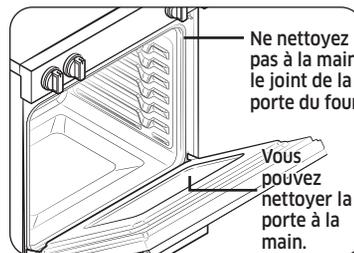


Fig. 2

- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier d'aluminium.
- Essuyez les débris au fond du four. (Fig. 1)
- Les résidus sur le cadre avant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.
- Ne le nettoyez pas. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Fig. 2)
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

📖 REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'autonettoyage.

Entretien de votre appareil

Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

1. Sélectionnez la durée de l'opération d'autonettoyage; p. ex., 3 heures.
Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** une fois pour une durée de nettoyage de 3 heures, deux fois pour une durée de nettoyage de 5 heures ou 3 fois pour une durée de nettoyage de 2 heures.
Le réglage par défaut est de 3 heures.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour lancer le cycle d'autonettoyage.
Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage du four est activée ou si la température du four est trop élevée.
 - La porte du four se verrouille automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue à une température sûre (four refroidi).
 - La fonction d'autonettoyage ne s'activera pas lorsque le centre de chauffage est en marche.
3. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, l'écran affiche End (fin) et la cuisinière émet plusieurs bips.

Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**.
Sélectionnez la durée voulue de l'autonettoyage en appuyant sur **Self Clean (Autonettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
L'écran affiche Delay (différé), Self Clean (Autonettoyage) et l'icône de verrouillage. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement à l'heure fixée.

Comment arrêter la fonction 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.

1. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
2. Vous pourrez ouvrir la porte du four après que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

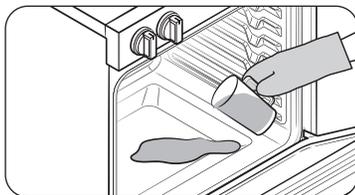
Après un cycle d'autonettoyage

- Vous pouvez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant qu'il n'est pas suffisamment refroidi pour que la porte se déverrouille.

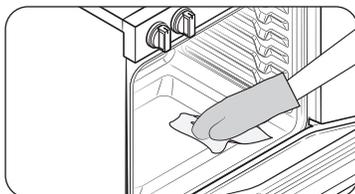
Nettoyage à la vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'autonettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz. (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)**.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
Lorsque l'opération est terminée, l'écran clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.
Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.



REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 10 oz. (300 ml) d'eau, car cette quantité donne les meilleurs résultats.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F (40 °C), l'écran affiche **Chaud**. 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 Chaud disparaisse.

ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est **ÉTEINT** et que toutes les surfaces sont **FROIDES** avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



- Si votre cuisinière doit être déplacée aux fins de nettoyage, d'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché correctement quand la cuisinière est repositionnée. Si vous ne réenclenchez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures graves.

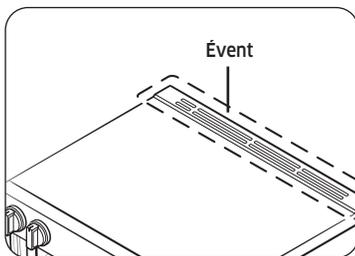
Tableau de commande

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

⚠ 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.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



- Les orifices de ventilation de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe par ces orifices.
- Ces orifices sont importants pour la bonne circulation de l'air. **Ne bloquez jamais ces orifices.**

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces surfaces. Ils peuvent les rayer.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Secouez bien la bouteille de nettoyeur ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
- Déposez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
- Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
- Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
- Répétez l'opération si nécessaire.

📖 REMARQUE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Elle rayerait la surface.**
- Si un nettoyeur pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé auparavant pour nettoyer l'appareil, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur ou le poli pour appareils en acier inoxydable.

Grilles du four

- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.
- 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 nettoyeur ne pénètre pas dans les glissières situées sur les côtés de la grille.

📖 REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si une grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les guides de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau de Friteuse à air chaud

Pour maintenir propre le plateau de Friteuse à air chaud, retirez-le de la cavité et faites-le tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau de Friteuse à air chaud à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

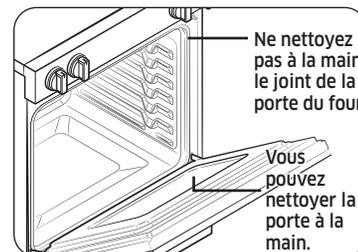
REMARQUE

Le plateau de friture à l'air chaud peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas le plateau de friture à l'air chaud dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de Friteuse à air chaud. Sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

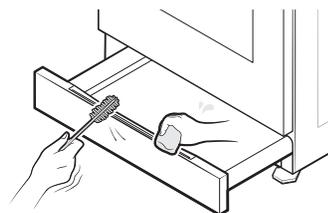
Porte du four



- 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 nettoyeur 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 de l'eau ou le nettoyeur pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyeur 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 froter, endommager ou retirer ce joint.

Poignée du tiroir

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



ATTENTION

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

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien après usage normal

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

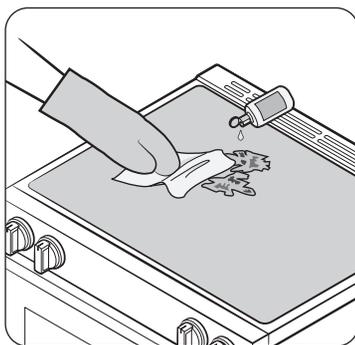
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de cuisson en verre.

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique.
Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect neuf de la surface de cuisson.
3. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de crème directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

⚠ AVERTISSEMENT

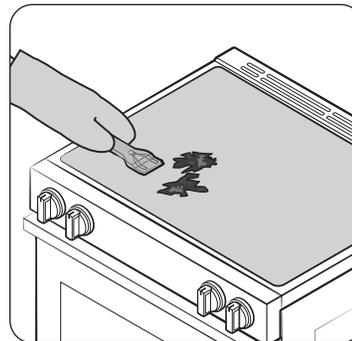
Des **DOMMAGES** à la surface en verre sont possibles si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur toute la surface qui contient des résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique, frottez la surface qui contient des résidus, en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon les besoins.
5. Pour une protection accrue, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un essuie-tout.

Élimination des résidus brûlés tenaces



1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour gratter les saletés. Il sera nécessaire d'exercer une pression pour éliminer les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur toute la surface qui contient des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint.)
4. Pour une protection accrue, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un essuie-tout.

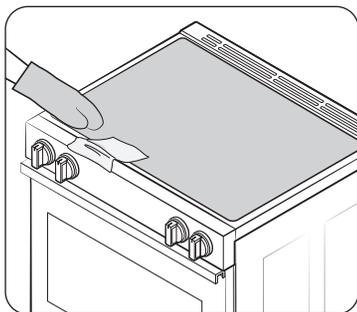
Élimination des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface de cuisson. Celles-ci laisseront des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
2. Si des casseroles recouvertes d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre bouillent à sec, la couche peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration, sinon elle pourrait devenir permanente.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles à la recherche de rugosités qui pourraient rayer la surface de cuisson.

Nettoyage du joint de la surface de cuisson



Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour du verre, posez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyeur non abrasif.

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fondant, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur votre surface de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Vous devez nettoyer le déversement pendant que les substances sont encore chaudes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez tous les ronds de cuisine. Retirez les poêles chaudes.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson. Éliminez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant doit être laissé en place jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les ronds de cuisine tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

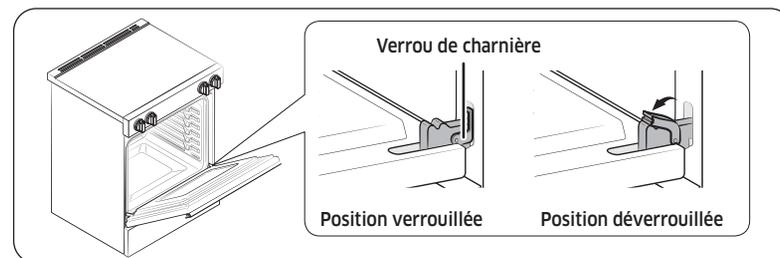
Si des piqûres ou des entailles se sont déjà produites sur la surface en verre, la surface de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, un entretien sera nécessaire.

Retrait et installation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Éteignez l'appareil 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.

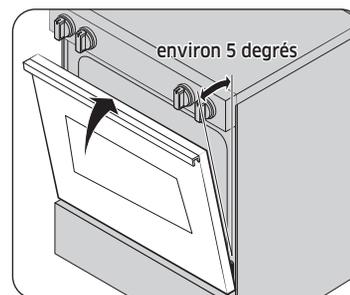


Fig. 1

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

Entretien de votre appareil

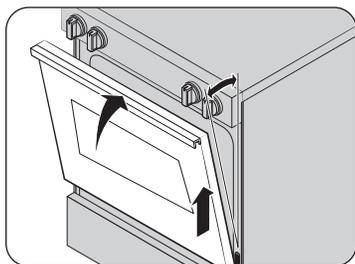
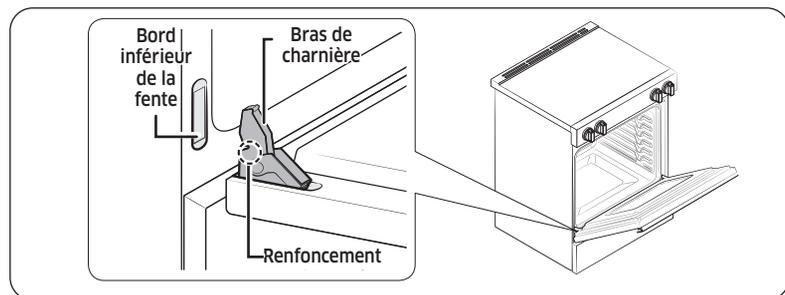


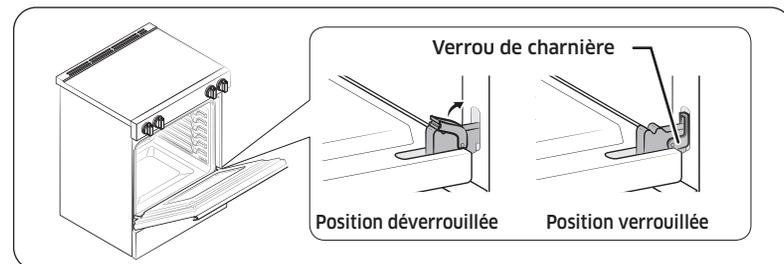
Fig. 2

5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente (fig. 2).

Comment réinstaller la porte

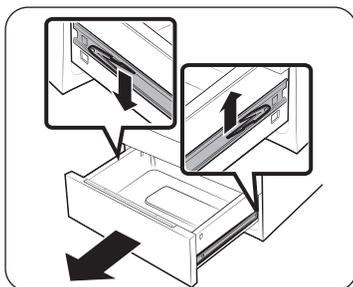


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que la position de retrait, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

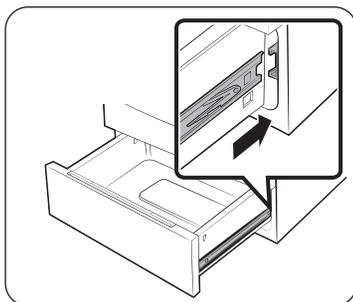


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Retrait et installation du tiroir de rangement



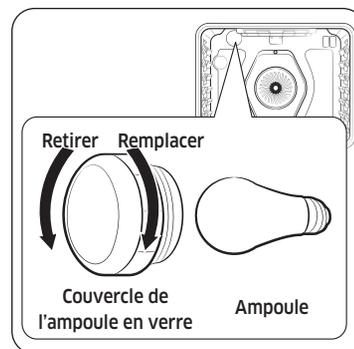
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le à fond.



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

Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four est fourni par une ampoule standard de 40 W. La lumière est allumée lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le pavé  pour l'allumer ou l'éteindre. L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation.
3. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de sa douille.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rétablissez l'alimentation.

ATTENTION

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

Dépannage

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous n'ayez aucun problème avec votre nouvelle cuisinière. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.Assurez-vous que le plancher est de niveau, et suffisamment solide et stable pour supporter adéquatement la cuisinière.
	Le plancher est affaissé ou incliné.	Communiquez avec un menuisier pour faire corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible pour que l'on puisse en faire l'entretien et le déplacer facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Un tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

AFFICHAGE DES COMMANDES

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.

SURFACE DE CUSSION

Problème	Cause possible	Solution
Les ronds de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des casseroles inadéquates.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui du rond de cuisson utilisé.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à l'obtention de la chaleur désirée.
Les ronds de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 52.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

Problème	Cause possible	Solution
Le rond de la surface s'éteint et se rallume fréquemment.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
Le rond de cuisine cesse d'émettre une lueur lorsqu'il est réglé à un réglage inférieur.	Cela est normal. Le rond est toujours allumé et chaud.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des casseroles ayant un fond abîmé ont été utilisées sur la surface de cuisson, ou il y avait des particules grossières (p. ex. de sel ou de sable) entre la casserole et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Des casseroles ont été glissées sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface se refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 52.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des casseroles ayant un fond propre et sec. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
" Craquement " ou bruit " sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

Dépannage

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous 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 réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 30.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre fournisseur d'électricité local pour qu'il intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal fixée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, ou un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre fournisseur d'électricité local pour qu'il intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur la cuisson au gril à la page 37.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 30.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 33.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des options à la page 45.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au guide de cuisson au grill pour les tailles de portion à la page 38, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au grill à la page 38.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au grill.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de cuisson au grill pendant 10 minutes. Consultez le guide de cuisson au grill à la page 38.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des options à la page 45.
Le four ne s'autonettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'autonettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l' Self-cleaning (autonettoyage) à la page 47.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de surface rayonnant est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 31). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive se produit pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Stop (Arrêt) / Clear (Effacer) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'autonettoyage.
	La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud. Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l' Self-cleaning (autonettoyage) à la page 47.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être de nouveau être autonettoyés ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson par convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'événement du four.	Il s'agit d'un comportement normal et non d'une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur de brûlé ou d'huile se dégage de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. Consultez la section sur l'Self-cleaning (autonettoyage) à la page 47.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson au four à 400 °F (205 °C) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	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.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir est mal aligné.	Sortez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 55.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est mal équilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Éliminez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande présente un court-circuit.	Appuyez sur Stop (Arrêt) / Clear (Effacer) 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.
C-d1	Le verrou de porte est mal aligné.	
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de four présente un court-circuit.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Stop (Arrêt) / Clear (Effacer) 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 capteur de la carte de circuits imprimés secondaire présente un court-circuit.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appeler le service après-vente
	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale présente un court-circuit	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
-dC-	Ce code apparaît si la plaque de séparation est insérée ou retirée au cours du fonctionnement du four.	Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Code affiché	Cause possible	Solution
Mauvais branchement	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal branché.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, ce code s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés secondaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Stop (Arrêt) / Clear (Effacer) . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, ne bloquez jamais l'évent avec quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

Ce produit de 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 fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son 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 l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et les autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations ou 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 (p. ex., le câblage à la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table 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 autorisé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide concernant ces problèmes.

Warranty (U.S.A)

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 précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 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, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

**Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an sur les pièces
Pour surface de cuisson en verre et réchauffeur rayonnant**

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. 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, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

Garantie (CANADA)

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 l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes de service; une tension électrique incorrecte, des fluctuations ou des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe de l'appareil ou une surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE 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 RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États 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 précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

Samsung Electronics Canada Inc.

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

Annnonce concernant la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

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





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

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

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

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

UNE QUESTION? DES COMMENTAIRES?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE À L'ADRESSE
USA Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

