

# Cuisinière mixte encastrable

---

Manuel d'utilisation

NY63\*875\*S\*

---



**SAMSUNG**

## **⚠ AVERTISSEMENT**

**Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.**

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Sil'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement vos services des incendies.**

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

**AVERTISSEMENT:** Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS** d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
  - **NE TOUCHEZ AUCUN** commutateur électrique.
  - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

## **DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT**

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

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

---

## Informations relatives à la réglementation

---



### AVERTISSEMENT

**Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière.** L'appareil risquerait de basculer et de provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

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

### 1. Avis de la FCC

#### ATTENTION

**MISE EN GARDE DE LA FCC :** Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux 2 conditions suivantes :

- 1)** Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes ; et
- 2)** Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les appareils disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

## Informations relatives à la réglementation

---

### DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

### DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RAYONNEMENTS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

### 2. Avis d'IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences ; et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Concernant les appareils disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

### DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RAYONNEMENTS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

---

## Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, conformément au paragraphe 18 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision

---

## Fonctions clés

### Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 6,3 pieds cubes, cette cuisinière avec four mixte Samsung dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. La capacité accrue signifie une meilleure qualité de cuisson.

### Table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs haute puissance, des brûleurs de mijotage ainsi qu'un brûleur ovale central fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété de récipients. Le brûleur ovale central fournit une chaleur homogène sur une grande zone et procure des températures optimales pour la cuisson au gril.

### Plus de commodité et un entretien facile

La cuisinière avec four électrique Samsung réunit tous les avantages de 3 appareils domestiques séparés - une cuisinière à gaz, un four électrique et un tiroir de rangement - pour une satisfaction optimale de l'utilisateur accompagnée d'une conception soignée et élégante.

# Table des matières

## Informations importantes relatives à la sécurité **7**

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil.	7
Symboles utilisés dans ce manuel	7
California Proposition 65 Avertissement	7
Commonwealth du Massachusetts	7
Sécurité générale	7
Sécurité incendie	8
Sécurité liée au gaz	9
Sécurité électrique et mise à la terre	9
Sécurité liée à l'installation	10
Sécurité de l'emplacement	10
Sécurité liée à la table de cuisson	11
Sécurité liée au four	12
Sécurité du tiroir de rangement	13
Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four	13

## Présentation **14**

Disposition	14
Accessoires fournis	14
Tableau de commande	15
Utilisation du bouton de réglage	15

## Avant de commencer **16**

Mode Veille	16
Horloge	16
Orifice de ventilation du four/de refroidissement	16

## Table de cuisson **17**

Allumage	18
Récipients	18
Grille du Wok	19
Gril	19

## Dual Door™ **20**

Comment utiliser la porte supérieure	20
Comment utiliser la porte complète	21

## Four électrique **21**

Mode Unique	21
Mode Double	22
Mode de cuisson	23
Guides de réglage de la température	25
Utilisation des grilles du four	27
Utilisation de la grille coulissante	29
Utilisation de la plaque de séparation	30
Guide des recettes	31
Mode Friture par application d'air	33
Sonde thermique (mode Unique seulement)	35
Options de cuisson	37
Fonctions spéciales	38
Fonctions supplémentaires	39
Réglage du système	41
Commande intelligente	43
Commande vocale	44

## Entretien **44**

Nettoyage	44
Remplacement de l'ampoule du four	53
Retrait et réinstallation de la porte du four	54

## Dépannage **55**

Points à contrôler	55
Codes d'information	60

## Garantie (États-Unis) **61**

## Garantie (CANADA) **63**

Annonce de contenu libre	65
--------------------------	----

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez **ne pas le jeter**.

## Symboles utilisés dans ce manuel

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

### 📖 REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veuillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

## California Proposition 65 Avertissement

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

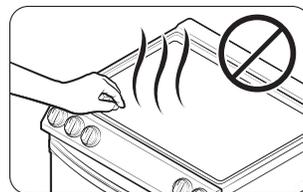
## Commonwealth du Massachusetts

Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

## Sécurité générale

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez** à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.

- **Assurez-vous** que le **dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- **Retirez** tous les éléments d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.

## Informations importantes relatives à la sécurité

- N'entreposez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si celle-ci ou une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- N'utilisez pas la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes. Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. N'utilisez jamais de serviette ou de torchon volumineux comme manique.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- Évitez tout choc sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur.
- Débranchez ou coupez l'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- Apprenez aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes / de la porte afin de réduire tout risque d'utilisation incorrecte par des enfants.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.
- Lors du nettoyage de l'appareil (extérieur ou intérieur), veillez à ne pas vous blesser. Vous risquez de vous blesser avec les bords tranchants de l'appareil.

## Sécurité incendie

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais des matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon, du papier, du plastique, des maniques, des tissus, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
  - Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, nettoyez régulièrement les orifices de ventilation.
  - Ne laissez pas de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
  - N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
  - Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur le bouton OFF (ARRÊT). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, utilisez un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
  - Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.
  - N'utilisez JAMAIS cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
  - Ne laissez pas d'éléments, tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
  - Ne placez aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

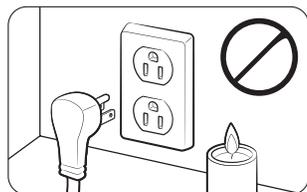
## Sécurité liée au gaz

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil au gaz ou électrique.



- **Ne touchez** aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

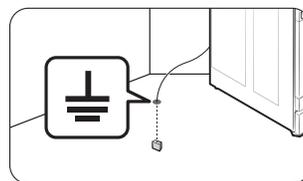
### Vérification des fuites de gaz

Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

## Sécurité électrique et mise à la terre

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



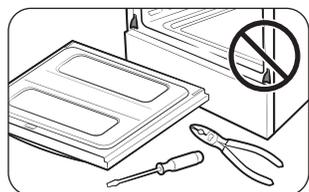
- Branchez la cuisinière sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
  - **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
  - **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
  - **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
  - **Ne modifiez** d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- 
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
  - Utilisez un circuit électrique dédié en courant alternatif de 240 V, 60 Hz et 40 A, équipé d'un disjoncteur ou d'un fusible à retardement pour cette cuisinière. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
  - **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
  - Cette cuisinière **doit être correctement reliée à la terre**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
  - Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
  - L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition.
  - Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.

# Informations importantes relatives à la sécurité

## Sécurité liée à l'installation

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.

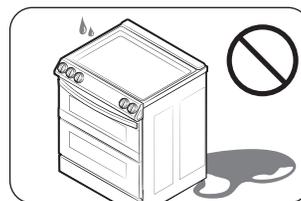
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et grils sont lourds. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.
- **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et exigences des autorités compétentes. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion au gaz.

- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au Code national de gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane en vigueur, CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la l'Association canadienne du gaz selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

## Sécurité de l'emplacement

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



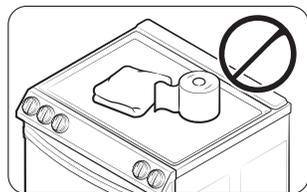
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale tripolaire reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- **Veillez à ne jamais obstruer ou recouvrir** les orifices de ventilation (ouvertures d'air) situés à l'arrière de la cuisinière, ainsi qu'en haut et en bas de la porte. Les orifices de ventilation permettent la circulation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une combustion correcte. Si vous obstruez ou recouvrez les orifices de ventilation, la combustion risque de mal se faire et de provoquer des fuites de gaz et un incendie.

- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.
- **Placez** la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

## Sécurité liée à la table de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



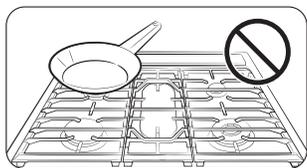
- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Avant l'allumage de tout brûleur, **assurez-vous** que tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la table de cuisson.

- Cette table de cuisson est conçue pour une utilisation avec un wok ou un anneau wok.
- Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après avoir nettoyé la tête des brûleurs, assurez-vous qu'elle est parfaitement sèche avant le réassemblage.
- **Veillez** à ce que le repère de l'étincelle sur la tête des brûleurs doubles est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.

## Informations importantes relatives à la sécurité

• Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.



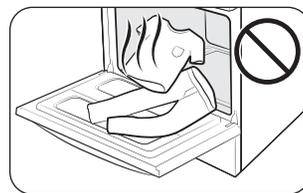
• Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.

- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique par-dessus la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices de ventilation au-dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu risque d'obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière. En cas d'orifices de ventilation obstrués, la combustion risque de mal se faire et de provoquer des fuites de gaz et un incendie. De plus, vous risquez de vous brûler sérieusement si vous touchez les surfaces situées près de l'orifice de ventilation lorsque le four est en marche.
- **Ne placez aucun appareil** portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la cuisinière. Si la table de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- Avant de retirer les grilles, **vérifiez toujours** que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.
- **Veillez à ne pas toucher** les brûleurs avec vos mains lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.
- Pour maintenir au chaud un liquide tel qu'une sauce, veillez à bien remuez pendant le processus de maintien au chaud.

## Sécurité liée au four

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



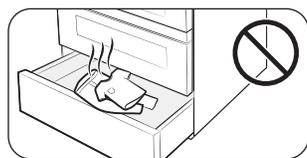
- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez, ne déplacez et ne nettoyez jamais** le joint de la porte.
- **Ne vaporisez pas** d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles du four, **assurez-vous** que le four est complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans un four électrique.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- **Évitez de griller** de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.

- Ne couvrez **JAMAIS** les fentes, orifices ou passages sur le fond du four et ne couvrez pas une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Sinon, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.

## Sécurité du tiroir de rangement

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes :

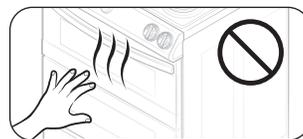


- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
- Pour éviter les brûlures par la vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle de nettoyage automatique.
- **Ne laissez jamais** de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.

## Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

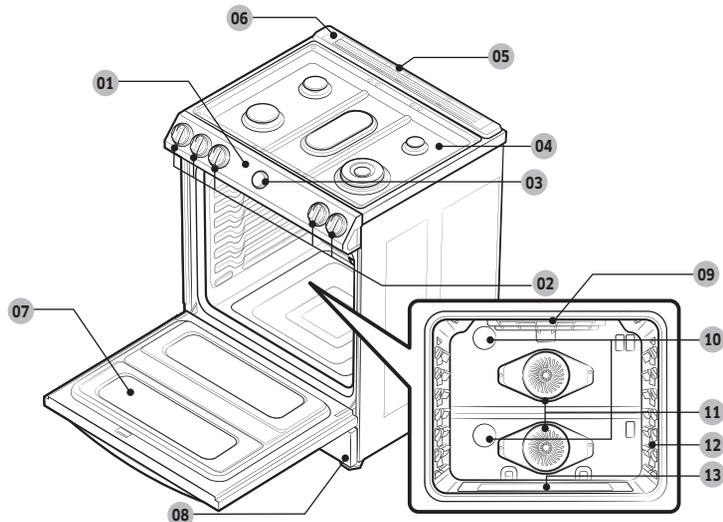
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez pas** les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, **retirez** toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- **Ne mettez pas** le tiroir inférieur dans le four lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.

# Présentation

## Disposition

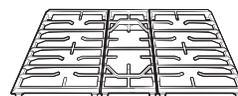


- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>01</b> Tableau de commande                  | <b>02</b> Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)           | <b>03</b> Bouton de réglage (1 pièce)   |
| <b>04</b> Brûleurs de surface                  | <b>05</b> Orifices de ventilation du four                      | <b>06</b> Orifice de refroidissement    |
| <b>07</b> Porte du four double amovible        | <b>08</b> Tiroir de rangement                                  | <b>09</b> Résistance de cuisson au gril |
| <b>10</b> Éclairage du four (2 emplacements) * | <b>11</b> Ventilateur de convection / Résistance de convection | <b>12</b> Système de grille du four.    |
| <b>13</b> Résistance du four pour cuisson      |  |   |

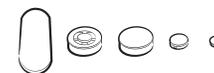
### REMARQUE

Si vous souhaitez acheter une pièce repérée par un astérisque (\*), vous pouvez la commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

## Accessoires fournis



Grilles du brûleur de surface (3) \*



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) \*



Plaque de séparation intelligente (1) \*



Grille coulissante (1) \*



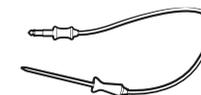
Grille plate (1) \*



Gril (1) \*



Grille du wok (1) \*



Sonde thermique (1) \*

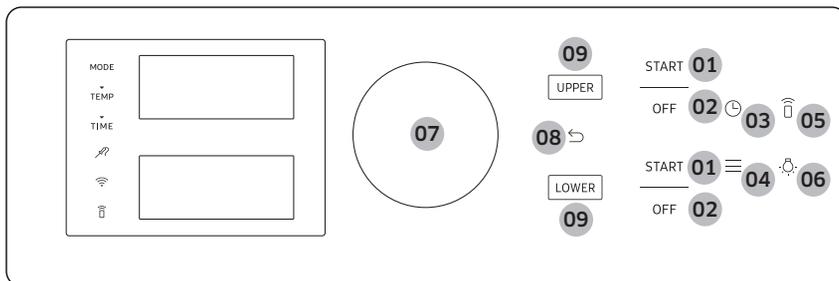


Plateau de friture par application d'air (1) \*

### REMARQUE

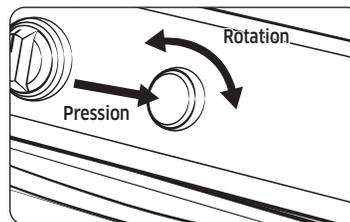
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (\*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

## Tableau de commande



- 01 START (DÉMARRER)** : appuyer pour démarrer le four.
- 02 OFF (ARRÊT)** : appuyer pour arrêter le four.
- 03 Option d'heure** : accéder au réglage de Temps de cuisson ou Départ différé.
- 04 Autres fonctions et réglages système** : Accédez pour configurer d'autres fonctions et de réglages système.
- 05 Commande intelligente** : activer/désactiver la fonction Commande intelligente.
- 06 Éclairage** : appuyer pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 07 Bouton de réglage** : Rotation dans le sens horaire : règle la mise au point sur la valeur suivante / augmente la valeur.  
Rotation dans le sens antihoraire : règle la mise au point sur la valeur précédente / diminue la valeur.  
Pression : sélectionne la valeur actuelle.
- 08 Précédent** : aller à la profondeur supérieure, la page précédente, etc.
- 09 Compartiment** : sélectionner le compartiment Upper (Supérieur) et Lower (Inférieur) que vous souhaitez utiliser.

## Utilisation du bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être manipulé des manières suivantes : en le tournant et en l'appuyant.

### 1. Rotation

Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, le mode suivant ou précédent s'affiche lors de la sélection du mode de cuisson.

Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, la valeur augmente ou diminue lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

### 2. Pression

Le fait d'appuyer sur le bouton de réglage permet de saisir la valeur actuelle.

### REMARQUE

Le bouton de réglage ne peut être démonté. Ne tirez pas dessus avec force.

# Avant de commencer

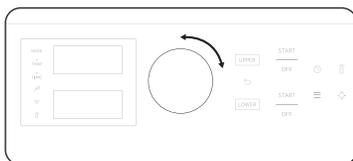
Vous devez connaître les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

## Mode Veille

### Mise en veille

Après 2 minutes sans activité (ou une minute lorsque le four est en mode veille), le tableau de commande passe en mode Veille. En mode Veille, le tableau de commande reste inactif, en affichant seulement l'heure, jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

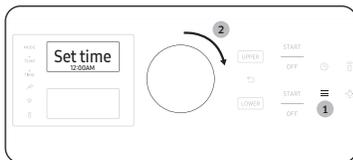
### Réveil



Pour activer le tableau de commande, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

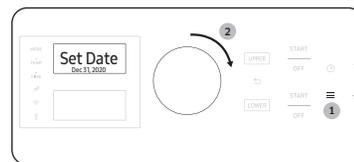
## Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.



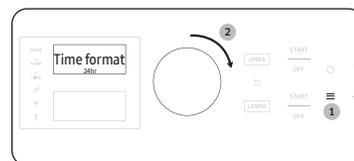
### Pour régler l'heure

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Set time (Régler l'heure)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



### Pour régler la date

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



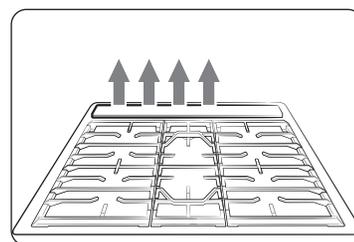
### Pour changer le format de l'heure (12h/24h).

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

## REMARQUE

Vous pouvez régler ou changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Temps de cuisson par exemple) ou si l'option Sabbath est activée.

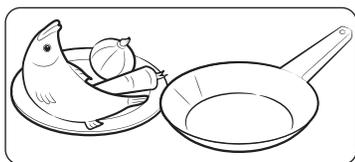
## Orifice de ventilation du four/de refroidissement



Les orifices de ventilation du four et de refroidissement se trouvent à l'arrière du four de la cuisinière. Une circulation d'air correcte évite les problèmes de combustion et garantit de meilleures performances.

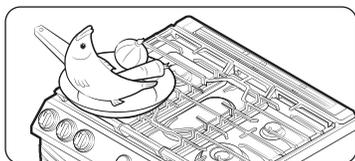
- N'obtenez pas les orifices de ventilation ou leur pourtour.
- Soyez prudent lorsque vous placez des objets près des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

# Table de cuisson



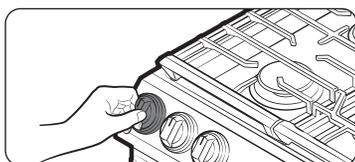
## ÉTAPE 1

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



## ÉTAPE 2

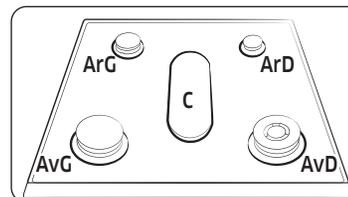
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



## ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface. Une DEL située sur le bouton de commande s'allume lorsque vous le tournez.

## Brûleurs à gaz



À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de FAIBLE à ÉLEVÉE. De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Emplacement	Usage	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 23000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 10000 BTU	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 16000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général

\* Vous devez mélanger la sauce tomate pendant qu'elle mijote.

# Table de cuisson

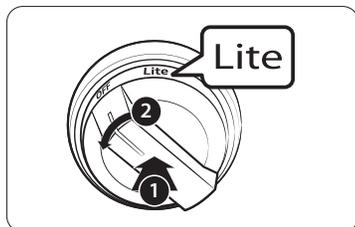
## Allumage

### ⚠ ATTENTION

La DEL du bouton indique si un brûleur a été allumé.

Elle n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée.

Vérifiez s'il y a réellement une flamme, que la DEL du bouton soit allumée ou éteinte.



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

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage). La DEL du bouton s'allume et vous entendrez un « clic » indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
2. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

### Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position Lite (Allumage). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer.
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

### Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.

- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que celui-ci s'est allumé même si la DEL du bouton est allumée. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être désactivées lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.
- Si la DEL située sur le bouton de commande ne s'éclaire pas alors que le brûleur de surface est allumé, appelez un technicien de dépannage qualifié.
- Si la DEL du bouton s'éclaire mais que le brûleur de surface lui ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.

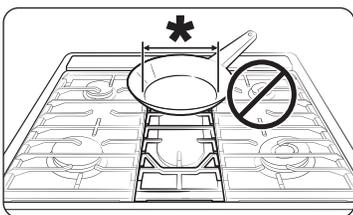
## Récipients

### Exigences

- Fond plat et bords droits.
- Couvercle hermétique.
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

### Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.



### Limitations de taille

#### ⚠ ATTENTION

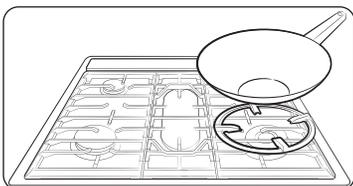
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

\* : 6 pouces maximum

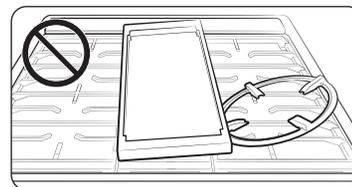
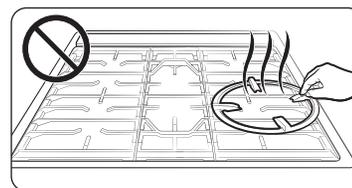
- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés par accident.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.
- **Ne posez jamais** d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre ou d'enflammer les objets en plastique, ou encore d'augmenter dangereusement la pression dans les récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces à proximité de l'orifice de ventilation alors que la cuisinière fonctionne.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

### Grille du Wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La grille de wok supporte les woks de 12" à 14".



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la grille du wok sur l'une de deux grilles latérales.
3. Placez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok placé sur sa grille soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.

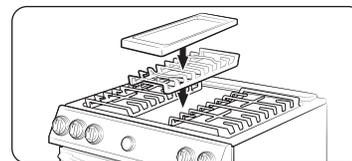


#### ⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- Lorsque vous utilisez le wok sur la table de cuisson ou lorsque le four est allumé, la grille du wok peut devenir très chaude. Utilisez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas de casseroles à fond plat ou de woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N'utilisez pas la grille du wok et le grill simultanément.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.

### Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire, ce qui est particulièrement utile lorsque vous cuisinez de la viande, des crêpes ou d'autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



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

## Table de cuisson

Dans la plupart des cas, vous devez faire préchauffer le gril avant de procéder à la cuisson. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage de préchauffage	Réglage de cuisson
Crêpes	5 à 10 min	ÉLEVÉE	INTERMÉDIAIRE à ÉLEVÉE
Hamburgers	5 à 10 min	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Œufs au plat	5 à 10 min	ÉLEVÉE	INTERMÉDIAIRE à FAIBLE
Bacon	5 à 10 min	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Saucisses	5 à 10 min	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Sandwich au fromage fondu	4 à 8 min	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE

### ATTENTION

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

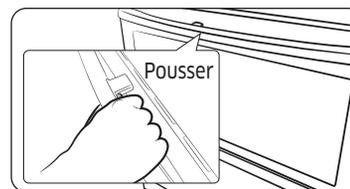
### REMARQUE

- Avec le temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur pour le gril.
- Après un certain nombre d'utilisations, le gril peut se décolorer.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

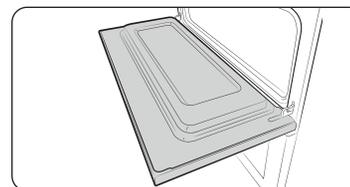
## Dual Door™

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

### Comment utiliser la porte supérieure

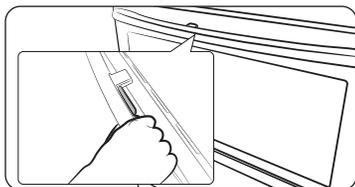


1. Maintenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour déverrouiller le loquet de la porte puis tirez la poignée.

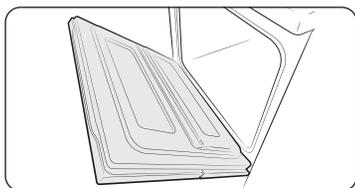


2. Cela permet d'ouvrir la porte supérieure comme indiqué.

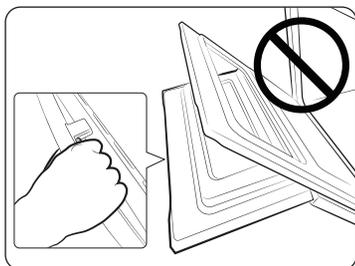
## Comment utiliser la porte complète



1. Maintenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



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



### ⚠ ATTENTION

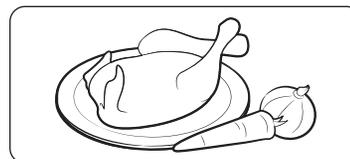
Lors de l'ouverture de la porte complète, veillez à saisir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez à moitié sur le levier lorsque vous ouvrez la porte complète, la porte supérieure peut s'ouvrir, et vous pouvez vous blesser.

### 📖 REMARQUE

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

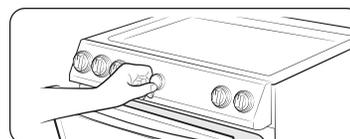
## Four électrique

### Mode Unique



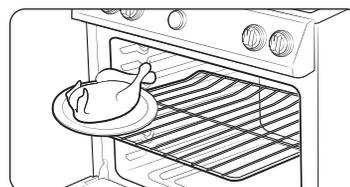
#### ÉTAPE 1

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



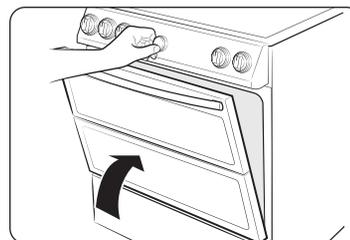
#### ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



#### ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



#### ÉTAPE 4

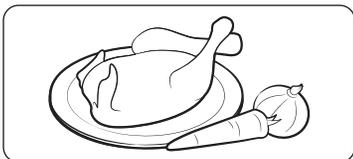
Fermez la porte et démarrez la cuisson.

### 📖 REMARQUE

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

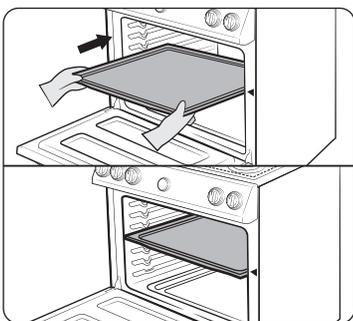
# Four électrique

## Mode Double



### ÉTAPE 1

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

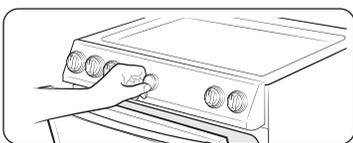


### ÉTAPE 2

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

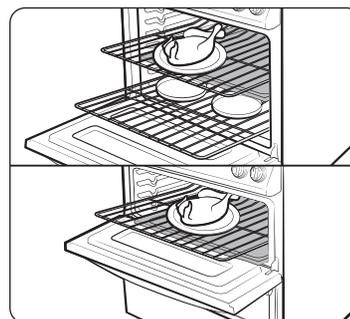
#### ⚠ ATTENTION

Lorsque la plaque de séparation intelligente est correctement insérée, l'icône « - » apparaît.



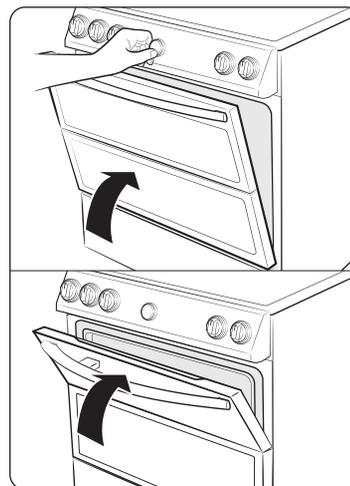
### ÉTAPE 3

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



### ÉTAPE 4

Disposez les récipients à aliments sur les grilles.



### ÉTAPE 5

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

## REMARQUE

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

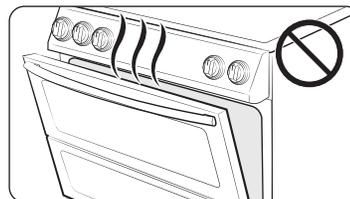


## ATTENTION

Si la cuisinière affiche « -dc- »

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

## Mode de cuisson

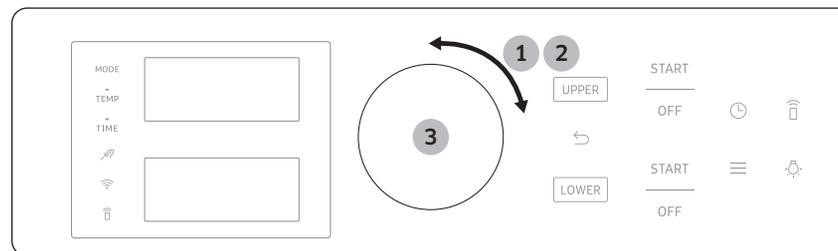


- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson par convection, de rôtissage par convection, de cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer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

## REMARQUE

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

## Mode Unique



1. Sélectionnez un mode à l'aide du bouton de réglage (mode : Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Cuisson au gril, etc.).
2. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
  - Vous pouvez démarrer directement avec la valeur réglée en appuyant sur **START (DÉMARRER)**.

# Four électrique

3. Si nécessaire, vous pouvez régler les options Temps de cuisson et Départ différé lorsque « **Start (Démarrer)** » s'affiche.

Appuyez sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer.

- Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
- Un signal sonore retentit six fois lorsque le four atteint la température réglée.
- Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.

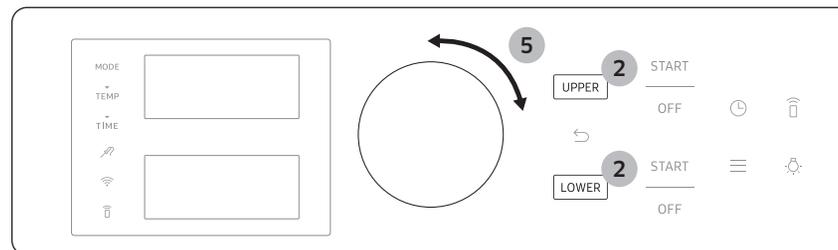
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF (ARRÊT)** puis sortez les aliments.

Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde thermique	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 - 550	350	0	0	0
Cuisson au gril	Élevée - Faible	ÉLEVÉE	X	X	X
Cuisson par convection	175 - 550	325	0	0	0
Rôtissage par convection	175 - 550	325	0	0	0
Friture par application d'air	350 - 500	425	X	0	0
Pain précuit	-	95	X	X	X
Déshydratation des aliments	100 - 225	150	X	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X	X

## REMARQUE

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

## Mode Double



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.

2. Appuyez doucement sur **UPPER (SUPÉRIEUR)** ou sur **LOWER (INFÉRIEUR)**.

3. Sélectionnez un mode à l'aide du bouton de réglage.

4. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.

- Vous pouvez démarrer directement avec la valeur réglée en appuyant sur **START (DÉMARRER)**.

5. Si nécessaire, appuyez sur le bouton de réglage pour régler les options Temps de cuisson et Départ différé lorsque « **Start (Démarrer)** » s'affiche.

Appuyez sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer.

- Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
- Un signal sonore retentit lorsque le four atteint la température réglée.
- Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans la partie supérieure du four et fermez la porte.

6. Lorsque la cuisson est terminée, choisissez un compartiment et appuyez doucement sur ↶.

Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde thermique	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
<b>Supérieur</b>					
Cuisson au gril	Élevée - Faible	ÉLEVÉE	X	X	X
Cuisson par convection	175 - 480	325	X	0	0
Rôtissage par convection	175 - 480	325	X	0	0
<b>Inférieur</b>					
Cuisson traditionnelle	175 - 480	350	X	0	0
Cuisson par convection	175 - 480	325	X	0	0

## Guides de réglage de la température

### Plages de réglage de la température en mode Double

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. La plage pour chaque partie du four change, selon la fonction et le réglage de la température de l'autre partie du four. Reportez-vous aux tableaux ci-dessous et aux pages qui suivent pour en savoir plus.

Partie supérieure du four		Partie inférieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Température réglée	Cuisson traditionnelle		Cuisson par convection	
		Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Cuisson au gril	ÉLEVÉE	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	FAIBLE	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F
Cuisson par convection / Rôtissage par convection	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

# Four électrique

(0 - Disponible, X - Non disponible)

Partie inférieure du four		Partie supérieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Température réglée	Cuisson au gril		Cuisson par convection / Rôtissage par convection	
		FAIBLE	ÉLEVÉE	Minimum	Maximum
Cuisson traditionnelle	480 °F	0	0	400 °F	480 °F
	450 °F	0	0	350 °F	480 °F
	350 °F	0	X	275 °F	450 °F
	325 °F	0	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F
Cuisson par convection	480 °F	0	0	400 °F	480 °F
	450 °F	0	0	350 °F	480 °F
	350 °F	0	X	275 °F	450 °F
	325 °F	0	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

## Limites de température selon le mode

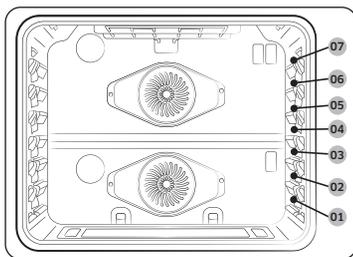
Fonction	Mode Unique		Mode Double	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Cuisson au gril	FAIBLE	ÉLEVÉE	FAIBLE	ÉLEVÉE
Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Auto-nettoyage	2 heures	5 heures	-	
Tiroir de rangement	-	-	-	
Maintien au chaud	-	3 heures	-	

Pour Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, utilisez **Conversion automatique** pour régler la température minimale à 200 °F (95 °C) si nécessaire. Reportez-vous à la section « Conversion automatique » à la page 40 pour en savoir plus.

## Utilisation des grilles du four

### Mode Unique : un compartiment du four

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



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

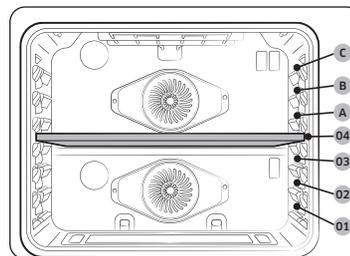
Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

### ⚠ ATTENTION

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

### Mode Double : deux compartiments du four

En mode Double, la plaque de séparation intelligente permet de séparer le four en une partie supérieure et une partie inférieure. Les parties supérieure et inférieure du four ont chacune 3 positions pour les grilles.



- La partie supérieure du four comporte 3 positions pour les grilles (A, B, C).
- La partie inférieure du four comporte 3 positions pour les grilles (1, 2, 3).

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

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

### ⚠ ATTENTION

Précautions à suivre pour utiliser la partie supérieure du four uniquement :

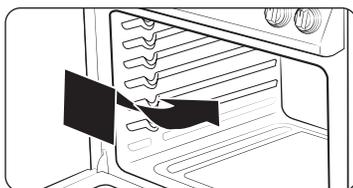
- Vous devez préchauffer le four. Si vous ne le faites pas, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés sur la surface et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température durant la cuisson, retirez tout d'abord les aliments puis changez la température. Remplacez ensuite les aliments à l'intérieur du four. Sinon, les aliments peuvent être brûlés par le brûleur du grill lors du préchauffage de la partie supérieure du four.
- En mode Cuisson par convection, ne faites pas cuire des aliments de plus de 2 pouces (50 mm) de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long que pour la cuisson du four en mode unique.

# Four électrique

## REMARQUE

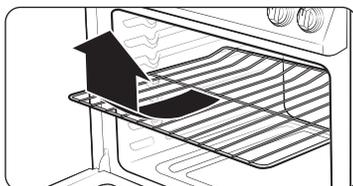
- Pour la cuisson simultanée en mode Double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour la partie supérieure du four et la grille du gril pour la partie inférieure du four.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou maison, étalez uniformément l'huile sur une partie plus large afin que les aliments soient plus croustillants.
- Nous vous conseillons de faire cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2ème position de grille en mode Unique ou la 2ème position de grille de la partie inférieure du four en mode Double pour les fonds croustillants.

## Insérer et retirer une grille du four



### Pour insérer une grille dans le four

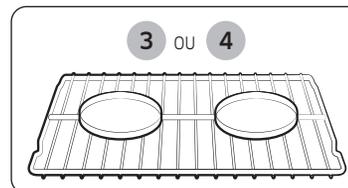
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



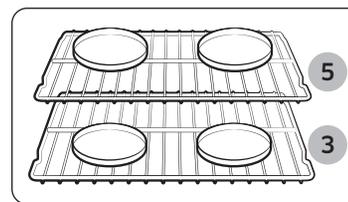
### Pour retirer une grille du four

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

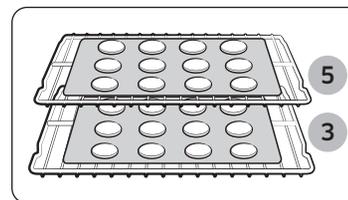
## Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

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

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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

## Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Position des grilles
Gâteaux	3 et 5
Cookies	3 et 5

## Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

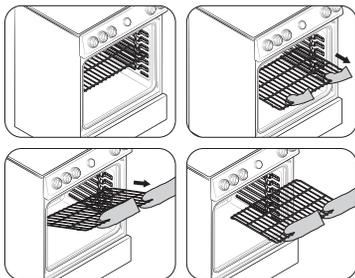
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### RETRAIT DES GRILLES

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

### RÉINSERTION DES GRILLES

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



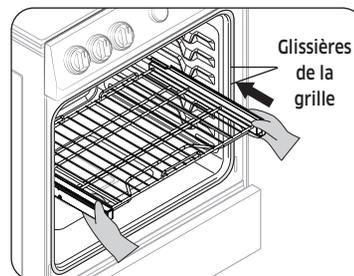
### ⚠ ATTENTION

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

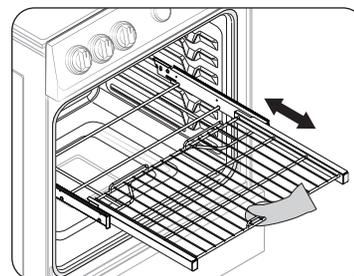
## Utilisation de la grille coulissante

La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisis dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

### Installation de la grille coulissante



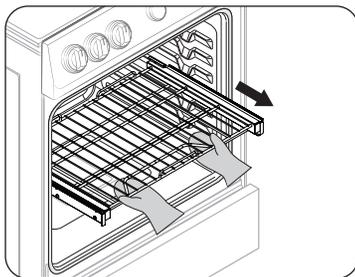
- Assurez-vous que la grille coulissante est en position « fermée » et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.



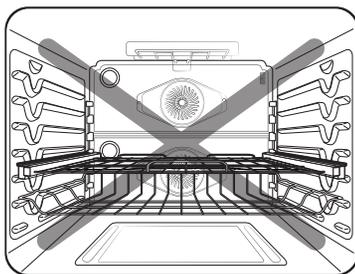
- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

# Four électrique

## Retrait de la grille coulissante

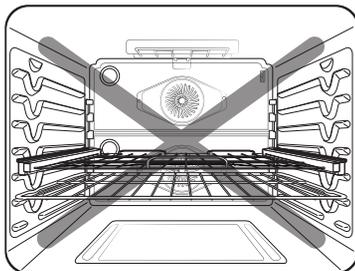


- Assurez-vous que la grille coulissante est en position « fermée » et que le four est éteint et a refroidi, puis tirez à la fois sur la grille et le cadre.



### ⚠ ATTENTION

N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus de la grille plate et du plateau de friture par application d'air. Vous ne pourrez pas l'installer correctement et la grille pourrait tomber.



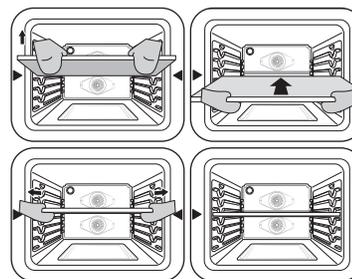
### 📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau sauf le niveau le plus haut (niveau 7) et le plus bas (niveau 1) dans le four.

## Utilisation de la plaque de séparation

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

### Installation de la plaque de séparation à l'intérieur du four



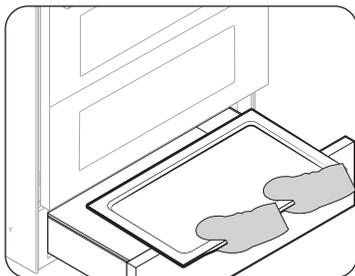
1. Insérez la plaque de séparation au niveau 4 à l'intérieur du four.
2. Insérez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière touche le fond du four.
3. Si la plaque de séparation est correctement installée, l'icône « - » apparaît à l'écran.

### ⚠ ATTENTION

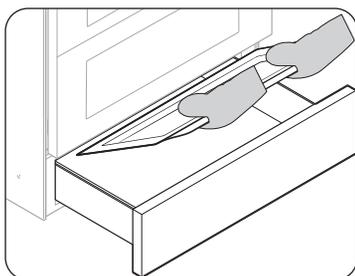
Si la cuisinière affiche « -dC- »

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

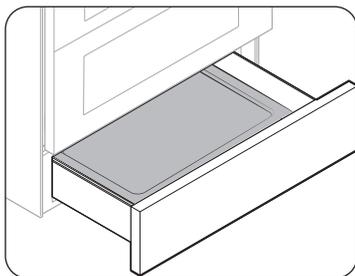
## Insertion de la plaque de séparation dans son emplacement de rangement



1. Ouvrez le tiroir de rangement.



2. Inclinez la plaque de séparation vers le haut et placez-la dans le tiroir de rangement.



3. Posez la plaque de séparation à l'intérieur.

## Guide des recettes

### Cuisson traditionnelle

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

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

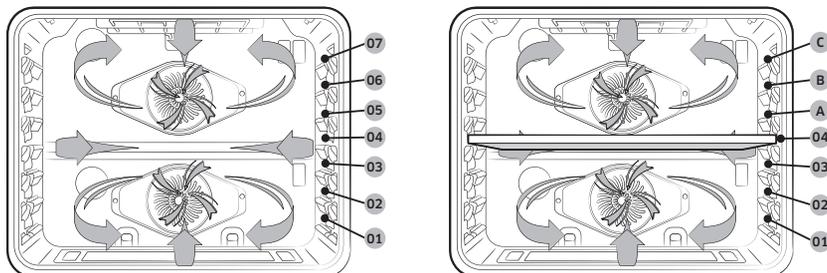
### REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez les aliments une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage est très important car il assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 3 fois.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

# Four électrique

## Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure la circulation d'air chaud homogène dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.



### REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

### Cuisson par convection

- Idéale pour faire cuire des aliments sur différentes grilles.
- Pratique pour des grosses quantités d'aliments.
- Offre des performances optimales avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain.
- Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates.
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière sur la position 3 ou 4. (En mode Double, position A ou 1.)
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec deux grilles, placez-les sur les positions 3 et 5 (gâteaux et cookies).
- Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.

### Rôtissage par convection

- Pratique pour les gros morceaux de viande tendres et non couverts.
- Pour obtenir des performances optimales, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter.
- L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire.

## Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande ou le poisson doit être placée sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.

### REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au grill avec porte fermée**. Lors d'une cuisson au grill, maintenez la porte fermée. Ouvrez la porte uniquement pour ajouter, retourner ou sortir des aliments.
- Utilisez la grille du grill pour des résultats optimaux.
- Utilisez le réglage Cuisson au grill à faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

## Guide de cuisson au grill

Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous à la page 32.

### REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
- Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.
- Utilisez la grille du grill pour des résultats optimaux.

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

### ATTENTION

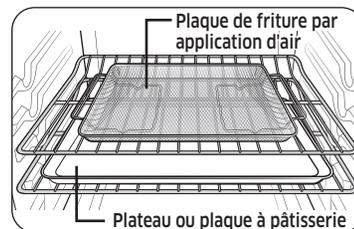
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

## Mode Friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour permettre d'obtenir des aliments frais ou surgelés plus croustillants et sains, sans ou avec moins d'huile que les modes de cuisson par convection normaux. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode avec le mode Unique et placez le plateau de friture par application d'air au niveau 3. La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Suivez la recette ou les indications figurant sur l'emballage pour régler la température, la durée et la quantité.

### Comment régler le four pour la cuisson en mode Friture par application d'air

1. Placez le plateau sur la position de grille 3.
2. Sélectionnez le mode **Friture par application d'air** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour vos aliments, comme recommandé dans leurs indications de cuisson. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez les options Temps de cuisson ou Départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER)** ou sur le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez doucement sur  puis sortez les aliments.



Positionnement recommandé du plateau de friture par application d'air

### REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sous le plateau de friture par application d'air pour récupérer les égoutures. Cela permet d'éviter les éclaboussures et la fumée.
- La friture par application d'air est conçue pour la cuisson sur une seule grille. Placez les aliments sur la position de grille 3 pour des résultats optimaux.

## Four électrique

Accessoire	Quantité	Température	Temps
<b>Pommes de terre</b>			
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Frites maison	25 à 30 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min
Tranches de pommes de terre maison	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
<b>Surgelé</b>			
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25 oz	400 °F à 425 °F	15 à 20 min
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min

Accessoire	Quantité	Température	Temps
<b>Volaille</b>			
Pilons de poulet frais	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min
Escalopes de poulet, panées	30 à 35 oz	450 °F	25 à 30 min
<b>Légumes</b>			
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Chou-fleur, pané	40 à 45 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	425 °F	20 à 25 min

### Déshydratation des aliments

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

#### REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four avant la déshydratation des aliments.
- Placez la grille sur la position de grille 3 ou 4.

### Pain précuit

Le mode Levage procure une température optimale pour le procédé de levage du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.

#### REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four avant le levage de la pâte.
- Placez la grille sur la position de grille 3.

### Maintien au chaud

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.

#### REMARQUE

Placez la grille sur la position de grille 3 ou 4.

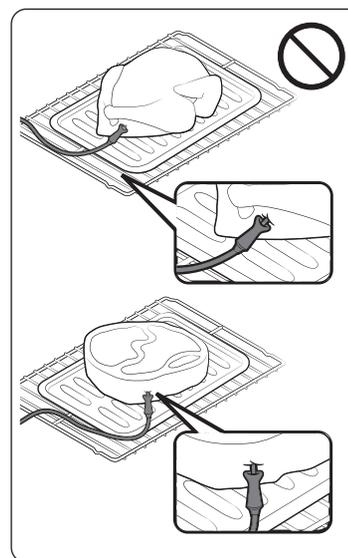
#### ATTENTION

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

### Sonde thermique (mode Unique seulement)

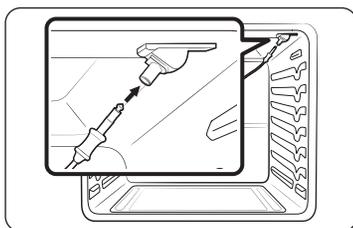
La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur **Cuisson traditionnelle**, **Cuisson par convection**, ou **Rôtissage par convection**. Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la température interne est affichée lorsqu'elle atteint 100 °F.

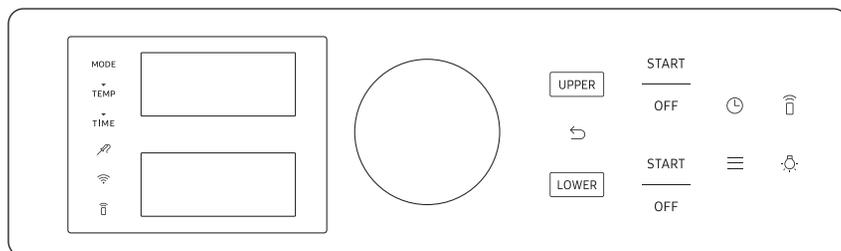


1. Piquez la sonde thermique dans la viande pour que la pointe de la sonde atteigne le centre de la viande.
  - Lorsque vous insérez la sonde thermique, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les os, le gras ou les cartilages.
  - Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
  - Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
  - Si vous retirez la sonde thermique pendant la cuisson, le four s'arrêtera dans les 60 secondes.
  - La sonde thermique peut ne pas fonctionner correctement lorsqu'elle est insérée dans des aliments surgelés. (L'icône de la sonde thermique ne s'affiche pas.)

# Four électrique



2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de la paroi côté supérieur du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson traditionnelle) et la température.
4. Réglez la température entre 100 °F et 200 °F à l'aide du bouton de réglage.



5. Réglez le départ différé si nécessaire.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et sonne.

## REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde thermique s'arrête lorsque la température réglée est atteinte.

## Tableau des températures

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

## ATTENTION

- Pour protéger la sonde thermique, soyez attentif à ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte des aliments. Assurez-vous que la sonde est insérée près du centre de la viande.
- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. La sonde serait définitivement endommagée.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments par avance.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour les modes de cuisson applicables.

## REMARQUE

Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

## Options de cuisson

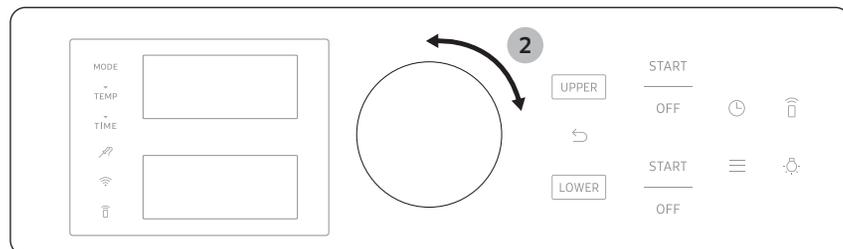
### ⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

### Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée pendant un temps défini. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

**Mode :** Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments



1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson traditionnelle**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque le message « Start (Démarrer) » s'affiche, sélectionnez **Réglage du temps de cuisson** à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pendant le temps que vous avez réglé.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

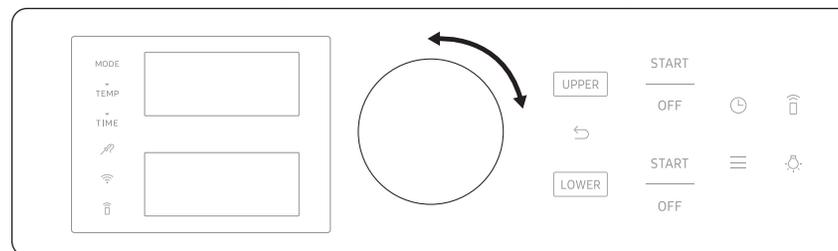
### 📖 REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton  et saisissez un temps différent. Puis, appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer.

## Départ différé

La fonction Départ différé vous permet de différer le démarrage de la cuisson. Vous pouvez régler la fonction Départ différé afin de retarder de 12 heures maximum le démarrage automatique d'un mode de cuisson que vous avez sélectionné.

**Mode :** Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments / Auto-nettoyage



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Démarrez le mode de cuisson souhaité, comme **Cuisson traditionnelle**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
4. Lorsque « Start (Démarrer) », s'affiche, sélectionnez **Réglage du départ différé** à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

### 📖 REMARQUE

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

# Four électrique

## Fonctions spéciales

### L'option Sabbath (mode Unique seulement)



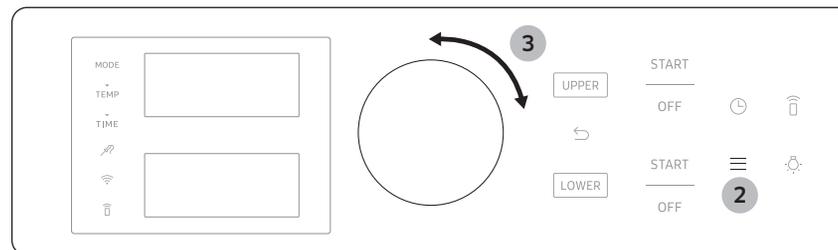
(À utiliser pour les fêtes juives et le sabbat)

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

### Avec l'option Sabbath

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour une cuisson avec l'option Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbath. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de l'option Sabbath.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbath est activée.

### Pour activer l'option Sabbath



1. Démarrez le mode Cuisson traditionnelle (mode Unique seulement).
2. Appuyez sur  et sélectionnez l'option **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

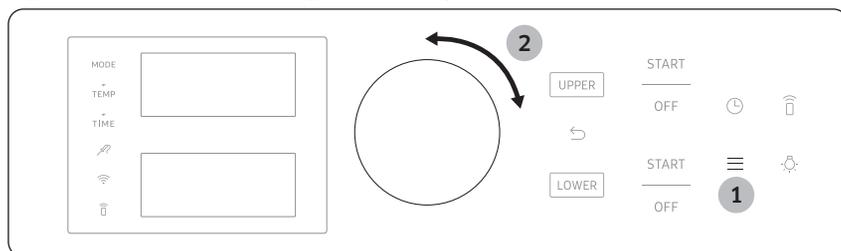
- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF (ARRÊT)**. Cependant, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « Sabbath » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbath et redémarrer le four d'ici la fin du sabbat/des fêtes.
- Après avoir respecté le sabbat, désactivez l'option Sabbath en appuyant sur  pendant au moins 3 secondes.

## ⚠ ATTENTION

- Lorsque l'option Sabbath est activée, ne tentez pas d'activer d'autres fonctions à l'exception de la fonction Cuisson traditionnelle. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement : Pavé numérique, Cuisson traditionnelle, Démarrage/Réglage du four, et Arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température de ce dernier pendant environ 30 minutes après avoir démarré la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

## Fonctions supplémentaires

Appuyez sur le bouton  du tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser les fonctions supplémentaires ou modifier les différents réglages de votre four. Reportez-vous au tableau suivant pour des descriptions détaillées.



Réglage	Description
Minuterie	Fonction de minuterie.
Nettoyage	Permet de brûler complètement les résidus de graisse ou de les réduire. <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 44.
Favoris	Permet d'enregistrer le mode de cuisson et la température fréquemment utilisés.
Ma liste de modes	Permet d'ajouter ou de supprimer des modes de cuisson.
Verrouillage	Permet de verrouiller le tableau de commande et la porte.

Réglage	Description
Conversion automatique	Pour réduire automatiquement de 25 °F (15 °C) la température pendant l'utilisation de la fonction Cuisson par convection.
Délai d'attente de l'écran	Permet d'ajuster le délai d'attente de l'affichage.
Régler l'heure	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure actuelle. <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 16.
Régler la date	Permet de régler l'horloge pour afficher la date actuelle. <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 16.
Format de l'heure	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures. <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 16.
Économie d'énergie 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
Son	Activez ou désactivez le son du four (signal sonore).
Sabbat	Réglage du mode Sabbath. MARCHE/ARRÊT. <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 38.

# Four électrique

## Minuterie

La minuterie vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie sur un temps compris entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du bouton de réglage.
3. Une fois terminé, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les réglages de la fonction Minuterie, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « Time is up (Temps écoulé) ». Une fois la fonction **Minuterie** terminée, un compte à rebours se lance. Il ne dure que 10 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le.

## Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à votre liste de favoris afin de les appliquer facilement à l'avenir.

### Ajout de nouveaux réglages de cuisson à la liste des favoris

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Définissez le réglage de cuisson (mode, température, options Temps de cuisson et Sonde thermique).
3. Si nécessaire, sélectionnez l'option Temps de cuisson et Sonde thermique.

### Modification des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Modifier**.
3. Changez les réglages de cuisson. Les éléments affichés dans la liste peuvent changer en fonction de votre sélection. (Mode de cuisson, Température, Temps de cuisson, etc.)

## Suppression des réglages de cuisson favoris

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

## Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. L'élément favori enregistré sera affiché comme l'un des modes du four. Sélectionnez votre élément favori parmi les modes.
2. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

## Ma liste de modes

Vous pouvez ajouter ou supprimer des modes de cuisson et créer une liste personnalisée.

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

## Verrouillage

Verrouillez le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel ou le basculement de l'appareil.

Appuyez sur  et sélectionnez **Verrouillage** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le tableau de commande et la porte. Lorsque Verrouillage du four est activé, le tableau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte. Tournez et appuyez sur le bouton de réglage pour cocher ou décocher les modes.

## Conversion automatique

La fonction Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur **START (DÉMARRER)**, le four affiche la température convertie, soit 325 °F.

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

### Délai d'attente de l'écran

Vous pouvez régler la durée avant l'activation de l'économiseur d'écran.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Délai d'attente de l'écran** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le réglage de l'heure (5 minutes, 10 minutes, 15 minutes, 20 minutes et toujours activé).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

#### REMARQUE

La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.

Lorsque le réglage du délai d'attente est défini sur Permanent, la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 en cas d'inactivité pendant 3 minutes.

### Économie d'énergie 12 heures

Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson traditionnelle ou 3 heures après le démarrage de la cuisson au gril.

1. Appuyez doucement sur , puis sélectionnez **Économie d'énergie 12 heures** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

### Son

Permet d'activer ou de désactiver la sonorité (signal sonore).

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

### Réglage du système

Appuyez sur  pendant 3 secondes sur le tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser les fonctions supplémentaires ou modifier les divers réglages de votre four.

Reportez-vous au tableau suivant pour des descriptions détaillées.

Réglage du système	Description
Wi-Fi	Permet d'activer ou de désactiver le mode WI-FI.  <b>REMARQUE</b> Reportez-vous à la page 43.
Langue	Permet de sélectionner la langue entre English ou French.
Unité de température	Le four peut être commandé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
Étalonnage de la température	Réévaluez la température du four.
Configuration personnalisée	Pour mémoriser et stocker les réglages de cuisson.
Zone par défaut	Permet de régler la zone par défaut en mode Double.
Éclairage d'accueil	Visible sur les boutons de la table de cuisson quand l'affichage du four se réveille.
Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
Réinitialiser	Permet de réinitialiser les paramètres d'usine par défaut.

# Four électrique

## Langue

Permet de sélectionner la langue entre English ou French. Vous ne pouvez pas modifier la langue durant la cuisson.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner Langue et appuyez pour enregistrer les modifications.

## Temp. Unité (°F ou °C)

Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Unité de température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

## Étalonnage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures de recette recommandés. S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réajuster la température du four. Avant de réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Étalonnage de la température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

## REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'auto-nettoyage. Il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

## Configuration personnalisée

Cette fonction mémorise et enregistre les réglages de cuisson fréquemment utilisés.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Configuration personnalisée** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

## Zone par défaut

Lors de la mise en marche du four, une seule zone est sélectionnée par défaut en mode Double.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Zone par défaut** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Upper (Supérieur) ou Lower (Inférieur)** et appuyez pour enregistrer les modifications.

## Éclairage d'accueil

Le type d'éclairage est visible sur les boutons de la table de cuisson quand l'affichage du four se réveille.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Éclairage d'accueil** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

## Mode Démo

Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Mode Démo** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

## Réinitialiser

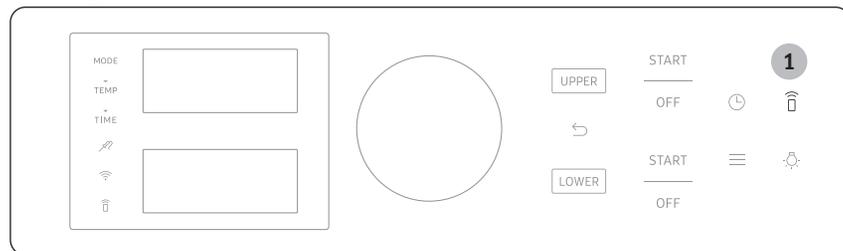
Réinitialisez votre four sur ses paramètres par défaut. Cela entraîne la suppression de toutes les données. Elles ne pourront pas être récupérées.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Réinitialiser** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

## Commande intelligente

### Connexion du four

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



### Contrôle à distance du four

1. Appuyez sur .  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application Contrôle du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez effectuer les fonctions suivantes via l'application :

Contrôle à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four / de la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez le statut du four.</li> <li>• Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur de la table de cuisson.</li> </ul>
Contrôle à distance du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez ou ajustez à distance les réglages du four.</li> </ul>
Mes cuissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez le four à distance.</li> <li>• Une fois que la cuisson a commencé, modifiez à distance la température et le temps de cuisson réglés.</li> </ul>

### Contrôle à distance du four à l'aide de l'application SmartThings

Détection d'erreurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.</li> </ul>
Sonde thermique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et de la table de cuisson, mais aussi éteindre le four.</li> </ul>	

### Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Si vous réglez le mode Désactivation de la connexion Wi-Fi, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la cuisinière.

1. Appuyez sur  et laissez votre doigt appuyé dessus pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur ,  disparaît de l'écran et la plupart des fonctions à distance ne peuvent plus fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée,  disparaît de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four électrique à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la fonction Commande intelligente.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **Commande intelligente** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

# Four électrique

## Commande vocale

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

### Bixby

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

### Amazon Alexa et Assistant Google

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

### Guide d'installation

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

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

### REMARQUE

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

# Entretien

## Nettoyage

### ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

### Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Appuyez sur  et sélectionnez **Verrouillage** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le tableau de commande et la porte.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau pure, de l'eau tiède savonneuse ou du produit à vitre. Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande.
3. Une fois terminé, appuyez sur  et sélectionnez **Verrouillage** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le tableau de commande et la porte.

### AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre la cuisinière en place. Dans le cas contraire, la cuisinière peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

### Surface en acier inoxydable

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

### ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

### Grilles

Pour que les grilles restent propres, retirez-les de l'intérieur du four et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez l'encrassement des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

### REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille avec un lubrifiant au graphite.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour l'achat en ligne, visitez notre site à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> et recherchez la référence DG81-01629A.

### ATTENTION

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême générée durant ce cycle peut détacher de manière permanente le revêtement de la grille et rendre ensuite difficile le déplacement des grilles sur les rails de guidage.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisine ni de lubrifiant directement sur les grilles.

### Plateau de friture par application d'air

Pour que la plaque de friture par application d'air reste propre, retirez-la de l'intérieur du four et faites-la tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez l'encrassement du plateau de friture par application d'air en utilisant une éponge à récurer en plastique.

### REMARQUE

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

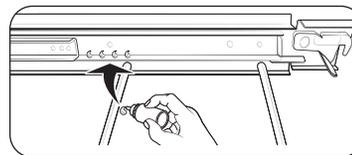
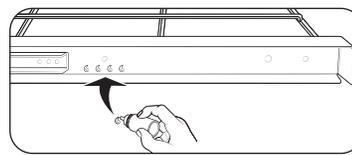
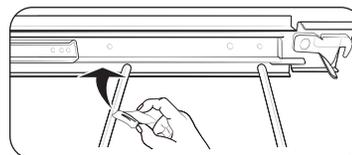
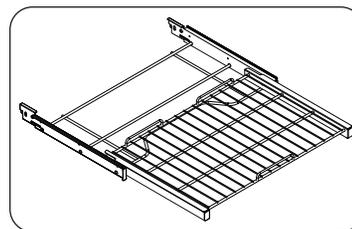
### ATTENTION

Ne laissez pas le plateau de friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée durant ce cycle est susceptible de détacher de manière permanente le revêtement du plateau de friture par application d'air, sa couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de sa surface se ternira.

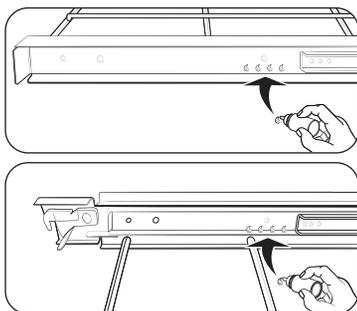
### Grille coulissante

- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine de verre. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les glissières de la grille.

### Pour lubrifier les glissières



1. Retirez la grille du four. Reportez-vous au retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.
3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé. Reportez-vous aux étapes 4 à 7.)
4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.

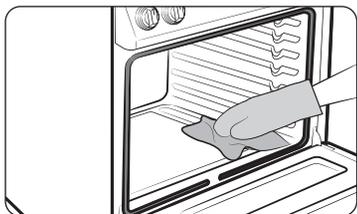


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit dessus et placez-la dans le four. Reportez-vous à l'installation de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.

#### REMARQUE

- Ne pulvérisez pas de matière grasse végétale en bombe et n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

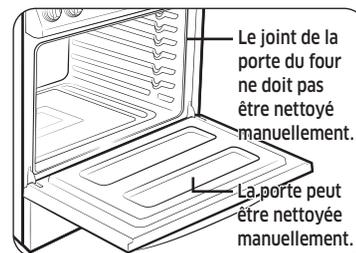
## Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

## Porte

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



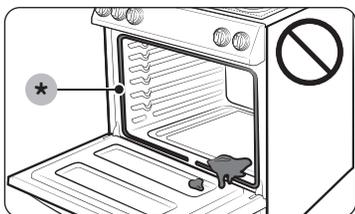
- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites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

### Côté intérieur de la porte

- **Surface intérieure :** Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- **Vitre intérieure :** La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.

### Côté extérieur de la porte

- **Surface extérieure** : Respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- **Vitre extérieure** : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.

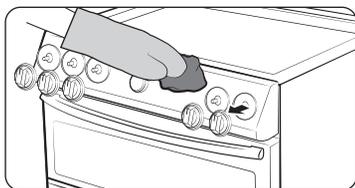


#### **⚠ ATTENTION**

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

### Commandes des brûleurs

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont sur la position OFF (ARRÊT).



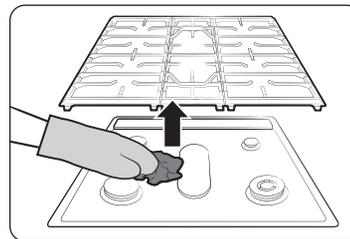
1. Tirez tout droit les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Rattachez les boutons sur les tiges des vannes de commande.

#### **⚠ ATTENTION**

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

### Surface de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidi avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs puis remettez les grilles des brûleurs en place.

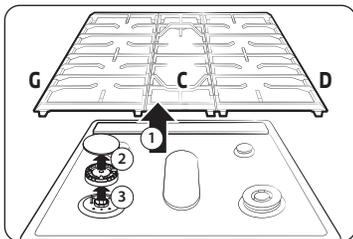
#### **⚠ ATTENTION**

- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz.
- N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.

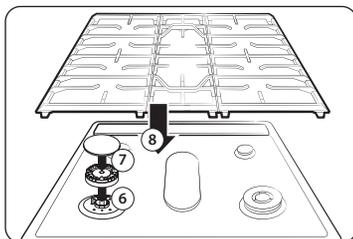
# Entretien

## Grilles et composants des brûleurs

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



1. Retirez la grille du brûleur central (C) après les deux grilles latérales. (G/D)
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants des brûleurs à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants des brûleurs.

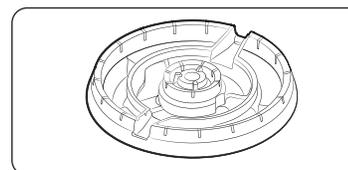


6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

### REMARQUE

Reportez-vous à la page suivante pour connaître les instructions détaillées de réassemblage des composants des brûleurs.

7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Remettez les grilles des brûleurs en place à leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.



Tête des brûleurs en laiton

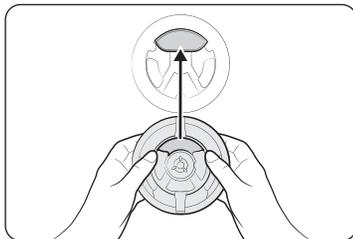
### REMARQUE

- Les parties en laiton de votre brûleur changeront de couleur avec l'usage. Cependant, cela n'affectera pas leur performance et vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyeur pour laiton.
- Une fois le nettoyage terminé, vérifiez que les ouvertures des orifices des brûleurs ne sont pas obstruées.
- Essuyez l'excès d'eau et laissez les têtes de brûleurs et les chapeaux sécher complètement. L'eau s'écoulera plus facilement si le brûleur central est placé à l'envers.
- Ne lavez aucun composant des brûleurs au lave-vaisselle.

### ATTENTION

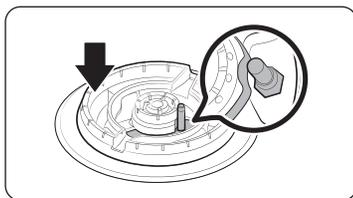
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les chapeaux les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures, par exemple des récipients en fonte.
- La tête des brûleurs peut être obstruée par de la nourriture ou de la poussière. Nettoyez la tête si elle semble obstruée. Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la rassemblez qu'une fois qu'elle est parfaitement sèche. Une tête mouillée peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter de faire tomber les grilles, veillez à retirer d'abord les deux grilles latérales.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur oval central de la tête.

## Guide de réinstallation des brûleurs

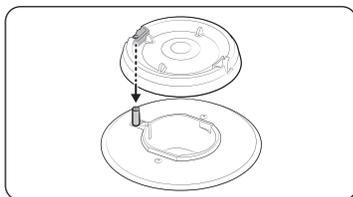


### Tête des brûleurs doubles

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.

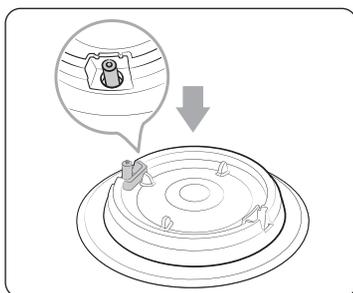


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

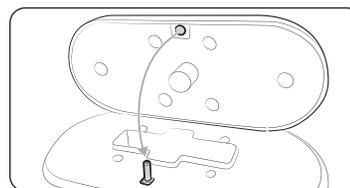


### Tête du brûleur circulaire

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.

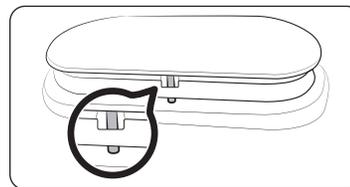


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

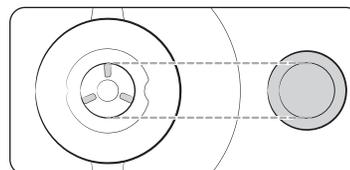


### Brûleur ovale

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

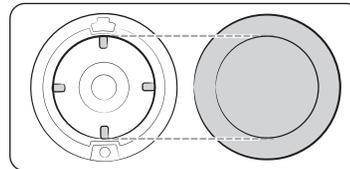
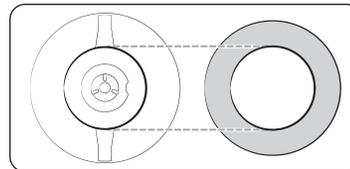


### Chapeau du brûleur

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

### ⚠ ATTENTION

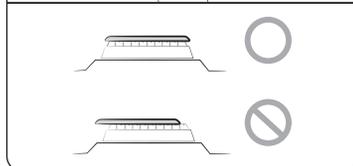
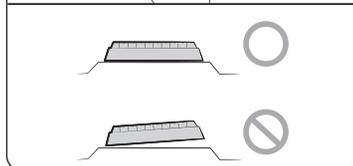
Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il est bien à plat.





## ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.



Haut	Bas

## 📖 REMARQUE

Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (ArD) et du brûleur double intérieur (AvD) sont interchangeables.

## Auto-nettoyage (mode Unique uniquement)

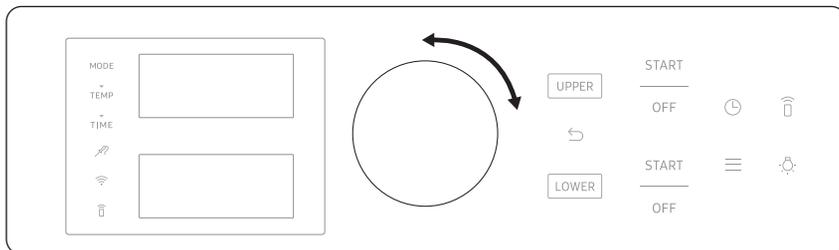
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

## ⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 400 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four électrique reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.

### Pour effectuer le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est relâché. Retirez toutes les grilles de l'intérieur du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée et déverrouillée.
2. Appuyez sur **☰**, puis sélectionnez **Nettoyage > Auto-nettoyage** à l'aide du bouton de réglage. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en tournant le bouton de réglage une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Rotation vers la gauche	Val. par défaut	Rotation vers la droite
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

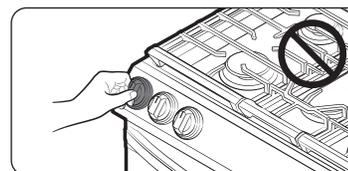
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le signal sonore retentit 10 fois. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas descendue en dessous de 400 °F (200 °C). Vous pouvez ouvrir la porte lorsqu'il n'y a plus de risque.

#### **⚠ ATTENTION**

N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four électrique effectue un cycle d'auto-nettoyage.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

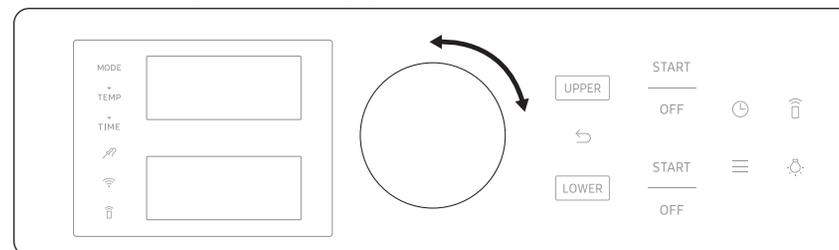
Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF (ARRÊT) et que toutes les surfaces sont FROIDES.



#### **📖 REMARQUE**

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints lorsque le four effectue un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

### Départ différé d'un cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Sélectionnez **Réglage du départ différé**.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le bouton de réglage.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure spécifiée.

#### Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (200 °C).

# Entretien

## Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 400 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.
- Pour que l'auto-nettoyage puisse fonctionner, vous devez attendre 2 heures après l'exécution du cycle d'auto-nettoyage.

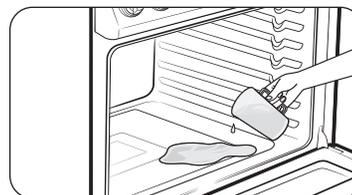
### ATTENTION

Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud ou de vapeur pourraient vous brûler.

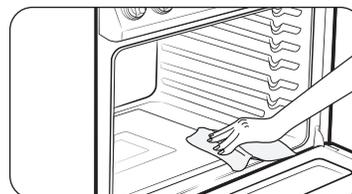
## Nettoyage vapeur

### Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

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



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide, puis fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Appuyez sur , puis sélectionnez **Nettoyage > Nettoyage vapeur** à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



### REMARQUE

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

## REMARQUE

Si vous démarrez un cycle **Nettoyage vapeur** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, le message **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Étant donné que cette fonction offre des résultats optimaux lorsqu'elle commence avec un four froid, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message « Hot (Chaud) » ait disparu de l'écran.

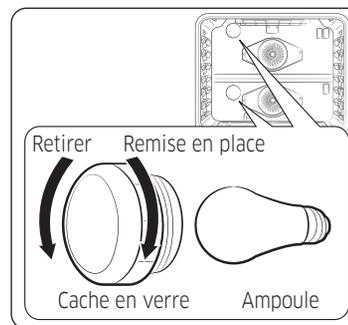
### Après un cycle de nettoyage vapeur

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

## Remplacement de l'ampoule du four

### Oven Light (Éclairage du four)

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



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

### 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.

### REMARQUE

- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

## Retrait et réinstallation de la porte du four

### Comment retirer la porte ?

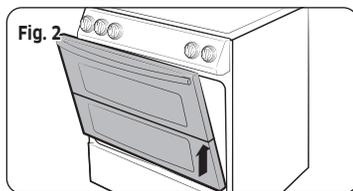
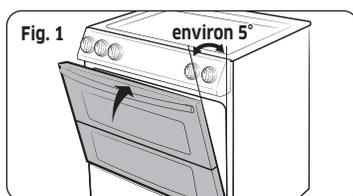
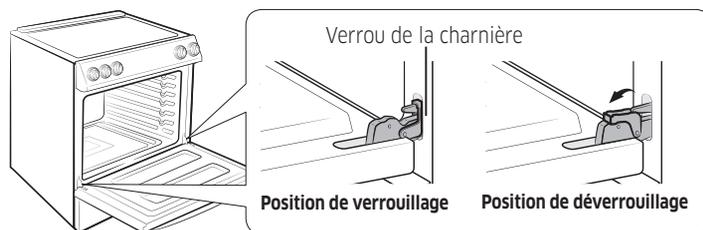
#### REMARQUE

Vous pouvez retirer la porte supérieure de la même manière que vous retirez la porte complète.

#### ATTENTION

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

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

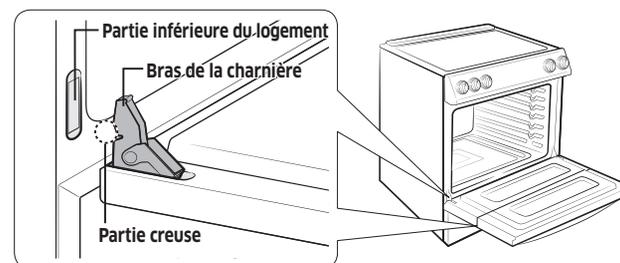


3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

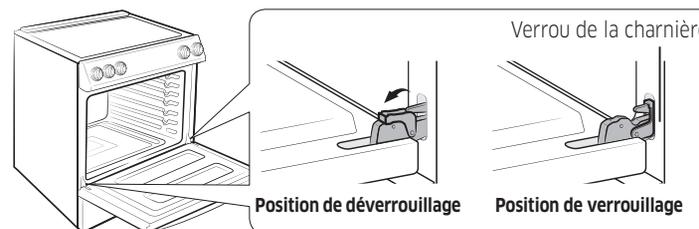
### Procédure de réinstallation de la porte

Vous pouvez réinstaller la porte supérieure de la même manière que vous réinstallez la porte complète.

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



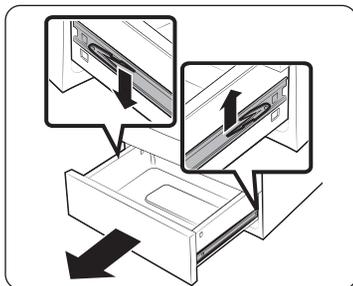
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre de l'intérieur du four pour les mettre en position de verrouillage.



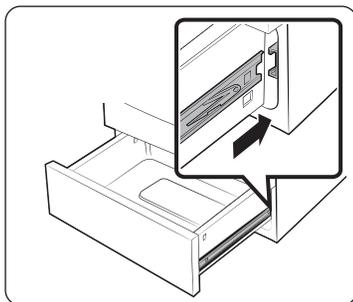
5. Fermez la porte du four.

## Procédure de retrait et de réinstallation du tiroir de rangement

Tiroir de rangement



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



## Dépannage

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

### Points à contrôler

#### Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> .
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

# Dépannage

## Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous à la page 49.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page 48.)

Problème	Cause	Action
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur <b>START (DÉMARRER)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position OFF (ARRÊT).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

## Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Le four peut rencontrer un problème. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page 60.	Appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

Problème	Cause	Action
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est entièrement branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 42.
La résistance du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur <b>START (DÉMARRER)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAB et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour arrêter uniquement le four, appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b> . Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez sur ↵ pendant 3 secondes.

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte, et appuyez sur <b>START (DÉMARRER)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAB et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez sur ↵ pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 53.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson au gril.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page 33.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 32.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la cuisson au gril.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement durant un certain de temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte, et appuyez sur <b>START (DÉMARRER)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La plaque de séparation intelligente est installée dans le four.	La fonction Auto-nettoyage ne fonctionne pas lorsque la plaque de séparation intelligente est installée. Retirez-la du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous à la page 50.)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Problème	Cause	Action
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essayez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si le problème de fumée persiste, appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté, puis programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four n'est pas descendue en dessous de 400 °F.

Problème	Cause	Action
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur un temps plus long. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant que vous démarriez un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaires afin de complètement nettoyer le four.
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	L'orifice de ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou que vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, une plus grande quantité de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'orifice de ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure après le démarrage du premier cycle Cuisson traditionnelle.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'un temps minimal de 3 heures. (Reportez-vous à la page 51.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.

Problème	Cause	Action
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Ceci est tout à fait normal.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection continuer de tourner jusqu'à la fin de la fonction ou l'ouverture de la porte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffage.

#### Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page 23.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page 27.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page 17.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 42.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous à la page 16.
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 32.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 32.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page 33.

## Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b>, et redémarrez le four.</li> <li>Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.</li> </ol>
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé de commande.	
C-23	Dysfonctionnement de la sonde thermique.	
C-30	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-31	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	
C-d0	Dysfonctionnement de la touche de commande.	
C-d1	Dysfonctionnement du verrouillage de la porte.	
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Dysfonctionnement du signal IC tactile et carte de circuit imprimé.	

Code	Signification	Solution
-dC-	Dysfonctionnement du commutateur de la plaque de séparation.	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Si la plaque de séparation est dans le four, assurez-vous qu'elle est bien enfoncée jusqu'au fond.</li> <li><b>2.</b> Si la plaque de séparation n'est pas dans le four, regardez si quelque chose appuie sur le commutateur de la plaque de séparation à l'arrière du four.</li> <li><b>3.</b> Si la plaque de séparation est enfoncée jusqu'au fond, et que rien n'appuie sur le commutateur de la plaque de séparation, appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b>, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.</li> </ol>
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

## Garantie (États-Unis)

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

**CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON SAMSUNG**

**GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT**

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

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

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

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

Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel.

## Garantie (États-Unis)

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 protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

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

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

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

### LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

---

## Enregistrement

Veillez faire enregistrer votre produit en ligne sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## Questions

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

Numéro du modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

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

---

## Garantie (CANADA)

**VEUILLEZ NE PAS JETER.**

**CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG**

**GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL**

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

**Un (1) an (pièces et main d'œuvre)**

La présente garantie limitée entre en vigueur à compter de la date d'acquisition initiale et couvre uniquement les appareils achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule la présente garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire du Canada contigu. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle et accessible à l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pendant le reste de la période de garantie initiale, ou pendant quatre-vingt-dix (90) jours, la période la plus longue s'appliquant.

## Garantie (CANADA)

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. SAMSUNG NE SERA EN AUCUN TENUE D'HONORER UNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, FIRME OU SOCIÉTÉ QUELCONQUE CONCERNANT CET APPAREIL. 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 DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES PRÉTENDUS DOMMAGES. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUTS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET PAR TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN, SUITE À L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ À UTILISER L'APPAREIL. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE L'APPAREIL, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Pour bénéficier du service de 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](http://www.samsung.com/ca/support) (English)**  
**[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)**

---

### Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez notre site Web à l'adresse [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English) ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French).

N° de modèle \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

---

### Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP2\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0) suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.





Scannez le code QR\* ou rendez-vous sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

\*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU VENEZ NOUS VOIR EN LIGNE À L'ADRESSE
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

