

Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

NX60*851*** / NX60**851*****



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 votre service 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 a été correctement installé et fixé sur le côté arrière droit (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 correctement maintenue en place par le 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 deux 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 auprès du revendeur ou d'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 6,0 pieds cubes, cette cuisinière à gaz 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 à gaz Samsung réunit tous les avantages de 3 appareils domestiques séparés - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pour une satisfaction optimale de l'utilisateur accompagnée d'une conception soignée et élégante.

Contenu

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
Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie	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

Avant de commencer 15

Mode d'affichage	15
Horloge	15
Orifice de ventilation du four/de refroidissement	16

Surface de cuisson 16

Allumage	17
Récipients	18
Gril	19

Four à gaz 20

Utilisation des grilles de cuisson	21
Mode de cuisson	22
Mode Friture par application d'air	25
Options de cuisson	26
Fonctions spéciales	28
Modification des réglages	31
Smart Control	34
Commande vocale	35

Entretien 35

Nettoyage	35
Auto-nettoyage	40
Remplacement de l'ampoule du four	42
Retrait et réinstallation de la porte du four	43

Dépannage 45

Points à contrôler	45
Codes d'information	50

Garantie (États-Unis) 50

Garantie (CANADA) 52

Annonce de contenu libre	54
--------------------------	----

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.

Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie

⚠ AVERTISSEMENT

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

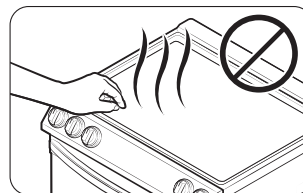
Commonwealth du Massachusetts

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 corporelles et/ou d'accident mortel, 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'entrez 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'entrez 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 corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



- N'entrez pas, 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 la touche OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). 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'entrez 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 des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne placez aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

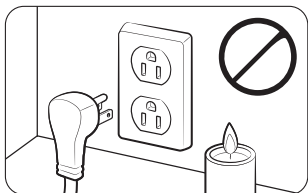
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, 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.

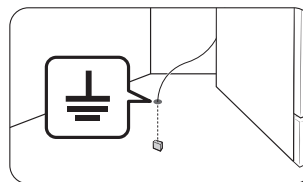
Vérification des fuites de gaz

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 corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



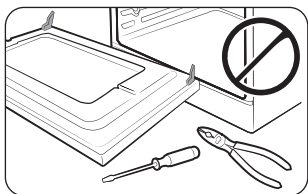
- Branchez la cuisinière sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez** 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 de 120 V, 60 Hz, 20 A, CA avec un disjoncteur ou un fusible à retardement ou un disjoncteur 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 corporelles et/ou d'accident mortel, 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.

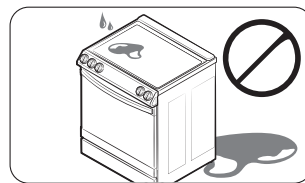
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil 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 National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel) en vigueur, CAN/CGA-B149.1, ou au Propane Installation Code (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 Canadian Gas Association (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 corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



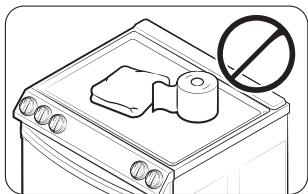
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, 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 ¾ 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 corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

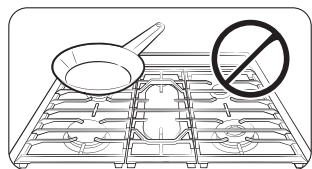


- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium 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 surface de cuisson.
- Cette surface 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.

Informations importantes relatives à la sécurité

- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- 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.



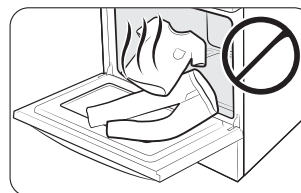
Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité 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 surface 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 corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson, par exemple le séchage de vêtements 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 de cuisson 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 papier aluminium ou de matière semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille 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.
- Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles de cuisson, **assurez-vous** que le four a complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.
- 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.



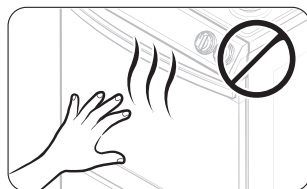
- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson, par exemple le séchage de vêtements ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer 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

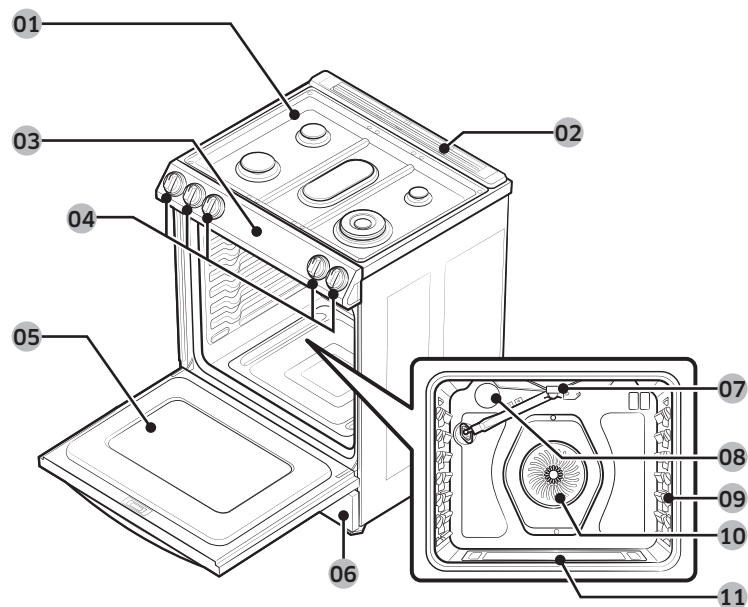
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



- 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 de cuisson recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four.
- 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.

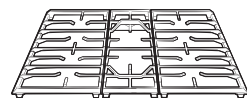
Présentation

Disposition



- | | | |
|---|------------------------------------|---------------------------------|
| 01 Brûleurs de surface | 02 Orifices de ventilation du four | 03 Écran tactile |
| 04 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces) | 05 Porte du four amovible | 06 Tiroir de rangement |
| 07 Brûleur de four pour gril | 08 Éclairage du four | 09 Système de grille de cuisson |
| 10 Ventilateur de convection / Résistance de convection | 11 Brûleur de four pour cuisson | |

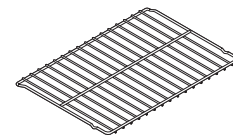
Accessoires fournis



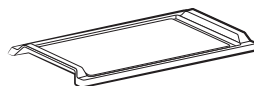
Grilles du brûleur de surface (3) *



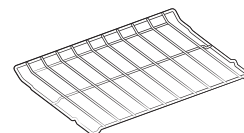
Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



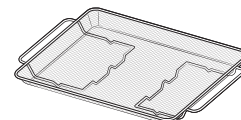
Grille plate (1) *



Gril (1) *



Grille de cuisson au gril (1) *

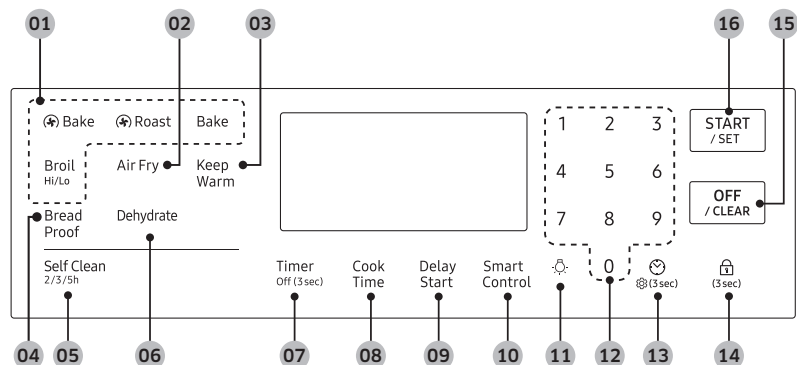


Plaque de friture par application d'air (1) *

REMARQUE

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

Tableau de commande



- 01 Modes du four :** pour activer chacun des modes du four (Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson traditionnelle ou Cuisson au grill).
- 02 Air Fry (Friture par application d'air) :** pour activer le mode Friture par application d'air.
- 03 Keep Warm (Maintien au chaud) :** pour maintenir les aliments cuisinés au chaud à 175 °F (80 °C).
- 04 Bread Proof (Pain précuit) :** pour activer la fonction Pain précuit.
- 05 Self Clean (Auto-nettoyage) :** pour brûler les résidus d'aliments dans le four à très haute température.
- 06 Dehydrate (Déshydratation des aliments) :** pour activer la fonction Déshydratation des aliments.
- 07 Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s)) :** pour activer ou désactiver la minuterie.

- 08 Cook Time (Temps de cuisson) :** pour régler le temps de cuisson.
- 09 Delay Start (Départ différé) :** pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure.
- 10 Smart Control :** pour activer la fonction Connexion facile.
- 11 Éclairage du four :** pour allumer/éteindre l'éclairage du four.
- 12 Pavé numérique :** pour régler le temps, la température ou les pré-réglages.
- 13 Horloge :** pour régler l'heure.
- 14 Verrouillage :** appuyez dessus pendant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande et la porte afin d'éviter tout accident.
- 15 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** pour annuler l'opération en cours mais pas la minuterie.
- 16 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) :** pour démarrer une fonction ou régler l'heure.

Avant de commencer

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

Mode d'affichage

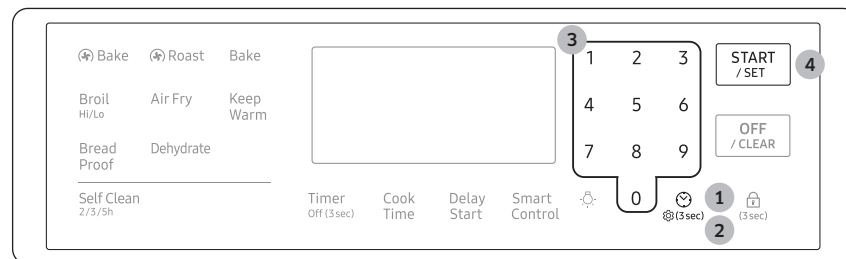
Mode Veille

Après 2 minutes d'inactivité (ou 1 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 et affiche seulement l'heure, jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

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 changer le format de l'heure, reportez-vous en page 33.

Pour régler l'heure



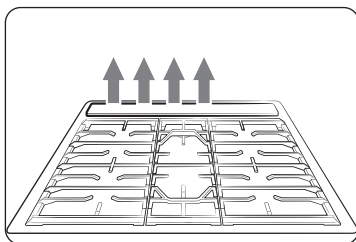
1. Appuyez sur .
2. Pour sélectionner AM (matin) ou PM (après-midi), appuyez à nouveau sur .
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour confirmer les paramètres.

Avant de commencer

REMARQUE

Vous pouvez régler/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.

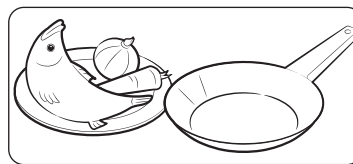
Orifice de ventilation du four/de refroidissement



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.

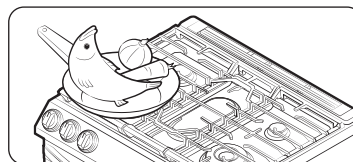
- N'obturez pas les orifices de ventilation ou leur pourtour.
- Soyez prudent lorsque vous placez des objets près des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

Surface de cuisson



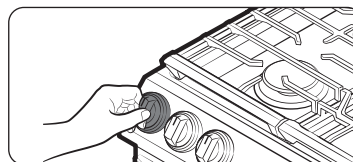
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

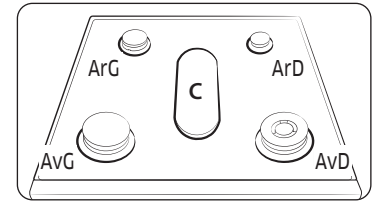
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz

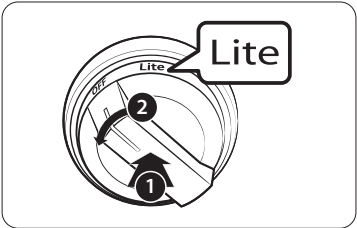


À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de Faible à Élevée. De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont 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	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 18000 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	Réchauffage général/ Cuisson sur plaque	Aliments en général/ crêpes, œufs au plat	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 16000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général

Allumage

⚠ ATTENTION



- 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). Le système d'allumage électronique fonctionne correctement si vous entendez un « clic ».
 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.

Surface de cuisson

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, vérifiez qu'il s'enflamme. 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.

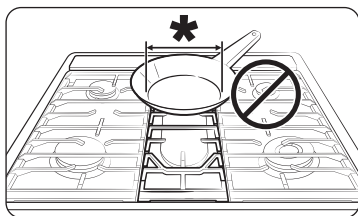
Récipients

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

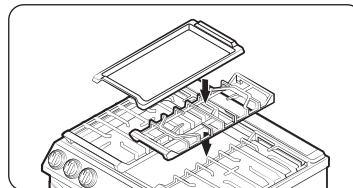
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.

* : 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.

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.

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	Moyenne à Élevée	Moyenne
Hamburgers	5 à 10 min	Élevée	Élevée
Œufs au plat	5 à 10 min	Élevée	Moyenne à Élevée
Bacon	5 à 10 min	Élevée	Élevée
Saucisses	5 à 10 min	Élevée	Élevée

Surface de cuisson

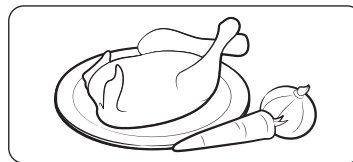
⚠ ATTENTION

- 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.

📖 REMARQUE

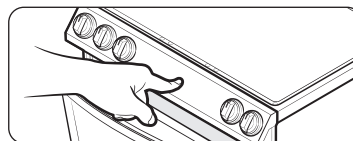
- Avec le temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur pour le gril.
- Après un certain nombre d'utilisations, le gril peut se décolorer.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

Four à gaz



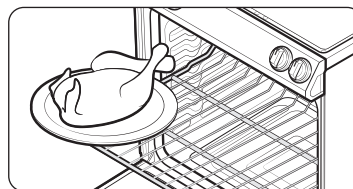
ÉTAPE 1

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



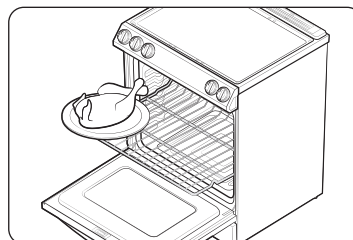
ÉTAPE 2

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.

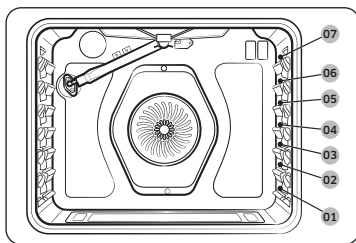
📖 REMARQUE

- 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.

Utilisation des grilles de cuisson

Position des grilles

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	6
Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4 à 5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizza fraîche, gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

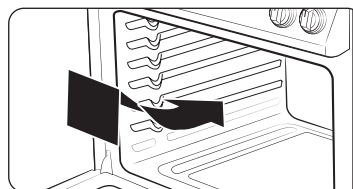
⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

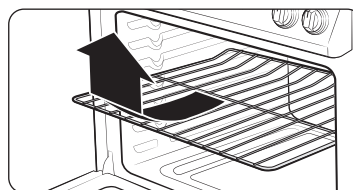
- Le tableau de réglage des grilles de cuisson n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2e position de grille pour obtenir un fond croustillant.

Insertion et retrait d'une grille de cuisson



Pour insérer une grille de cuisson

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.

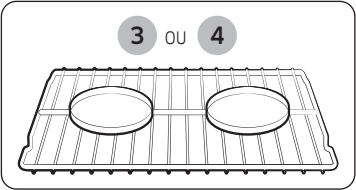


Pour retirer une grille de cuisson

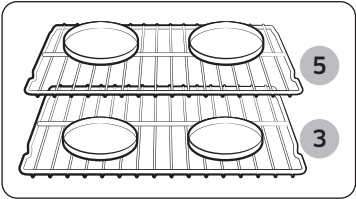
1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

Four à gaz

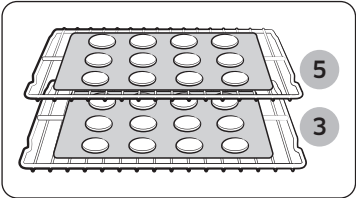
Emplacement de la grille et des plats



Une seule grille de cuisson



Positions des plats à pâtisseries



Positions des plaques à cookies

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

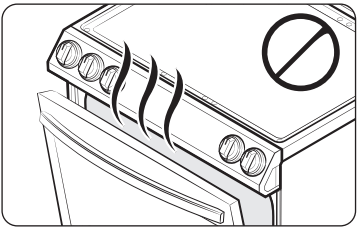
Si vous cuisinez sur une seule grille de cuisson, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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

Utilisation de plusieurs grilles de cuisson

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

Mode de cuisson



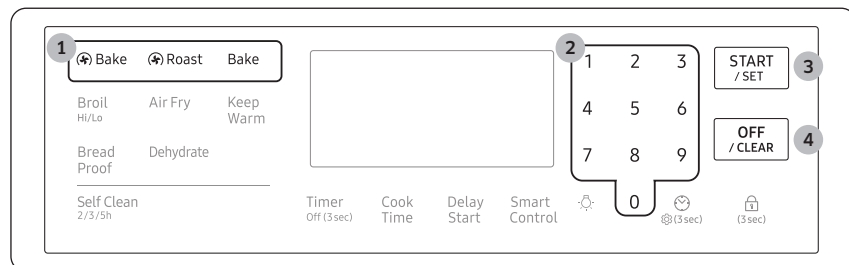
- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, de cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur,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

Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions répertoriées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum pour le temps et la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou un temps inférieur(e) au réglage minimum ou supérieur(e) au réglage maximum de la fonction est saisi(e).

Fonction	Température (°F)	
	Minimum	Maximum
Cuisson par convection	175	550
Rôtissage par convection	175	550
Cuisson traditionnelle	175	550
Cuisson au gril	Faible	Élevée
Friture par application d'air	350	500
Déshydratation des aliments	100	225

Cuisson traditionnelle et rôtissage

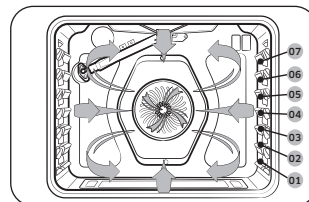


1. Appuyez sur **Bake (Cuisson par convection)**, sur **Roast (Rôtissage par convection)**, ou sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - 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 le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

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

Cuisson par convection



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

REMARQUE

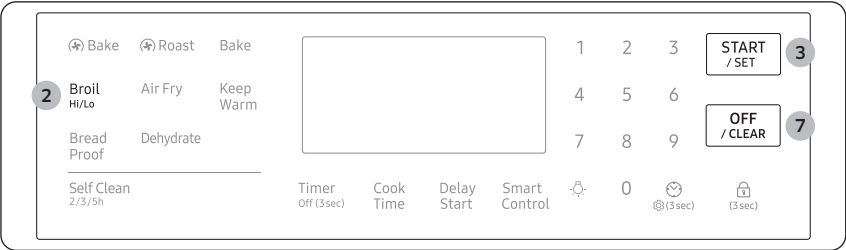
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur 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. • Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, 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.

Four à gaz

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 placé(e) sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite.
2. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au grill)** pour une cuisson au grill avec un réglage de température Élevée, ou deux fois pour le réglage Faible.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le grill.
4. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
5. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
6. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Utilisez le réglage de faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- De manière générale, pour éviter une surcuisson, appuyez sur **Broil (Cuisson au grill)** pour permuter entre les réglages Élevée et Faible.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Pour en savoir plus sur les températures du grill, les réglages des grilles et les temps de cuisson de divers aliments, consultez la section « **Guide de cuisson au grill** » à la page **24**.
- Utilisez la grille de cuisson au grill pour obtenir des résultats optimaux.

Guide de cuisson au grill

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.
- 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.
- Utilisez la grille de cuisson au grill pour obtenir des résultats optimaux.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	Élevée	6	4'30" à 5'30"	3'30" à 4'30"
Bifteck	À point	1 bifteck	1"	Élevée	5	8'00" à 10'00"	6'00" à 8'00"
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 3 lb.	¾" à 1"	Faible	4	18'00" à 20'00"	11'00" à 13'00"
Filets de saumon	Bien cuit	3 à 4 filets	½" à ¾"	Élevée	5	6'00" à 7'00"	5'00" à 6'00"
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 à 2 côtelettes	½" à ¾"	Faible	4	12'00" à 14'00"	12'00" à 15'00"
Côtelettes d'agneau	À point	4 à 6 côtelettes	1"	Élevée	5	5'00" à 6'00"	4'00" à 5'00"

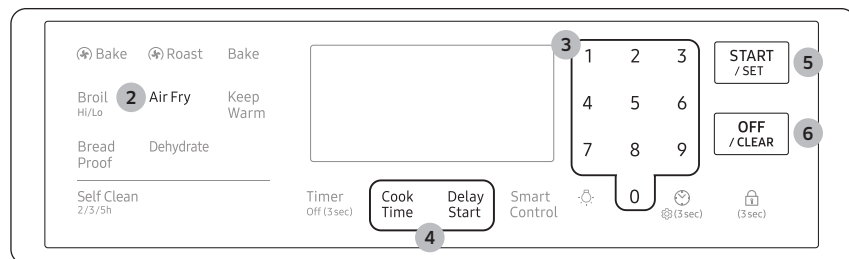
ATTENTION

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

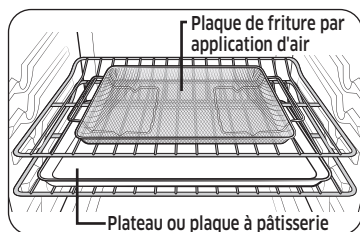
Mode Friture par application d'air

Cette fonction applique de l'air chaud pour que les aliments frais ou surgelés soient plus croustillants et sains, en utilisant pas d'huile ou moins que les modes normaux par convection. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode en mode de four unique et placez la plaque de friture par application d'air à la position 3. Vous pouvez régler la température entre 350 °F et 500 °F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Pour la température, le temps et la quantité, suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage.

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



1. Placez la plaque à la position 3.
2. Appuyez sur **Air Fry (Friture par application d'air)**.
3. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température recommandée pour vos aliments.
4. Si nécessaire, réglez Cook Time (Temps de cuisson) et Delay Start (Départ différé).
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis sortez les aliments.



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

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela contribuera à réduire les éclaboussures et la formation de fumée.
- La fonction Friture par application d'air est conçue pour être utilisée pour une cuisson traditionnelle sur une seule grille de cuisson. Pour des résultats optimaux, placez les aliments à la position 3.

Guide pour le mode Friture par application d'air

Aliment	Quantité	Température	Temps
Pommes de terre			
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	18 à 23 min
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	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	425 °F	23 à 28 min
Tranches de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min
Surgelé			
Croquettes de poulet congelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	18 à 23 min
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 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	25 à 30 min
Churros congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min

Four à gaz

Aliment	Quantité	Température	Temps
Volaille			
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Escalopes de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	30 à 35 min
Légumes			
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	18 à 22 min
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Chou-fleur, pané	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min

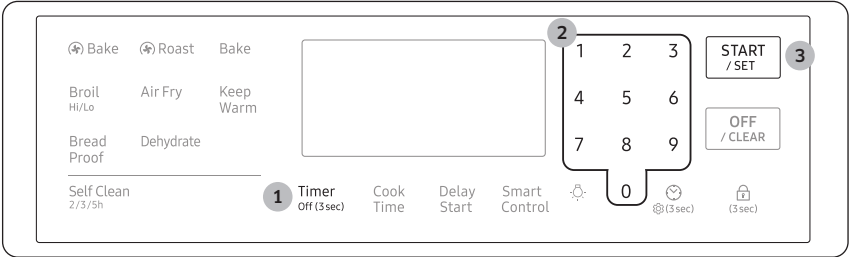
Options de cuisson

⚠ 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.

Minuterie

La minuterie de cuisine 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 **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))**.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du pavé numérique.
3. Une fois terminé, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « End » (Fin). Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** ou **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** pour supprimer le message.

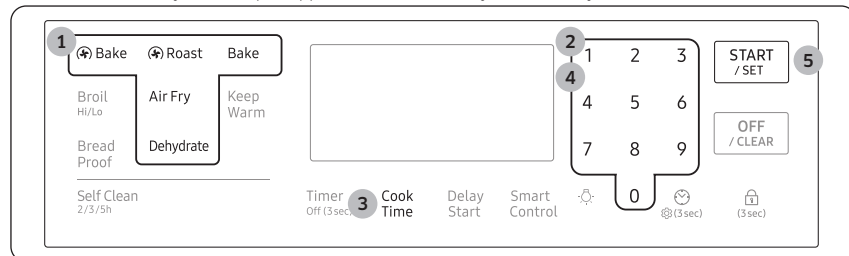
📖 REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))**, saisissez un temps différent, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Temps de cuisson

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

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Air Fry (Friture par application d'air) / Dehydrate (Déshydratation des aliments)



1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple **Bake (Cuisson par convection)**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. 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.

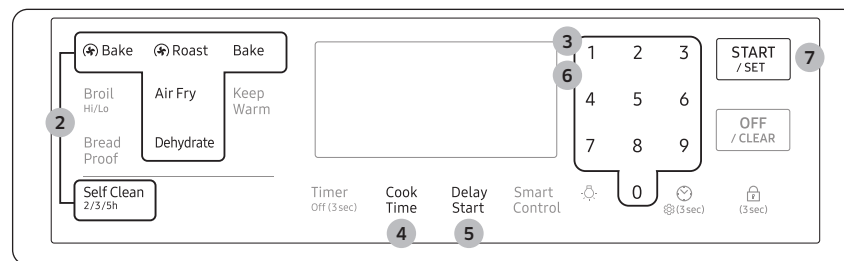
REMARQUE

- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez un temps différent, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Si nécessaire, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** après avoir réglé le temps de cuisson. Le mode Keep Warm (Maintien au chaud) démarre une fois que le temps de cuisson est écoulé.

Départ différé

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de 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 : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Air Fry (Friture par application d'air) / Dehydrate (Déshydratation des aliments) / Self Clean (Auto-nettoyage)



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple **Bake (Cuisson par convection)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Si nécessaire, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** et réglez le temps de cuisson. (Reportez-vous à la section « Temps de cuisson » à la page précédente.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** pour changer les éléments d'heure.
6. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
8. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE

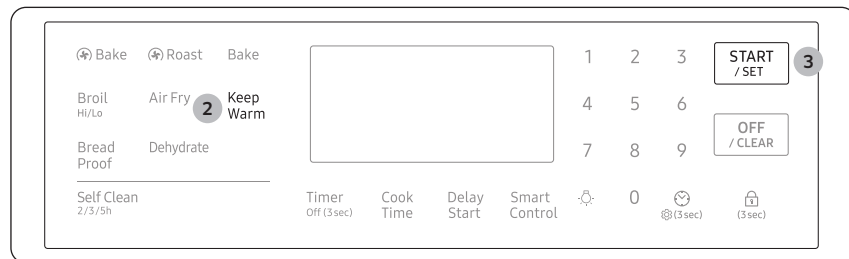
Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**, saisissez une autre heure de départ, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Four à gaz

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

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



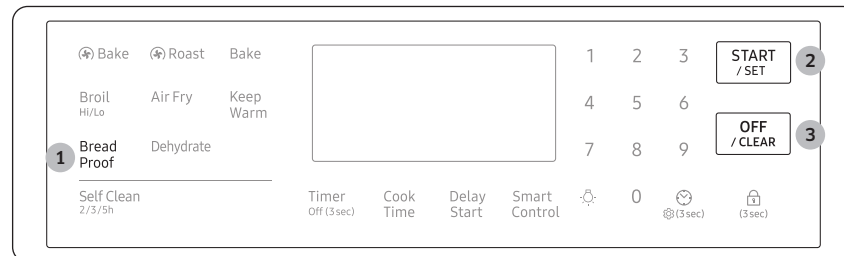
1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four chauffe jusqu'à 175 °F (80 °C).

REMARQUE

- À tout moment, vous pouvez annuler le maintien au chaud en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.

Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de pré cuisson du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire. Si vous appuyez sur Bread Proof (Pain précuit) 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.



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

REMARQUE

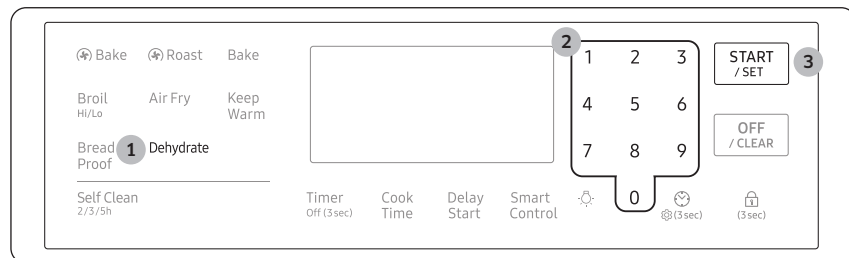
Placez la grille en position 3 pour pré cuire du pain.

ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Pain précuit lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fera pas chauffer le four à la température optimale. Attendez que le four refroidisse.
- N'utilisez pas la fonction Pain précuit pour maintenir des aliments au chaud. La température de pré cuisson n'est pas suffisamment élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 ou 4 et couvrez-la avec un chiffon ou un film plastique. Il peut s'avérer nécessaire d'immobiliser le film plastique sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de pré cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

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.



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

Températures recommandées pour la déshydratation des aliments

Catégorie	Position de la grille	Température (°F)
Légumes ou fruits	3 ou 4	100 à 150
Viande	3 ou 4	145 à 175

REMARQUE

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

L'option Sabbath



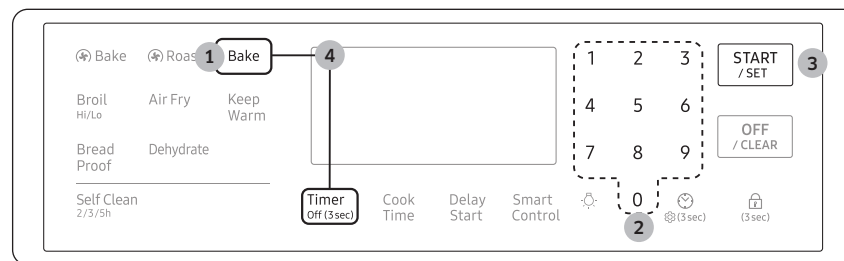
(À utiliser pour les fêtes juives et le sabbat)

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. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.

Four à gaz

4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** pendant 3 secondes pour afficher « Sab ». Lorsque « Sab » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores et n'affiche plus les modifications ultérieures.

REMARQUE

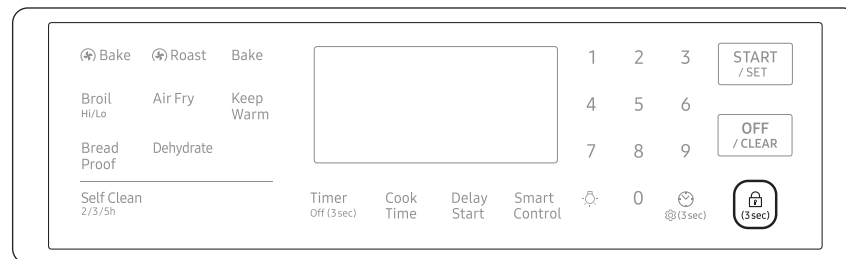
- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Cependant, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** 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. « Sab » 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 appuyant simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** 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.

Verrouillage du four

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



Appuyez sur  pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte. Lorsque la fonction Verrouillage du four est activée, le tableau de commande du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

Modification des réglages

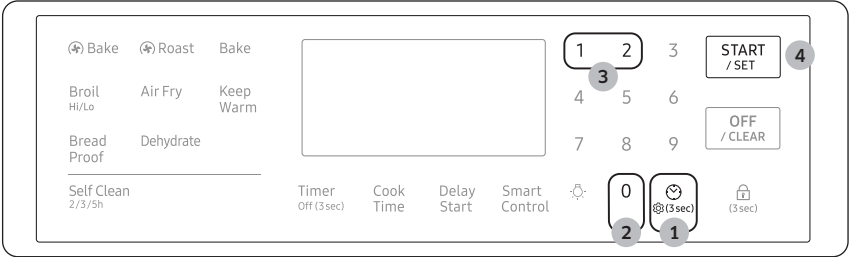
Appuyez sur  pendant 3 secondes pour modifier les divers réglages de la cuisinière selon vos préférences.

Le menu Réglage est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Réglage		Description
0	Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
1	Réglage de la température	Réévaluez la température du four.
2	Unité de température (°F / °C)	Régler le four de manière à afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3	Conversion automatique	Convertit les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection.
4	Format de l'heure (12 heures/24 heures)	Régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5	Économie d'énergie	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
6	Son	Activez ou désactivez le son du four signal sonore.
7	Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.

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.

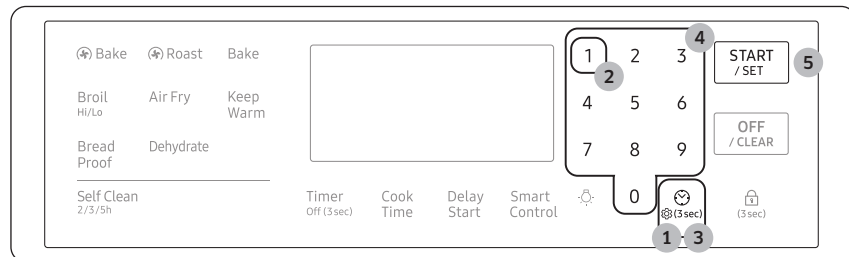


1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **0** pour passer en **Mode Démo**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le **Mode Démo**.
(**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Four à gaz

Réglage 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 $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).



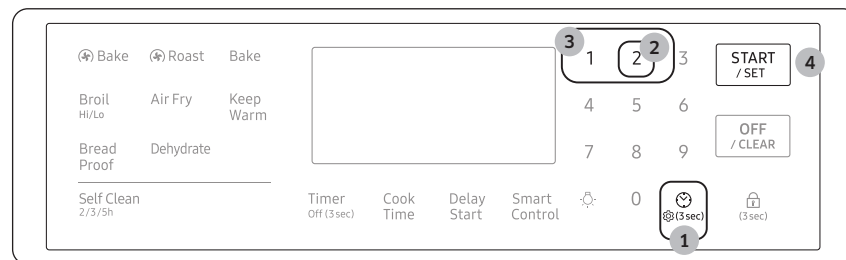
1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **1** pour passer en mode **Réglage de la température**.
3. Appuyez sur pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
4. Saisissez une valeur de réglage de la température (entre 0 et 35) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/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.

Unité de température ($^\circ\text{F}$ / $^\circ\text{C}$)

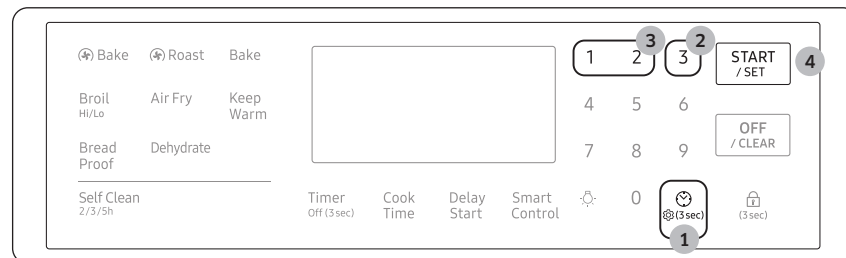
Modifiez le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **2** pour passer en mode **Unité de température**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour changer l'unité de température. (**1** pour les degrés Fahrenheit, **2** pour les degrés Celsius)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

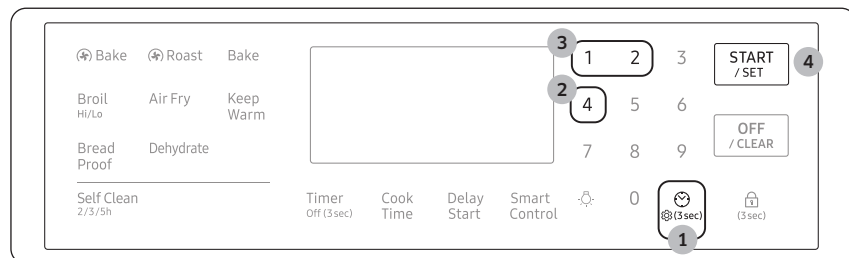
Conversion automatique

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/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four affiche la température convertie, soit 325°F .



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **3** pour passer en mode **Conversion automatique**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le mode **Conversion automatique**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

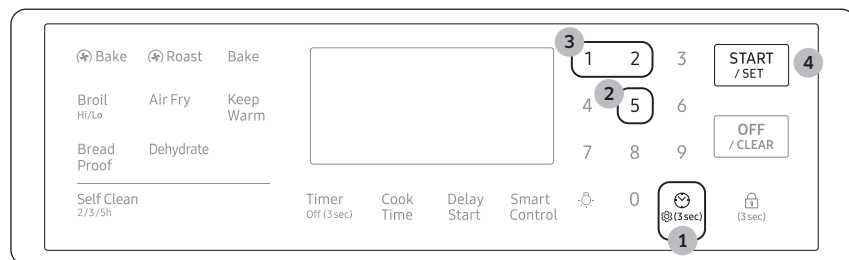
Format de l'heure (12 heures/24 heures)



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **4** pour passer en mode **Format de l'heure**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour changer le **Format de l'heure**. (**1** pour le format 12 h, **2** pour le format 24 h)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

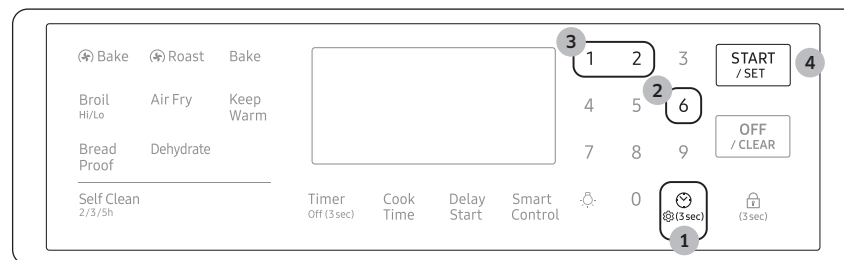
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson traditionnelle ou 3 heures après le démarrage de la cuisson au gril.



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **5** pour passer en mode **Économie d'énergie**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le mode **Économie d'énergie**. (**1** pour l'activer (12Hr), **2** pour le désactiver (--Hr))
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

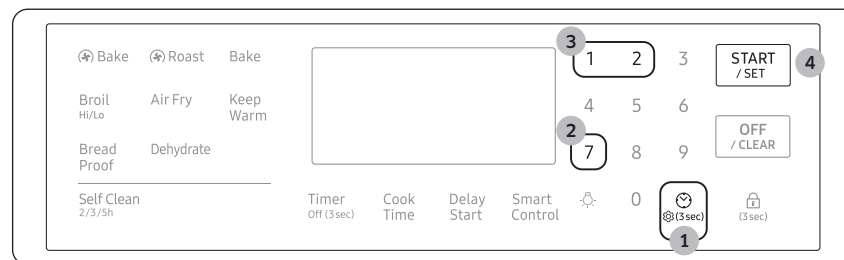
Coupe/Rétablit le son de la cuisinière.



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **6** pour passer en mode **Son**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou couper le **Son**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

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



1. Appuyez sur pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **7** pour passer en mode **Wi-Fi**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver la connexion **Wi-Fi**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

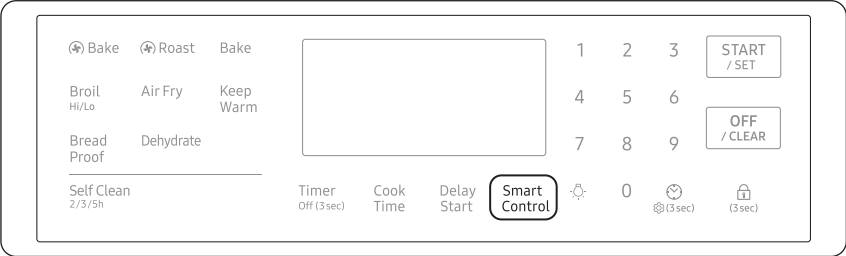
Four à gaz

Smart Control

Avant d'utiliser la fonction Smart Control, activez le mode Wi-Fi (reportez-vous à la section Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi, située à gauche).

Connexion du four

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



Contrôle à distance du four

- 1. Appuyez sur **Smart Control**.  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil distant 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	• Vérifiez le statut du four. • Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur de la table de cuisson.
Contrôle à distance du four	• Réglez ou ajustez à distance les réglages du four.

Contrôle à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Mes cuissons	• Éteignez le four à distance. • Une fois que la cuisson a commencé, modifiez à distance la température et le temps de cuisson réglés.
Détection d'erreurs	• Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.
Sonde thermique	• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde. (Disponible pour certains modèles)
• 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.	

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur **Smart Control**,  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 à gaz à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la fonction Smart Control.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction **Smart Control** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

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  pendant 3 secondes pour verrouiller simultanément 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 l'opération terminée, appuyez à nouveau sur  pendant 3 secondes.

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.

Entretien

Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité 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. Les grilles glisseront ainsi plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec fluidité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisson sur les guides de grille de cuisson.
- 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.

Plaque de friture par application d'air

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

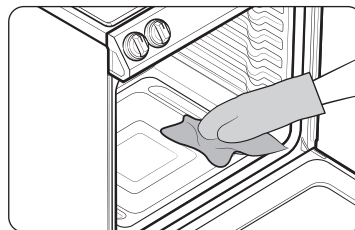
REMARQUE

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

ATTENTION

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

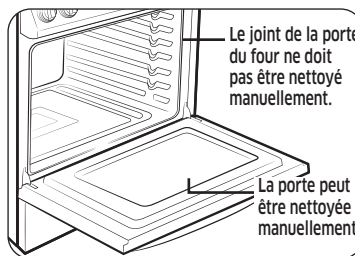
Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

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



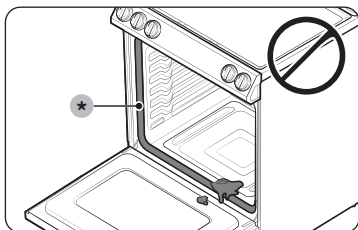
- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas 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.

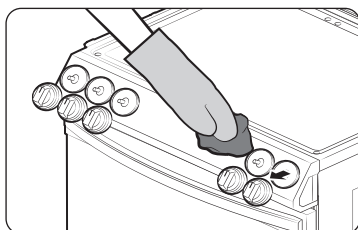


⚠ ATTENTION

Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou 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).



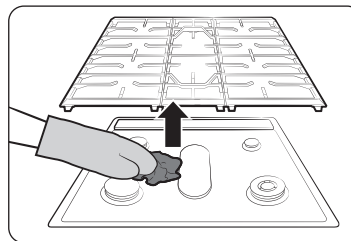
1. Tirez tout droit les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Rattachez les boutons sur les tiges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

La surface de la plaque 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.

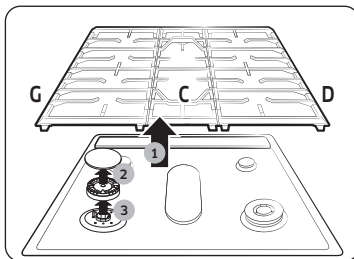
⚠ ATTENTION

- 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 ou le produit pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque de choc électrique ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes ou 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.

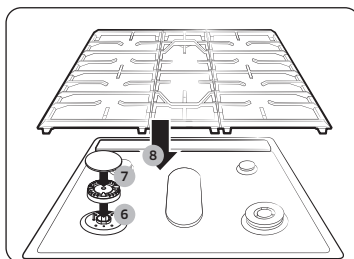
Entretien

Grilles et composants des brûleurs

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



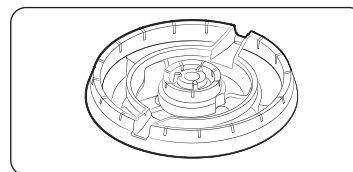
1. Retirez la grille du brûleur central (C) après les deux grilles latérales. (G/D)
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants des brûleurs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

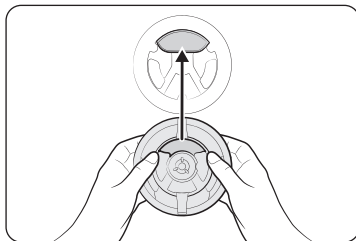
REMARQUE

- 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

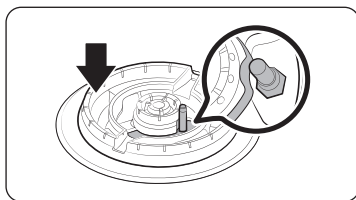
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les chapeaux les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures, par exemple des récipients en fonte.
- La tête des brûleurs peut être obstruée 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 réassemblez 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

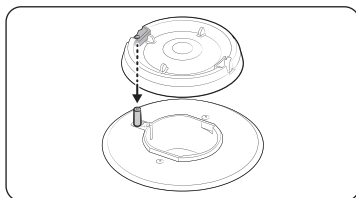


Tête des brûleurs doubles

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

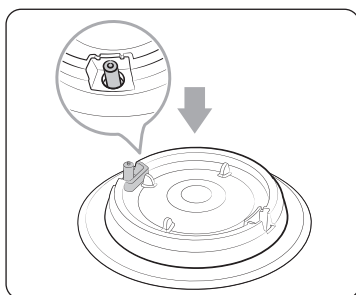


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

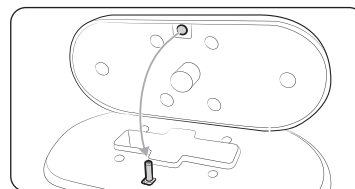


Tête du brûleur circulaire

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

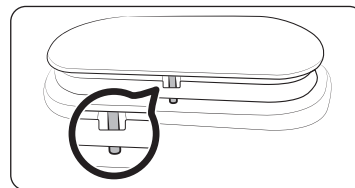


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

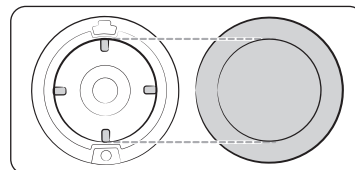


Brûleur ovale

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.

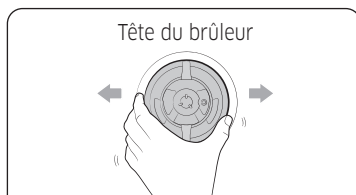


Chapeau du brûleur

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

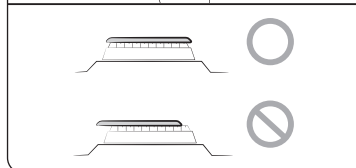
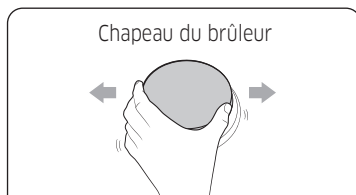
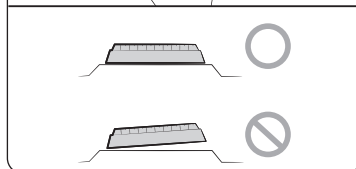
⚠ ATTENTION

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

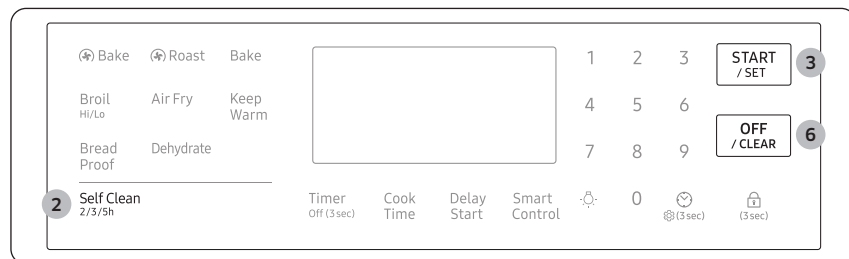
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ 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 de cuisson ou le fond 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 à gaz 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 la cavité du four.



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

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

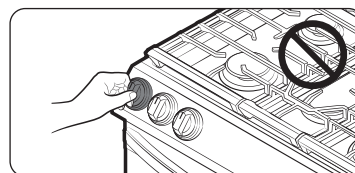
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le signal sonore retentit 10 fois. La porte reste verrouillée et l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
5. Lorsque l'icône du cadenas change en cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône du cadenas change en cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
6. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour afficher l'heure.

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

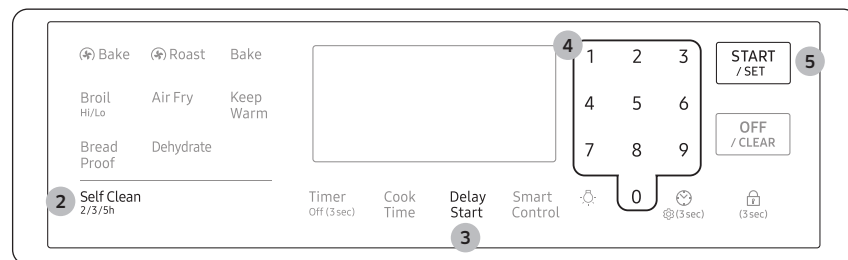
Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF (ARRÊT) et que toutes les surfaces sont FROIDES.



📖 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. Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée et déverrouillée.
2. Appuyez une seule fois sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

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

3. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
4. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four se verrouille et le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure que vous avez 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/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. 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 (204 °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 récuser 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. Le message « HOT » (CHAUD) apparaît à l'écran jusqu'à ce que le four ait refroidi. Patientez jusqu'à la disparition du message 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.

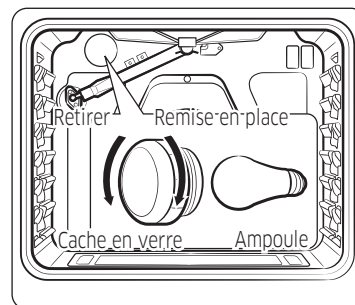
ATTENTION

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 et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

Remplacement de l'ampoule du four

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

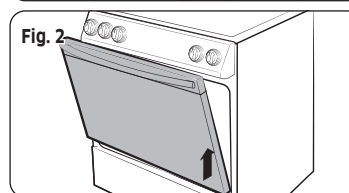
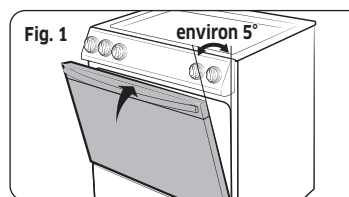
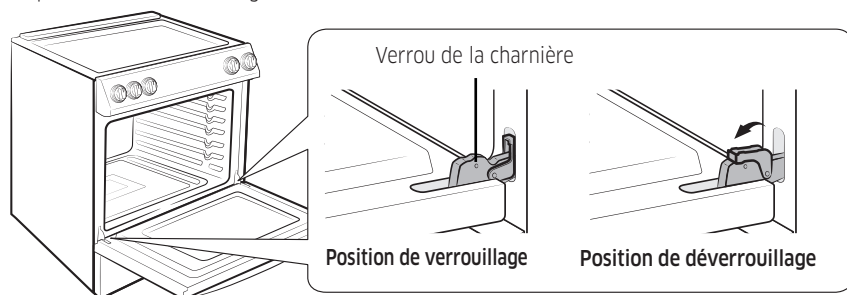
- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Retrait et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte ?

⚠ ATTENTION

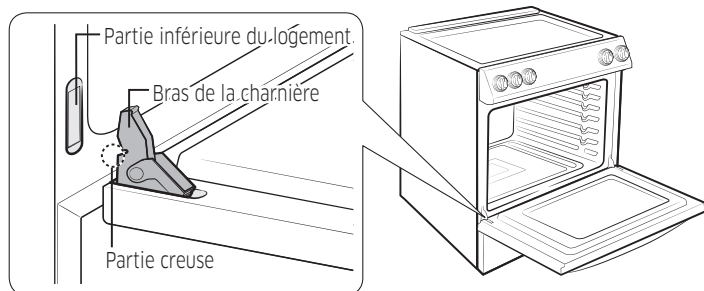
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
 - Coupez l'alimentation électrique avant de retirer la porte.
1. Ouvrez la porte au maximum.
 2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



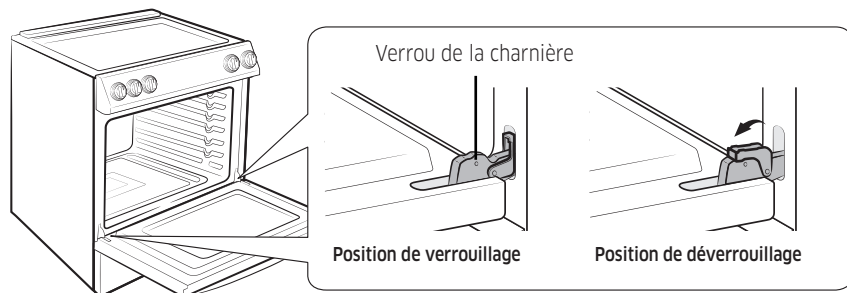
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient enlevés de leurs logements (Fig. 2).

Procédure de réinstallation de la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser les parties creuses des bras de la charnière dans les parties inférieures des logements de la charnière. Les encoches situées sur chaque bras de charnière doivent être insérées entièrement dans les parties inférieures de chaque logement.

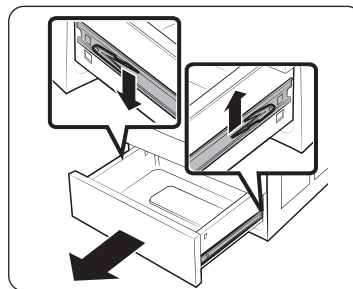


3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les parties creuses ne sont pas correctement insérées dans les parties inférieures de chaque logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.

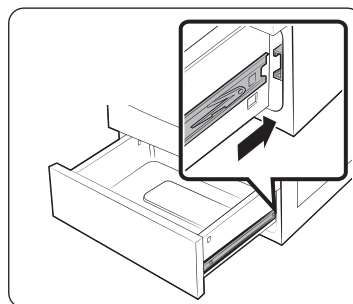


5. Fermez la porte du four.

Procédure de retrait et de réinstallation du tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à 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 OFF (ARRÊT) et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position OFF (ARRÊT) .
	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'appellez 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.

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 38 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page 37 .)

Dépannage

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  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 49.	Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) , 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 un centre de dépannage.
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.

Problème	Cause	Action
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page 32.
Le brûleur 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  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 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) . Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur Bake (Cuisson traditionnelle) et sur Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s)) pendant 3 secondes.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas. * Modèle de four encastrable uniquement.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'arrêtera quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement lorsque le four devient froid.

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur  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 simultanément sur Bake (Cuisson traditionnelle) et sur Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s)) pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 42 .
	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 de cuisson supérieure.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page 24 .
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 24 .
	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.

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  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	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 40 .)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
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 OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) . 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.
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.

Problème	Cause	Action
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 Bake (Cuisson traditionnelle).	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'un temps minimal de 3 heures. (Reportez-vous à la page 41.)
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.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles de cuisson.	Ceci est tout à fait normal.	Après avoir appliqué une petite quantité d'huile végétale sur du papier absorbant, essuyez les bords des grilles de cuisson avec ce dernier. 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 continue 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.
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.

Problème	Cause	Action
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 22 .
	Les grilles de cuisson n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page 21 .
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page 18 .
	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page 32 .
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous aux pages 15
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 24 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 24 .
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page 24 .

Dépannage

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	- Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER), puis redémarrez le four. - Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé de commande.	
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-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.	
C-24	Orifice de ventilation du four obstrué.	- Si l'orifice de ventilation du four ou le cache de la grille d'aération est obstrué par du papier aluminium ou d'autres éléments, retirez-les et redémarrez le four. - Pour réinitialiser l'erreur, coupez l'alimentation ou appuyez doucement sur OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) après avoir ouvert la porte du four pendant au moins 60 secondes.
C-d6	Fuite de gaz dans la partie du raccordement au gaz.	- Coupez l'alimentation. Ouvrez le couvercle arrière. Vérifiez si la partie du raccordement au gaz présente des signes de combustion. - En cas de signes de combustion, remplacez le GPR et le TCO et recherchez la fuite de gaz. - En cas d'absence de signes de combustion, vérifiez le fil-TCO, l'état de la connexion entre le fil principal et le fil secondaire et la version S/W du PBA.

** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de dépannage 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.

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 nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée. Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions 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

Garantie (États-Unis)

Enregistrement

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

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Web 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 assuré que par un centre de dépannage agréé SAMSUNG, et tout autre service non autorisé annule la présente garantie. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de dépannage agréé SAMSUNG. 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 d'assurer le transport de l'appareil vers et depuis un centre de dépannage agréé.

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

La présente garantie limitée 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 TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET 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 varient 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 (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Garantie (CANADA)

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur 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 (English) ou 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 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Notes



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

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.
*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez 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 CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET À L'ADRESSE
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

