

# Cuisinière électrique

---

Manuel d'utilisation

NE63\*6510S\*

---



**SAMSUNG**

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



### AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** L'appareil risquerait de basculer et 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 fixer le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.  
Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

# Table des matières

## Consignes de sécurité importantes 4

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	4
Pour votre sécurité	5
Tables de cuisson	6
Sécurité électrique	7
Sécurité enfants	8
Four	9
Commande à distance	10
Hotte d'aspiration	10
Surfaces de cuisson en vitrocéramique	10
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Avertissements relatifs à l'utilisation	14
Avertissements importants relatifs au nettoyage	16
Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie	17

## Présentation de votre nouvelle cuisinière 18

Présentation	18
Accessoires fournis	18

## Avant de commencer 19

Conseils pour économiser de l'énergie	19
---------------------------------------	----

## Table de cuisson 19

À propos de la table de cuisson	19
Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ?	21
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés	23
Choix des ustensiles de cuisine appropriés	23
Protection de la table de cuisson	24

## Utilisation du four 24

Panneau de commande du four	24
Verrouillage du four	25
Réglage de l'horloge	25
Réglage de la minuterie	25

Cuisson minutée	26
Départ différé	26
Activation et désactivation de l'éclairage du four	26
Réglages minimum et maximum	27
Utilisation des grilles du four	27
Cuisson traditionnelle	29
Cuisson par convection	29
Rôtissage par convection	30
Cuisson au gril	31
Friture par application d'air	32
Utilisation de Fonction spéciale	33
Utilisation de la fonction Maintien au chaud	34
Utilisation de la fonction Smart Control	34
Utilisation de la fonction commande vocale	35
Utilisation de la fonction des options	35
Utilisation de la fonction Sabbath	37

## Entretien de votre appareil 38

Nettoyage vapeur	38
Entretien et nettoyage du four	39
Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée	41
Retrait et réinstallation de la porte du four	43
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	44
Remplacement de l'ampoule du four	44

## Dépannage 45

Dépannage	45
Codes d'information	49

## Garantie (États-Unis) 49

## Garantie (CANADA) 51

## Annexe 52

Annonce de contenu libre	52
--------------------------	----

## Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des 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 **des blessures légères ou des dégâts matériels**.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

#### ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre cuisinière, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Pour obtenir de l'aide, communiquez avec un centre technique Samsung.
-  Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.


## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :



### ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture et les rainures situées autour de la porte du four.

 Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

 **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

 Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

-  • Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre, la surface de cuisson ou le tableau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
-  • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez de nettoyeur haute pression, à eau ou à vapeur, sur aucune partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.

## TABLES DE CUISSON

- ☒ • **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.** En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Ils peuvent devenir chauds et vous risqueriez de vous brûler.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** L'appareil est doté de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.
- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.** Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation de matières inflammables ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

- ★ • Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les foyers de la table de cuisson ;** en cas d'allumage accidentel d'un foyer, le cache décoratif deviendrait chaud et risquerait de fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • **Installation appropriée :** assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez toutes les zones de cuisson.
  - débranchez la cuisinière de la prise murale CA.
  - contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

### AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

### AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

## SÉCURITÉ ENFANTS

### AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se coincer les doigts dedans.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.

### AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## FOUR

- ☒ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **N'obstruez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé au-dessus du foyer arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais ces orifices de ventilation et ne placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur dessus.
- **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- ☒ • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
- **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et la vitre risque de voler en éclats.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---


### ATTENTION

N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas arrêté et que l'alimentation est rétablie, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Les aliments laissés sans surveillance peuvent s'enflammer ou s'altérer.

## COMMANDE À DISTANCE


---

Cet appareil peut être configuré pour pouvoir le commander à distance à tout moment.

-  • Ne placez pas de matières inflammables ou de produits thermosensibles à l'intérieur, par-dessus, ou près des foyers de l'appareil.



## HOTTE D'ASPIRATION

---

-  • Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Si les aliments situés sous la hotte s'enflamment, activez la ventilation.

## SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

---

-  • **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.** Les foyers peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité des foyers peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
-  • **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne d'installation par un technicien qualifié peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé. Il peut s'agir par exemple de traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, de loquets de porte cassés, de fissures au niveau de la porte ou d'une porte mal alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.




- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.
- ☐ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.



**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

#### ATTENTION

-  • Si votre appareil est submergé par un liquide quel qu'il soit, veuillez prendre contact avec le centre de dépannage Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

-  • Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, par exemple des résidus d'aliments, cela risque de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
-  • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ✍ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☒ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
  - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.

- ☒ • N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques, tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☒ • Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
  - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
  - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
  - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de maintenance Samsung.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques car les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

- ☑ • Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple de l'eau ou d'autres boissons.
    - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
    - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
    - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
    - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
  - ☒ • 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 d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
  - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
  - Ne vaporisez pas de substances volatiles, par exemple un insecticide, sur la surface de l'appareil.
    - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
    - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
  - Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
    - Si vous ouvrez la porte, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les aliments ou des objets chutaient.
  - Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
    - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
  - Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
  - Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
    - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
  - Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☒ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Évitez de surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

### ⚠ ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

### 1. Avis de la FCC

#### DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.

- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

### **AVERTISSEMENT**

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

### **Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

### **2. Avis de l'IC**

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
  - CAN ICES(B)/NMB(B)

### **DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

### **AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 ADOPTÉE PAR LA CALIFORNIE**

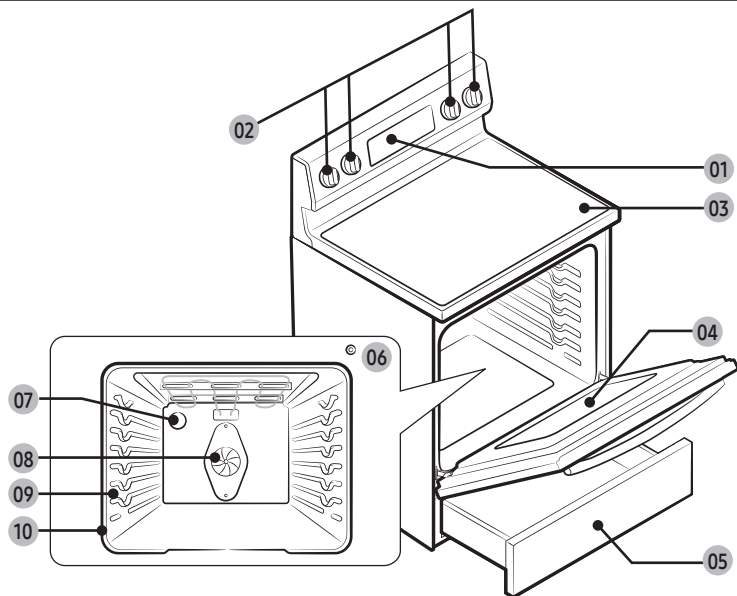
### **AVERTISSEMENT**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

# Présentation de votre nouvelle cuisinière

## Présentation



## Accessoires fournis



Grilles de cuisson (2) \*

### REMARQUE

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

- |    |  |    |  |    |   |
|----|--|----|--|----|---|
| 01 | Panneau de commande du four (reportez-vous en page 24 pour plus d'informations.) | 02 | * Boutons de commande de la surface (reportez-vous en page 20 pour plus d'informations.) | 03 | Surface vitrée                              |
| 04 | Porte du four  | 05 | Tiroir de rangement  | 06 | Commutateur d'éclairage automatique du four |
| 07 | * Éclairage du four  | 08 | Ventilateur de convection  | 09 | Hauteur                                     |
| 10 | Joint  |    |  |    |   |

## Avant de commencer

---

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, lancez un cycle de cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

### Conseils pour économiser de l'énergie

---

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire pour faire réchauffer le four, organisez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

## Table de cuisson

---

### À propos de la table de cuisson

---

#### ATTENTION

##### AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la surface vitrée, même si elle n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

#### ATTENTION

##### PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique, tel que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsque vous l'utilisez. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'enflammer les objets.
- Assurez-vous que le foyer correct est allumé.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la surface vitrée. Utilisez toujours un récipient.
- Veillez à toujours centrer la casserole sur le foyer que vous utilisez.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Éteignez les foyers avant de retirer la casserole.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.

# Table de cuisson

## ⚠ ATTENTION

### APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient refroidi.
- Le foyer peut encore être chaud et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface vitrée avant qu'elle ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyeurs ou de produits en aérosol.

### À propos des foyers radiants

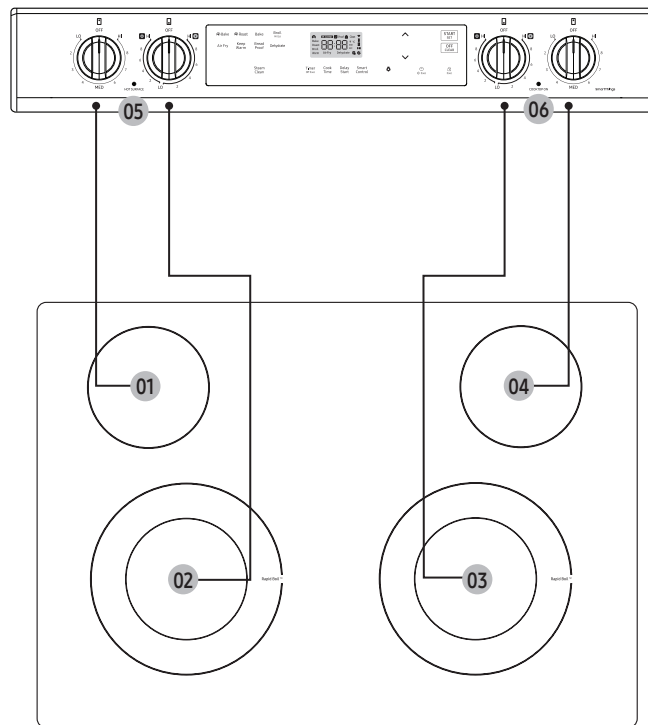
La température augmente de manière progressive et uniforme. À mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température uniforme et constante durant le cycle de désactivation. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément chauffant quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi, la chaleur résiduelle permet de terminer le processus de cuisson.

## 📖 REMARQUE

Les foyers radiants sont équipés d'un limiteur leur permettant de s'allumer et de s'éteindre, même avec le réglage HI (Élevé). Cela permet d'éviter toute détérioration de la table de cuisson en céramique. L'activation et la désactivation pendant le réglage HI (Élevé) sont normales et se produisent si la casserole est trop petite pour le foyer radiant utilisé ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

### Emplacement des foyers radiants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les foyers radiants de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous.



<b>01</b> Arrière gauche : 6", 1200 W	<b>02</b> Avant gauche : 6"/9", 1400 W / 3300 W	<b>03</b> Avant droit : 6"/9", 1400 W / 3300 W
<b>04</b> Arrière droit : 6", 1200 W	<b>05</b> Témoin de surface chaude	<b>06</b> Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson

### Témoin de surface chaude

- S'allume lorsque la surface est allumée ou est chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension du foyer.
- Reste allumé jusqu'à ce que la surface descende à environ 150 °F.

### Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson

- Le voyant s'allume lorsque les boutons de commande de la table ne se trouvent pas sur la position OFF (ARRÊT).
- Le voyant s'éteint lorsque les boutons de commande de la table se trouvent sur la position OFF (ARRÊT).

### Zones de cuisson

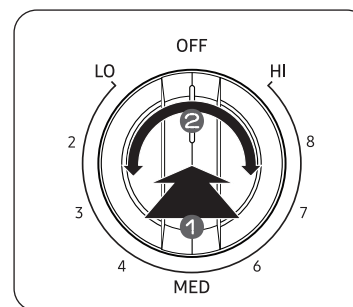
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" à 1" la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée. **L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur pré réglée, même lorsque le réglage de température est élevé.**
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous à la section « Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés » en page 23.
- 

### Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ?

#### ⚠ ATTENTION

- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds, même éteints, et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance à température élevée ou moyennement élevée. En cas de débordement, les particules de graisse provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

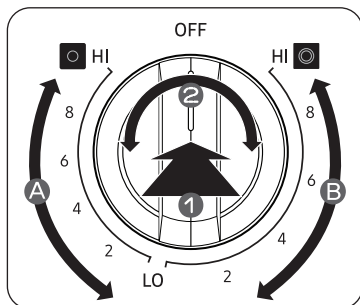
#### Bouton de commande de l'élément unique (arrière gauche, arrière droit)



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
  - Sur les positions OFF (ARRÊT) et Élevée, un dé clic est émis.

# Table de cuisson

Bouton de commande du foyer double (avant gauche, avant droite)



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
  - Pour utiliser le foyer simple, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer simple (A)**.
  - Pour utiliser le foyer double, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer double (B)**.

## REMARQUE

Si vous retirez le bouton à des fins de nettoyage, veillez à bien le remettre en place dans la bonne direction. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.)

## ATTENTION

- Veuillez noter qu'en cas de problème avec l'appareil, l'utilisation du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le comportement du foyer radiant.
- La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

Réglages recommandés

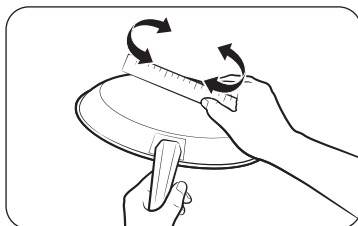
RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
Élevée	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, griller dans une poêle
Moyennement élevée	Griller rapidement à la poêle, frire, frire dans un bain d'huile
Moyenne	Maintenir à faible ébullition, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
Moyennement faible	Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
Faible	Maintenir au chaud les aliments, faire fondre, cuire doucement

## ATTENTION

- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à enlever.

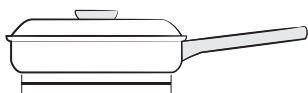
## Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés

L'utilisation de l'ustensile de cuisine approprié permet d'éviter de nombreux problèmes tels qu'une cuisson inégale ou un temps de cuisson trop long. Utiliser les casseroles et plats adaptés permet de réduire les temps de cuisson et de cuire uniformément les aliments.



Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus.

### APPROPRIÉ

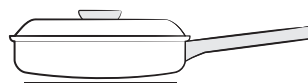


Fond plat et bords droits.

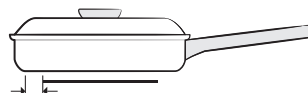
- Couvercles hermétiques.
- Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer.
- Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur.

Le diamètre du récipient doit toujours correspondre à celui du foyer.

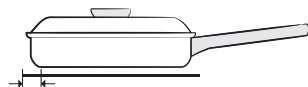
### NON APPROPRIÉ



Fond de casserole bombé et déformé.



La casserole dépasse du foyer de plus d'un pouce et demi.



La casserole est plus petite que le foyer.



Le manche fait incliner la casserole.

## Choix des ustensiles de cuisine appropriés

Le matériau de l'ustensile de cuisine assure que la chaleur émise par le foyer se propage uniformément et rapidement au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** - Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, des traces métalliques semblables à des rayures peuvent apparaître. Retirez ces traces dès le refroidissement de la table de cuisson.
- **CUIVRE** - Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour les effacer, reportez-vous ci-dessus).
- **INOX** - Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** - Mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. La cuisson n'est uniforme qu'une fois la température de cuisson atteinte. Son utilisation n'est pas recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **CASSEROLE ÉMAILLÉE** - Les caractéristiques thermiques varient en fonction du matériau de base. Les revêtements en émail vitrifié doivent être lisses afin d'éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
- **VERRE** - Conducteur thermique lent. Son utilisation n'est pas recommandée sur les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer la surface.

# Table de cuisson

## Protection de la table de cuisson

### Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde durant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude ; un nettoyage ultérieur s'avérerait plus difficile. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Évitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyeur non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

### Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- Ne faites pas** glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

### Prévention des taches

- N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

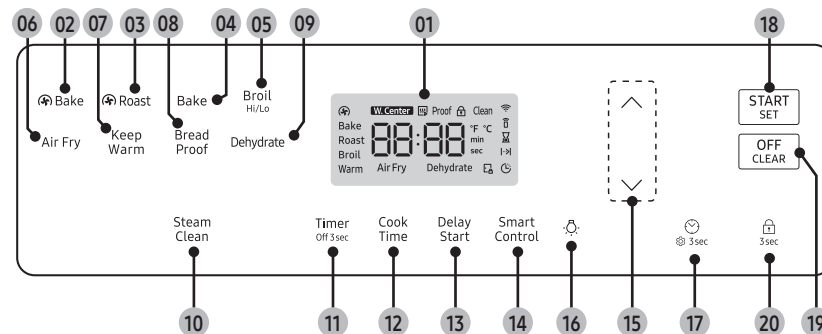
### Prévention d'autres dommages

- Évitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.


# Utilisation du four

## Panneau de commande du four

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR. Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



- 01 Affichage** : indique l'heure, la température du four, son mode de fonctionnement et le temps programmé pour le fonctionnement de la minuterie ou du four automatique.
- 02 Convection Bake (Cuisson par convection)** : permet d'activer la fonction Cuisson par convection dans le four.
- 03 Convection Roast (Rôtissage par convection)** : permet d'activer la fonction de Rôtissage par convection dans le four.
- 04 Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction de cuisson traditionnelle dans le four.
- 05 Broil (Cuisson au gril)** : permet d'activer la fonction de gril dans le four.
- 06 Air Fry (Friture par application d'air)** : permet d'activer la fonction Friture par application d'air dans le four.
- 07 Keep Warm (Maintien au chaud)** : utilisé pour activer la fonction de maintien au chaud du four en mode unique pour conserver les aliments cuits au chaud.
- 08 Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Pain précuit dans le four.
- 09 Dehydrate (Déshydratation des aliments)** : permet d'activer la fonction éshydratation des aliments dans le four.
- 10 Steam Clean (Nettoyage vapeur)** : permet d'activer la fonction de nettoyage vapeur dans le four.
- 11 Timer (Minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour désactiver la minuterie.
- 12 Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur cette touche puis utilisez le  $\wedge$  /  $\vee$  et définissez le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
- 13 Delay Start (Départ différé)** : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
- 14 Smart Control** : permet de sélectionner la fonction Smart Control.

- 
- 15  : permet d'augmenter ou de diminuer la température et d'augmenter ou de réduire le temps.
  - 16 **Éclairage** : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
  - 17 **Horloge/Réglage** : permet de régler l'heure. Appuyez sur cette touche pour afficher le menu de préférence de l'utilisateur. (Appuyez dessus pendant 3 secondes.)
  - 18 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
  - 19 **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** : permet d'annuler tous les programmes en cours, à l'exception de l'horloge et de la minuterie. Appuyez dessus pour annuler la température ou le temps précédemment saisi(e).
  - 20 **Verrouillage du four** : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.


## Verrouillage du four

---

Verrouillez les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage du four ne peut être activée qu'en mode veille.

### Comment activer la fonction Verrouillage du four ?

Appuyez sur **Verrouillage du four**  pendant 3 secondes.

L'icône de verrouillage  ainsi que l'heure actuelle s'affichent à l'écran.

Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation de la fonction Verrouillage du four.

Cette fonction est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

### Comment déverrouiller le four ?

Appuyez sur **Verrouillage du four**  pendant 3 secondes.

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

---

## Réglage de l'horloge

---

L'horloge doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée.

### Comment régler l'horloge ?


1. Appuyez sur **Horloge** .
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du .
3. Appuyez sur **Horloge**  ou sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Réglage de la minuterie

---

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

### Comment régler la minuterie ?

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du .
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « End » (Fin). Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour supprimer le message.

### REMARQUE

Pour modifier la minuterie programmée, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**, saisissez une heure différente, puis appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.

# Utilisation du four

## Cuisson minutée

Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle à une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments).

### Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Démarrez le mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
  - Vous pouvez régler le temps de cuisson à tout moment. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage, après le préchauffage.)
3. Saisissez le temps de cuisson de votre choix, par ex. 45 min, à l'aide du  $\wedge / \vee$ . Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps réglé se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, en page 34.)
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 min -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)

### REMARQUE

Une fois la cuisson minutée terminée, la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

### ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de **cuisson minutée** ou de **départ différé**. Utilisez ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson, viande ou volaille) doivent sortir directement du réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

## Départ différé


Durant la cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de Départ différé qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments).
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

### Comment régler le four pour le départ différé ?










1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F, à l'aide du  $\wedge / \vee$ .
4. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 26.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, par ex. 4:30, à l'aide du  $\wedge / \vee$ .
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer.

## Activation et désactivation de l'éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage du four manuellement en appuyant sur .

## Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de 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 une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

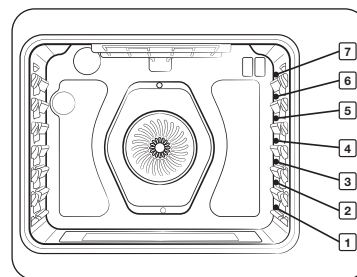
FONCTION		MINIMUM	MAXIMUM
	Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	500 °F (260 °C)
	Cuisson au grill	Faible	Élevée
	Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	500 °F (260 °C)
	Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	500 °F (260 °C)
	Friture par application d'air	350 °F (175 °C)	500 °F (260 °C)
	Déshydratation des aliments	100 °F (40 °C)	225 °F (105 °C)
	Maintien au chaud*	-	3 h
	Pain précuit*	-	12 h
	Nettoyage vapeur	20 min	20 min

### REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction marquée d'un \* fonctionnera jusqu'à son annulation. (Réglage par défaut de la fonction **Économie d'énergie 12 heures** : Activation) Reportez-vous en page 36 pour en savoir plus.

## Utilisation des grilles du four

### Hauteurs de grille



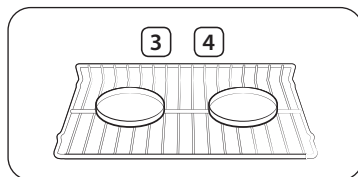
Position recommandée de la grille pour la cuisson

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Cuisson d'hamburgers au grill	7
Gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4 à 6
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôti, jambons, pizza fraîche	1

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

# Utilisation du four

## Emplacement de la grille et des plats

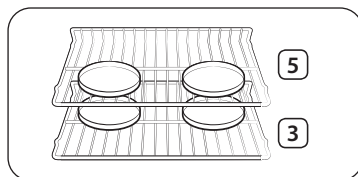
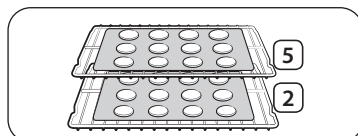


Grille unique

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

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en position 3 ou 4.

Reportez-vous à la figure sur la gauche.



Plusieurs grilles de cuisson

Pour des gâteaux, placez les grilles du four aux positions 3 et 5. Pour des cookies, placez les grilles aux positions 2 et 5.

## Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Position des grilles
Cookies	2 et 5
Gâteaux	3 et 5

## Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

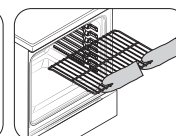
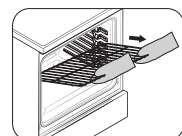
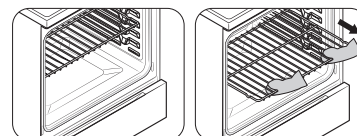
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

## RETRAIT DES GRILLES

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

## RÉINSERTION DES GRILLES

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



## ⚠ ATTENTION

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

## Cuisson traditionnelle

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 175 °F et 500 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

### Comment régler la température ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du  $\wedge$  /  $\vee$ , par ex. 3, 7, 5.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

★ Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

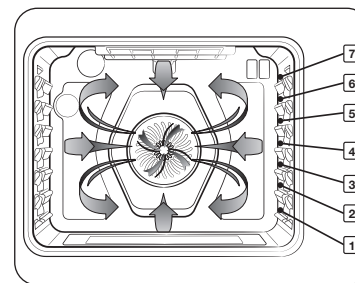
### REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

### Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température actuelle s'affiche, par ex. 375 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 425 °F, à l'aide du  $\wedge$  /  $\vee$ .
3. Terminez la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

## Cuisson par convection




La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles nécessite généralement des temps de cuisson plus importants pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorment plus uniformément. Vous pouvez programmer la cuisson par convection pour toute température comprise entre 175 °F et 500 °F.

### Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson. Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, placez cette dernière sur la **position 3** ou **4**. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux **positions 3 et 5** ou **2 et 5**. Lorsque vous cuisez des gâteaux, l'utilisation du mode Cuisson traditionnelle (et non du mode Cuisson par convection) offre de meilleurs résultats.

# Utilisation du four

## Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Appuyez sur  Bake (Cuisson par convection). La température par défaut est de 325 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 400 °F, à l'aide du  $\wedge$  /  $\vee$ .
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.  
La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.



- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.



### REMARQUE


Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

## Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

### Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Appuyez sur  Roast (Rôtissage par convection). La température par défaut est de 325 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 400 °F, à l'aide du  $\wedge$  /  $\vee$ .
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.



- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.



### REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

## Cuisson au grill

La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le grill du four.

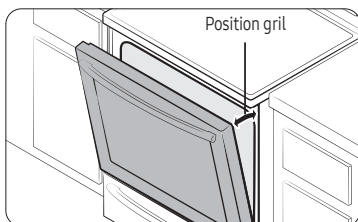
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode Cuisson au grill est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant un grill.

### Comment régler le four pour la cuisson au grill ?

1. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au grill)** pour Élevée et deux fois pour Faible. Sélectionnez Faible pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viande sans risquer de trop les brunir.
2. Pour démarrer la cuisson au grill, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Faites cuire un premier côté au grill jusqu'à ce qu'il dore. Retournez et faites griller le deuxième côté.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la cuisson au grill.

### Position grill



Laissez la porte entrouverte sur la position grill. Elle reste ouverte toute seule, ce qui n'empêche pas la température d'être maintenue à l'intérieur du four.

### ⚠ ATTENTION

En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine risque d'entraîner des explosions et l'eau risque d'aggraver l'incendie.

## Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant une cuisson au grill.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du grill	Hauteur de grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	Élevée	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Bifteck	À point	-	1"	Élevée	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	À point	-	¾"	Élevée	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb	¾" à 1"	Élevée	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	Faible	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾" à 1"	Élevée	5	5:00 à 6:00	04:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 parts	¾" à 1"	Élevée	5	04:00 à 7:00	03:00 à 6:00

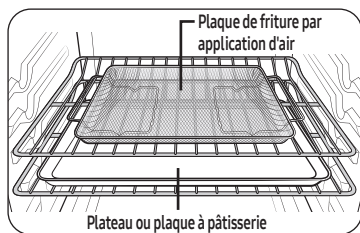
# Utilisation du four

## 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 sur une seule grille 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. Sélectionnez le mode **Air Fry (Friture par application d'air)**.
3. Utilisez le  $\wedge$  /  $\vee$  pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée pour vos aliments sur le guide de cuisson. La température par défaut est de 425 °F.
4. Réglez l'option Temps de cuisson ou Départ différé, si nécessaire.
5. Appuyez doucement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez doucement 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.
- Avant d'utiliser une plaque à pâtisserie, vérifiez la température maximale admissible de cette dernière.
- La fonction Friture par application d'air est conçue pour être utilisée avec une seule grille de cuisson. Pour des résultats optimaux, placez les aliments à la position 3.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou maison, étalez uniformément l'huile sur une partie plus large afin que les aliments soient plus croustillants.

### REMARQUE

Le plateau Air Fry n'est pas inclus avec ce modèle, mais vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

## Guide de cuisson pour la fonction Friture par application d'air

Accessoire	Quantité(oz)	Température(°F)	Heure(min)
<b>Pommes de terre</b>			
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35	425 à 450	20 à 25
Frites maison	25 à 30	400 à 425	25 à 30
Tranches de pommes de terre maison	40 à 45	425 à 450	25 à 30
<b>Surgelé</b>			
Croquettes de poulet congelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425 à 450	20 à 30
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	400 à 425	15 à 20
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30
Churros congelés	20 à 25	425	18 à 22
<b>Volaille</b>			
Pilons de poulet frais	40 à 45	425 à 450	30 à 35
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	27 à 32
Escalopes de poulet, panées	25 à 30	450	25 à 30

Accessoire	Quantité(oz)	Température(°F)	Heure(min)
<b>Légumes</b>			
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25
Chou-fleur, pané	40 à 45	400 à 425	20 à 25
Poêlée de légumes, panée	30 à 35	425	20 à 25

## Utilisation de Fonction spéciale

### 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.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation des aliments.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation des aliments)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Déshydratation des aliments.

### REMARQUE

Utilisez la position 3 ou 4 pour la déshydratation des aliments.

### Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de précuisson du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.

Si vous appuyez sur Pain précuit alors que la température du four est supérieure à 95 °F, le message Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

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 précuire du pain.

### ATTENTION

- N'utilisez pas Pain précuit pour réchauffer des aliments. La température de précuisson 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 et couvrez-la avec un chiffon ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé 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 précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

# Utilisation du four

## Utilisation de la fonction Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, la fonction Maintien au chaud maintient les aliments à une température idéale pour le service pendant une durée de 3 heures maximum.

Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans autre mode de cuisson, ou vous pouvez l'activer après utilisation de la minuterie ou du départ différé.

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

### Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction.

### Comment activer le mode de maintien au chaud après la cuisson minutée ?

1. Réglez la fonction **Timed Cooking (Cuisson minutée)** pour commencer la cuisson. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 26.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser la fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement en mode Maintien au chaud une fois la période de cuisson minutée terminée. Dans ce cas, vous pouvez désactiver la fonction Maintien au chaud en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
  - Appuyez à nouveau sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour annuler le réglage Maintien au chaud pendant l'utilisation du mode de cuisson.

### REMARQUE


Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction Maintien au chaud fonctionnera jusqu'à son annulation (réglage par défaut de la fonction **Économie d'énergie 12 heures** : Activation). Reportez-vous en page 36 pour plus d'informations.

## Utilisation de la fonction Smart Control

Les fonctions pouvant être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication se détériorent ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi. Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

Lorsque la commande à distance est désactivée	Surveillance (four, table de cuisson), arrêt du four
Lorsque la commande à distance est activée	Surveillance (four, table de cuisson), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs

### 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 vous reconnecter.

### Démarrage du four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control** qui apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être démarré à distance à l'aide d'un appareil connecté.

### Commande à distance du four

- Transférez le paramètre du four (mode, durée, température) depuis le périphérique vers le four.
- Démarrez le four à distance (uniquement disponible pour les cuisinières électriques).
- Éteignez le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, vous pouvez modifier la durée et la température à distance.

### REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur **Smart Control**, la fonction Smart Control est alors désactivée et vous ne pouvez plus allumer le four à distance.
- Si tel est le cas, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction Smart Control se désactive.

## Utilisation de la fonction 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.

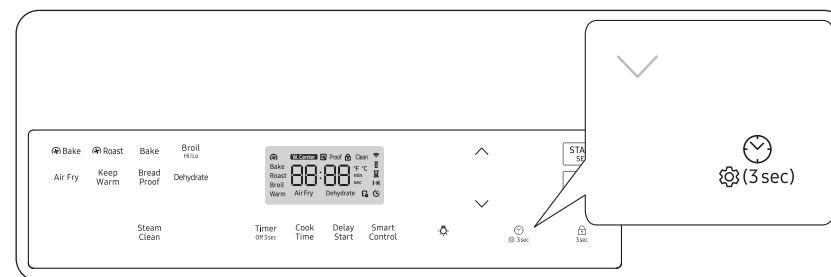
## Utilisation de la fonction des options

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options disponibles. Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

Options	Fonction
1. Réglage de la température	Vous permet de corriger la température du four.
2. Unité de température	Vous permet de programmer la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3. Conversion automatique	La fonction de conversion automatique de la convection convertit les températures de cuisson normales saisies en températures de cuisson par convection.
4. Économie d'énergie 12 heures	Cette fonction viendra automatiquement éteindre le four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures pendant une cuisson au gril.
5. Activation/Désactivation du son	Vous permet de régler le four et ses commandes sur un mode silencieux.
6. Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi	Vous permet de régler le réseau Wi-Fi à désactiver.
0. Mode Démo	Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

### REMARQUE

Emplacement de la touche Options.








# Utilisation du four

## 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 températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

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

### Comment corriger la température du four ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **1**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner la température souhaitée que vous voulez ajuster. (-35 à 35)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.






### REMARQUE

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

## Unité de température (Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius)

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

### Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?






1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **2**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **F** (degrés Fahrenheit) ou **C** (degrés Celsius).
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'écran indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur la touche Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F. (Réglage par défaut : désactivée)






### Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **3**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **ON (ACTIVATION)** ou **OFF (DÉSACTIVATION)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Économie d'énergie 12 heures

Si vous laissez accidentellement le four allumé, cette fonction assure l'arrêt automatique du four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures d'utilisation pendant une cuisson au gril. (Réglage par défaut : Activation)






### Comment activer ou désactiver la fonction Économie d'énergie 12 heures ?

1. Appuyez sur  (3 sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **4**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **--Hr** (désactivation) ou **12Hr** (activation).
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Activation/Désactivation du son

La fonction Activation/Désactivation du son vous permet de couper le son des commandes du four.






### Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez sur  (3sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **5**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **ON (ACTIVATION)** ou **OFF (DÉSACTIVATION)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

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

### Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur  (3sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **6**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **ON (ACTIVATION)** ou **OFF (DÉSACTIVATION)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.






### REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs ne peuvent pas utiliser la fonction Configuration facile.

## Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

### Comment activer ou désactiver le mode démo ?


1. Appuyez sur  (3sec) **Options** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **0**, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner **ON (ACTIVATION)** ou **OFF (DÉSACTIVATION)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Utilisation de la fonction Sabbat



(Utilisée pour les fêtes juives et le sabbat)









Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles équipés de la fonction Sabbat, veuillez consulter le site Internet sur <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbat. Ce réglage écrase la fonction Économie d'énergie 12 heures qui est pré-réglée en usine. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et le mode Sabbat activé, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation du mode Sabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer le mode Sabbat.

### Comment utiliser la fonction Sabbat ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.  
La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur  pendant 3 secondes. L'écran affiche alors **SAb**.  
Une fois que le message SAb s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.  
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbat activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbat, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur  pendant 3 secondes. Le message SAb n'est plus affiché.

## Utilisation du four

-  Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction Cuisson traditionnelle pendant que la fonction Sabbath est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement parallèlement à la fonction Sabbath :  $\wedge$  /  $\vee$  , **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Sabbath est activée.
-  Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température alors que l'appareil est en mode Sabbath, le four ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes.
-  Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
-  En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAB s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbath. Cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de sabbat/de fêtes. Lorsque le sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbath. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur  $\wedge$  pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.
-  N'ouvrez pas la porte du four et ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath, afin que le four atteigne la température réglée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.
-  Ne recouvrez pas le foyer de la table de cuisson avec un agent blanchissant.

## Entretien de votre appareil

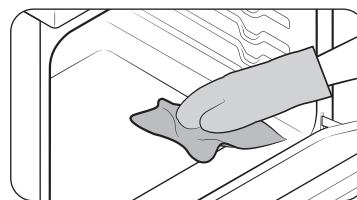
### Nettoyage vapeur

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

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide, puis fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau normale et non de l'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



#### REMARQUE

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

#### REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot (Chaud) disparaisse de l'écran.

### Après un cycle de nettoyage vapeur

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

### Entretien et nettoyage du four

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont **FROIDES**.

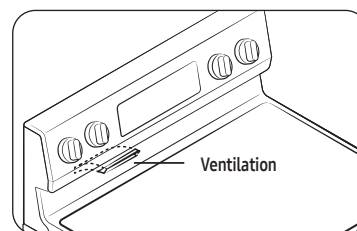


- Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement réinstallé une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.

#### ⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

#### Ventilation



- La ventilation du four est située au-dessus du foyer arrière gauche.
- Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude.
- Il est normal que la vapeur s'échappe de cet orifice.
- La ventilation est importante pour assurer une bonne circulation de l'air. **Veillez à ne jamais l'obstruer.**

# Entretien de votre appareil

## Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyeurs abrasifs sur ces surfaces. Ils risquent de les rayer.

## Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez rigoureusement la bouteille de NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE ou de PRODUIT LUSTRANT.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

### REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'appliquer le NETTOYANT POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE ou le PRODUIT LUSTRANT.

## Grilles de cuisson

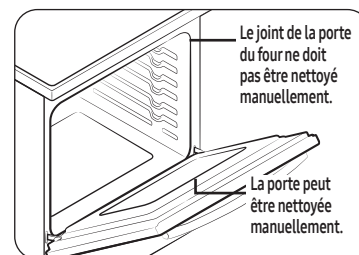
### REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essayez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

### REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support)) et le numéro de la pièce de référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez en acheter directement, connectez-vous à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

## Porte du four



- 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 nettoyeur fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte du four se compose d'une matière tissée, essentielle à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou retirer ce joint.

## Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

### ⚠ ATTENTION

N'obstruez pas l'orifice de ventilation et les moteurs de refroidissement, et ne laissez pas non plus y pénétrer de substances étrangères lors du nettoyage de la table de cuisson.

### Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

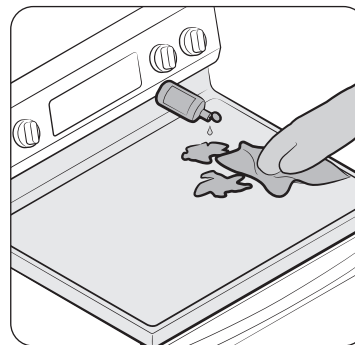
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique.  
Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
2. L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

### ⚠ AVERTISSEMENT

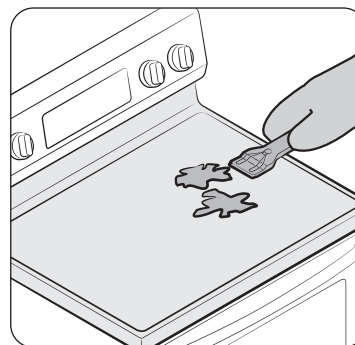
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

### Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint).
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

# Entretien de votre appareil

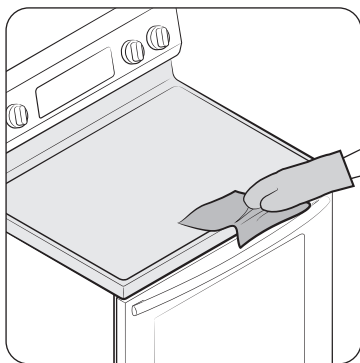
## Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyeur pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

### AVERTISSEMENT

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

## Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyeur non abrasif.

## Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

## Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. Après avoir enfilé des maniques, munissez-vous d'un grattoir à lame de rasoir unique pour déplacer les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

### REMARQUE

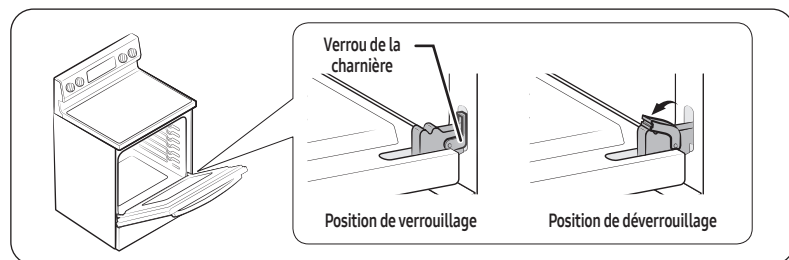
Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

## 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.
- Mettez la cuisinière hors tension 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.

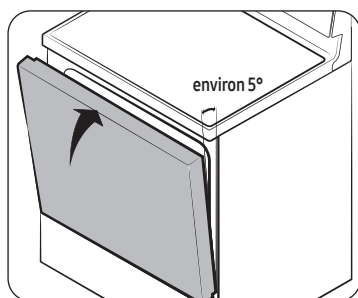


Fig.1

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).

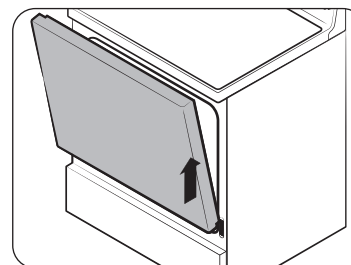
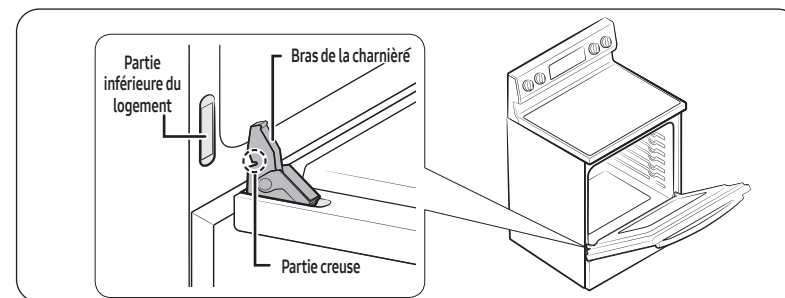


Fig.2

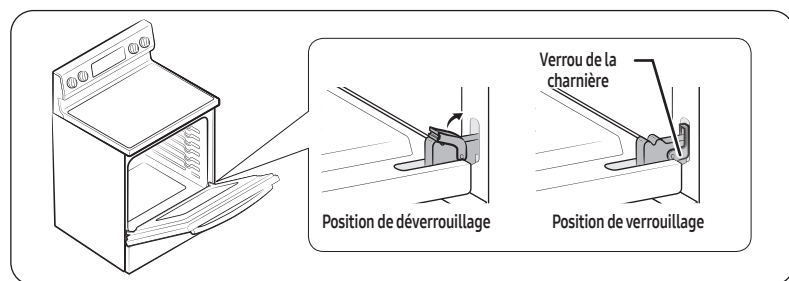
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

### Comment réinstaller la porte ?



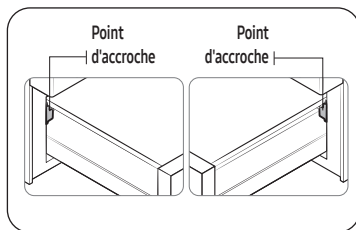
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée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

## Entretien de votre appareil



3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de 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.

### Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



#### Comment retirer le tiroir de rangement ?

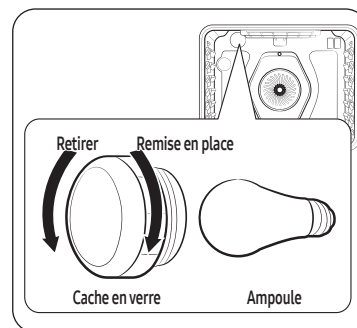
1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Inclinez l'avant du tiroir et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.

#### Comment remettre le tiroir de rangement en place ?

1. Placez le côté gauche du tiroir sur le crochet gauche et le côté droit sur le crochet droit.
2. Poussez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.

### Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur  pour activer ou désactiver l'éclairage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension.
3. Tournez le cache en verre situé à l'arrière du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts, puis faites-la tourner dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le cache de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.

#### ATTENTION

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

# Dépannage

## Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

### Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau.</li> <li>Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.</li> </ul>
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour remédier à la situation.
	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'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.	Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de l'appareil.	Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.

## ÉCRAN DE COMMANDE

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure à nouveau.

## TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 41.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.
Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.	Ceci est tout à fait normal. Le foyer est toujours allumé et chaud.	
Rayures ou éraflures sur la surface de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface de l'appareil.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson, ou bien de grosses particules (comme du gros sel ou du sable) se sont trouvées entre les récipients et la surface de la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Trainées ou taches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attendez que la surface refroidisse. Par ailleurs, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, retirez les salissures.</li> <li>Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 41.</li> </ul>
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique.</li> <li>Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.</li> </ul>
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée 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 un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 24.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez un centre de dépannage.
La cuisinière ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale, un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du gril, commençant en page 31.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 24.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation des grilles du four, en page 27.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 36.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les quantités, en page 31, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au grill, en page 31.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté au grill.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez le grill pendant 10 minutes.</li> <li>Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au grill, en page 31.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 36.
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner le four à vide en mode Cuisson traditionnelle sur 400 °F pendant 1 heure.

Problème	Cause possible	Solution
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Ceci est tout à fait normal, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les côtés des grilles et de la cavité sont contaminés.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.

## TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Reportez-vous en page 44.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Du liquide se trouve dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments d'un couvercle.

## Codes d'information

### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande est en court-circuit.	Appuyez sur <b>OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)</b> , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	Appuyez sur <b>OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)</b> , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
	Le capteur du four est en court-circuit.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en court-circuit.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez un centre de dépannage.
bAd LinE	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement.	Si les fils d'alimentation sont mal branchés, le message « bAd LinE » apparaît à l'écran. Rebranchez correctement les fils d'alimentation ; le message disparaît alors.

## Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

Ce produit de 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 vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du centre de dépannage Samsung dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, Samsung peut organiser, à sa seule discrétion, le transport de l'appareil vers ou depuis un centre de dépannage agréé. Si l'appareil se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du centre de dépannage Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter l'appareil dans un centre de dépannage agréé Samsung pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que l'appareil soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

## Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, l'appareil sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation de l'appareil, ou à remplacer l'appareil par un appareil neuf ou reconditionné. Les pièces et appareils de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale de l'appareil ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout appareil remplacé devient la propriété de Samsung et vous devez le restituer à Samsung.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée de l'appareil ; appareils dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition de l'appareil ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance de l'appareil ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre appareil ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyeurs non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le guide d'utilisation et d'entretien.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge du client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec Samsung au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

### EXCLUSION DE 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 PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée d'une garantie implicite ; 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 spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

### LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DE L'APPAREIL, SON REMPLACEMENT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE Samsung, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU DE RESTAURATION, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU DE REVENUS OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société quant à cet appareil.

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

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

## Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

### GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque Samsung, fourni, 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 :

**Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, un (1) an pour les pièces de la table de cuisson vitrée et du chauffage par rayonnement**

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. 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 à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société Samsung prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pendant le reste de la période de garantie initiale, ou pendant quatre-vingt-dix (90) jours, la période la plus longue s'appliquant. La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison et l'installation ; utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; appareils dont le numéro de produit ou de série a été modifié ; dommages sur la finition extérieure de l'appareil ou de nature esthétique ; dommages causés par un accident, un abus, une négligence, un incendie, une inondation, la foudre ou d'autres catastrophes naturelles ; utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'entretien ; démontage et réinstallation de l'appareil ; problèmes résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'une surcuisson par la faute de l'utilisateur. 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 vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée 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.

## Garantía (CANADÁ)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, Samsung NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIÈRE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE Samsung. Samsung N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT 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 TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT 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 et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

Samsung Electronics Canada Inc.  
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1-800-SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)

## Annexe

### Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

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



### Informations concernant les mises à jour de sécurité

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

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

## 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](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

