

Manuel d'utilisation de la cuisinière électrique

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :
www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

caractéristiques de votre nouvelle cuisinière

Plus de commodité. Cuisson de meilleure qualité. Entretien facile. Votre nouvelle cuisinière électrique a été conçue pour vous offrir tous ces avantages et plus encore.

- **Toute nouvelle technologie en matière de distribution de chaleur**

Les cuisinières équipées d'un seul ventilateur ont tendance à former un tourbillon de chaleur qui ne se répartit pas dans l'ensemble du four. Ainsi, la chaleur n'est pas distribuée de façon uniforme et la cuisson n'est pas homogène. Votre nouvelle cuisinière est équipée de la technologie Surround Airvection™, le système innovant de cuisson par convection de Samsung qui comporte un troisième élément chauffant et un système à plusieurs ventilateurs permettant de faire circuler uniformément la chaleur dans toutes les directions. Vous parvenez ainsi à une consommation d'énergie plus efficace et obtenez une cuisson plus uniforme.

- **Nettoyage vapeur rapide**

Grâce à Steam Quick™, technologie Samsung unique en son genre destinée au nettoyage léger, conserver votre four dans un état de propreté impeccable est un jeu d'enfant : pas de tracas, pas d'odeur, pas de produits chimiques. Steam Quick™ nettoie l'intérieur de votre cuisinière à l'aide de vapeur haute température en l'espace de 20 minutes.

- **Plus d'espace**

Dotée d'une capacité de 167 litres (5,9 pieds cubes), votre nouvelle cuisinière dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur le marché américain. Il vous est désormais plus facile de cuisiner pendant les fêtes ou pour le plaisir.

- **Caractéristiques de la table de cuisson**

Rapide et efficace : la cuisson à induction permet de faire chauffer plus rapidement tout en consommant moins d'énergie. La puissance d'induction amène rapidement les liquides à ébullition, tout en permettant de faire mijoter en économisant de l'énergie.

Table de cuisson plus froide : l'une des caractéristiques principales de la zone de cuisson à induction est qu'elle reste plus froide que la zone de cuisson radiante, qu'elle soit allumée ou éteinte. Les pertes de chaleur sont réduites au minimum, étant donné que la phase de chauffe commence au moment où vous posez un récipient sur la plaque.

Détecteur magnétique : le capteur à bobine de la table de cuisson à induction détecte automatiquement si le récipient est magnétique et évite que la table de cuisson ne s'allume accidentellement.

Détection de la taille du récipient : le capteur permet de calculer automatiquement la taille du récipient et d'adapter les zones de cuisson à induction en fonction pour une cuisson plus homogène.

Meilleure sensibilité : les zones de cuisson à induction sont plus sensibles que leurs homologues électriques ou à gaz, car seul le récipient chauffe. Ce type de cuisson chauffe plus facilement et réagit plus rapidement, qu'il s'agisse de faire bouillir, de mijoter ou de réchauffer.



ATTENTION - Les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, **mais la surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE** en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient.

consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours 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 de votre 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.
 ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.
	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Ces symboles d'avertissement servent à éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.

Suivez scrupuleusement les consignes.

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

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. **AFIN DE VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DES DISPOSITIFS, RETIREZ la ou les pièces nécessaires ET VÉRIFIEZ QUE LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT SONT BIEN FIXÉS.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.



AVERTISSEMENT



TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES



INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT LIVRÉ AVEC LA CUISINIÈRE

SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Celles-ci pourraient basculer et provoquer de graves blessures.



Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, saisissez le bord supérieur à l'arrière de la cuisinière et essayez prudemment de l'incliner vers l'avant. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est emboîté.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif 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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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



ATTENTION Utilisez ce four 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, les rainures situées autour de la porte du four.



Dépannage 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.



Eteignez 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.**



ATTENTION 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. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à un endroit où l'appareil est utilisé. 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 en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.

 **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** Ne stockez pas de produits inflammables dans le four ou à proximité des éléments de cuisson. 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. Évitez de porter des vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.

Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

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 tout 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.

Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

★ **Assurez-vous que vous savez quelle touche sensitive correspond à chaque foyer.** Placez un récipient rempli d'eau sur le foyer avant de l'allumer. Éteignez ce dernier avant de retirer le récipient.

Utilisez des récipients de taille appropriée. La cuisinière est dotée d'un ou de plusieurs foyers de tailles différentes. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation de casseroles ou de poêles trop petites laisse apparente une partie de l'élément de chauffe, d'où un danger plus important de contact direct et un risque d'inflammation des vêtements. Par ailleurs, le fait de choisir des casseroles et des poêles correspondant de la taille des éléments chauffants augmentera également l'efficacité de la cuisson.

Utilisez le bon type de récipient. Cet appareil possède deux types d'éléments chauffants : radiants et à induction. Tandis que vous pouvez utiliser la plupart des récipients de cuisson traditionnels sur les éléments radiants, vous ne devez utiliser que des récipients en acier, en fonte ou en acier inoxydable d'un certain type sur les éléments à induction.

Les manches des récipients doivent être dirigés vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents. Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation de matières inflammables et de projections dû à un contact accidentel avec l'ustensile, dirigez le manche de l'ustensile vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.

Ustensiles de cuisson 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.

Ne laissez jamais sans surveillance les éléments chauffants réglés à une puissance élevée : les débordements produisent de la fumée. Les éclaboussures de graisses risquent de s'enflammer. Un récipient continuant de chauffer à vide risque de fondre.

Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.

Lorsque vous faites flamber des aliments, éteignez la hotte.

Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée restera chaude quelques minutes après l'arrêt des éléments chauffants.

Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.

N'allumez pas la table de cuisson si aucun récipient ne se trouve dessus. Si la table de cuisson fonctionne sans récipient, la vitre du pavé tactile devient chaude.

Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.

Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne. Vous risqueriez entre autre de vous brûler.

 **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière.

N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.

N'allumez pas la table de cuisson si aucun récipient ne se trouve dessus.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

 **Installation correcte** : 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.

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. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :

- Éteignez toutes les zones de cuisson.
- Débranchez la table de cuisson et contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Veillez à ce que le four soit éteint avant de retirer le dosseret. Ce dernier doit être remplacé après nettoyage et conformément aux instructions.



AVERTISSEMENT – Si la surface est fendue, éteignez 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.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.

Éloignez les enfants de la table de cuisson lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.



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

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 ou ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils ne sont 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, portes du four et vitres des portes.

Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des contenants fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

N'utilisez pas le four pour faire sécher des journaux. S'ils sont surchauffés, ils risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre

-  **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 remettre.

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 de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.

Insertion des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si la grille doit être retirée pendant que le four est chaud, évitez que la manique n'entre en contact les éléments chauffants.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

-  L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

TIROIR CHAUFFE-PLAT

-  **NE TOUCHEZ PAS L'ELEMENT CHAUFFANT OU LA SURFACE INTERNE DU TIROIR.** Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.

ATTENTION : il est possible que la surface interne du tiroir soit chaude à son ouverture.

-  **Le tiroir chauffe-plat permet de maintenir des aliments cuits à température de service.** Mettez-y toujours des aliments chauds. Les aliments froids ne peuvent être réchauffés ou cuits dans le tiroir chauffe-plat.

-  **Soyez prudent à l'ouverture du tiroir.** Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

-  **N'utilisez pas le tiroir pour faire sécher des journaux.** S'ils sont surchauffés, ils risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.

Ne placez pas de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir.

Ne laissez jamais de pot ou de boîte contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité.

Ne faites pas réchauffer les aliments dans le tiroir plus de trois heures.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

-  **Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
-  **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel. Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite, la grille, les ustensiles et les aliments.

Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four. Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni avec l'appareil pour le nettoyage de la table de cuisson vitrée.

Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four. Dans le cas contraire, elles risquent de se décolorer.

Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

Essayez d'enlever les projections les plus importantes des parois du four et retirez tous les ustensiles avant de procéder au cycle d'auto-nettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

-  **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la hotte ou le filtre s'encrasser.

Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ☐ **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.** Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments 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.

AVANT DE COMMENCER

- ★ **Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.** Retirez les accessoires et faites fonctionner le four en mode Bake (Cuisson au four) sur 400 °F pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS

POUR L'INSTALLATION



L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, loquets de la porte brisés, fêlures au niveau de la porte ou 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 correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

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.

Raccordez le four à un circuit pouvant fournir un ampérage suffisant.



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 faites pas chauffer d'autres appareils de chauffe ou de cuisson sous celui-ci.

N'installez pas l'appareil sur le dessus ou à côté d'un autre appareil de chauffe ou de cuisson.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié 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 le plus proche.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS

POUR L'UTILISATION



En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage 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 service de dépannage 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 sans toucher le cordon d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil.

- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec votre corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- 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 dépannage agréé proche de chez vous.

Ne faites fonctionner le four qu'après en avoir fermé la porte.

Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un dysfonctionnement de celui-ci.

Lorsque vous sortez des aliments de l'appareil, retirez leur emballage avec précaution.

- 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.



N'essayez 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 l'appareil doit être réparé, adressez-vous au service technique le plus proche.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de dépannage 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.

- Si un enfant place un sac sur sa tête, il existe un risque d'asphyxie.

-  Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner 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 l'entrée, la sortie et 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 dépannage le plus proche.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez pas le four en extérieur.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier. Ne les utilisez pas avec cet appareil.

- 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.

- 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 ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de dépannage.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car les aliments risquent d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.



SYMBOLES ATTENTION POUR L'UTILISATION



En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- 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 en les goûtant avant de nourrir l'enfant. Le récipient en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être chaud 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.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- 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 (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle 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 placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

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 fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

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.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. 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 n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR LE NETTOYAGE



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/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

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.

sommaire

PRÉSENTATION DE VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE

19

TABLE DE CUISSON

20

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

32

UTILISATION DU FOUR

34

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

56

DÉPANNAGE

66

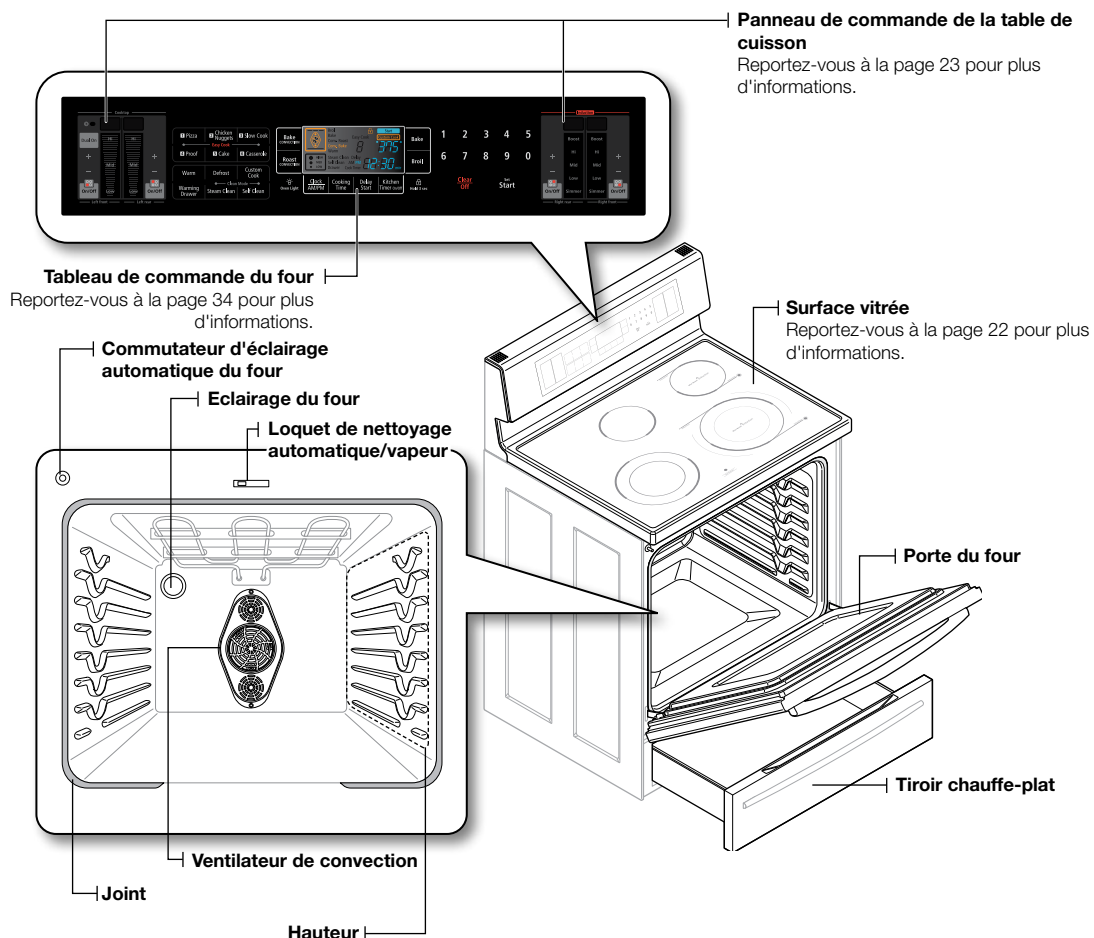
GARANTIE

71

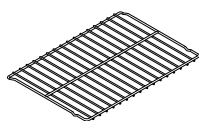
19	Présentation
19	Accessoires fournis
20	À propos de la table de cuisson
21	À propos des foyers radiants
22	Emplacement des foyers à induction et radiants et des commandes
23	Touche sensitive des foyers à induction et radiants
24	Utilisation des touches sensibles
24	Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ?
24	Sélectionnez la zone de cuisson
24	Réglage de la température
25	Commande double du foyer avant gauche
25	Commande pleine puissance à induction
26	Commande de mijotage à induction
27	Mise hors tension d'une zone de cuisson
27	Verrouillage des commandes
28	Avant d'utiliser la table de cuisson
30	Récipients pour les zones de cuisson à induction
30	Utilisez des récipients de taille adaptée
33	Activation ou désactivation du tiroir chauffe-plat
34	Tableau de commande du four
35	Réglage de l'horloge
36	Réglages minimum et maximum
36	Réglage de la minuterie
37	Utilisation des grilles du four
38	Faire cuire de la pâte crue
39	Cuisson par convection
41	Rôtissage par convection
43	Cuisson minutée
44	Cuisson minutée différée
45	Cuisson au gril
47	Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée
48	Utilisation de la fonction Cuisson facile
51	Utilisation de la fonction Maintien au chaud
52	Fonctions complémentaires
54	Activation et désactivation de l'éclairage du four
56	Auto-nettoyage
58	Nettoyage vapeur
59	Entretien et nettoyage du four
61	Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée
63	Retrait et remise en place de la porte du four
64	Retrait et remise en place du tiroir chauffe-plat
65	Remplacement de l'ampoule du four
66	Dépannage

présentation de votre nouvelle cuisinière

PRÉSENTATION

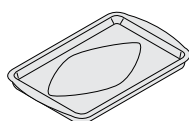


ACCESSOIRES FOURNIS



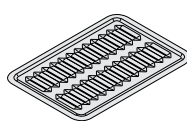
Grilles métalliques

DG75-01001A



Lèche-frite

DG63-00067A



Gril de lèche-frite

DG63-00068A



Nettoyant et chiffon de nettoyage

DG97-00085A

table de cuisson

À PROPOS DE LA TABLE DE CUISSON



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.



PENDANT LA CUISSON

- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objet en plastique tel que salières et poivrières, porte-cuillères ou 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.
- Après utilisation, utilisez la commande permettant d'éteindre le foyer. Ne vous fiez pas entièrement au détecteur de récipient.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. Les débordements produisent de la fumée. Les éclaboussures de graisse risquent de s'enflammer.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Ils risqueraient de prendre feu.
- N'utilisez pas la zone de cuisson à induction pour faire réchauffer du papier d'aluminium, des produits enveloppés dans du papier d'aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique sur un foyer radiant. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans les tiroirs ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.



- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.



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 n'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.

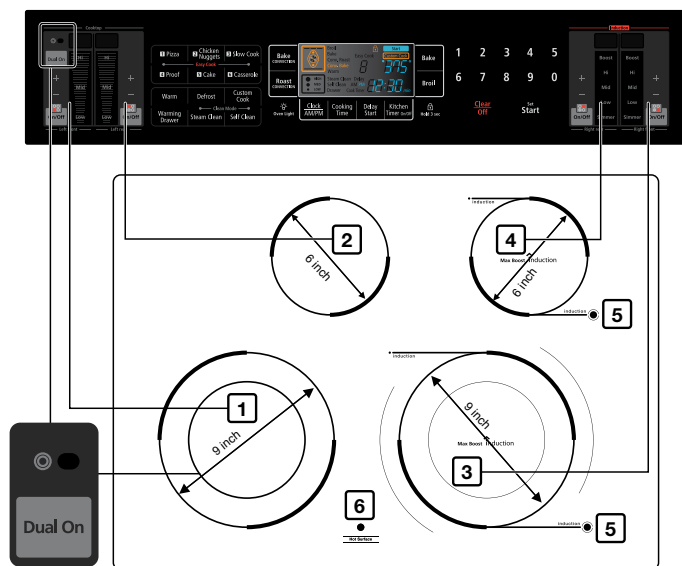
À PROPOS DES FOYERS RADIANTS

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.



Les foyers radiants sont équipés d'un limiteur leur permettant de s'allumer et de s'éteindre, même avec le réglage HI (Elevé). Cela permet d'éviter toute détérioration de la surface de cuisson en céramique. L'activation et la désactivation pendant le réglage HI (Elevé) 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 À INDUCTION ET RADIANTS ET DES COMMANDES



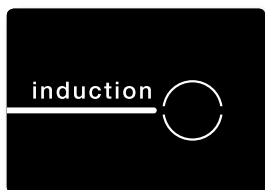
1. Zone de cuisson radiante double avant gauche
2. Zone de cuisson radiante simple arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction avant droite
4. Zone de cuisson radiante simple arrière droite
5. Témoin de fonctionnement de la zone de cuisson à induction
6. Témoin de surface chaude

Témoin de surface chaude



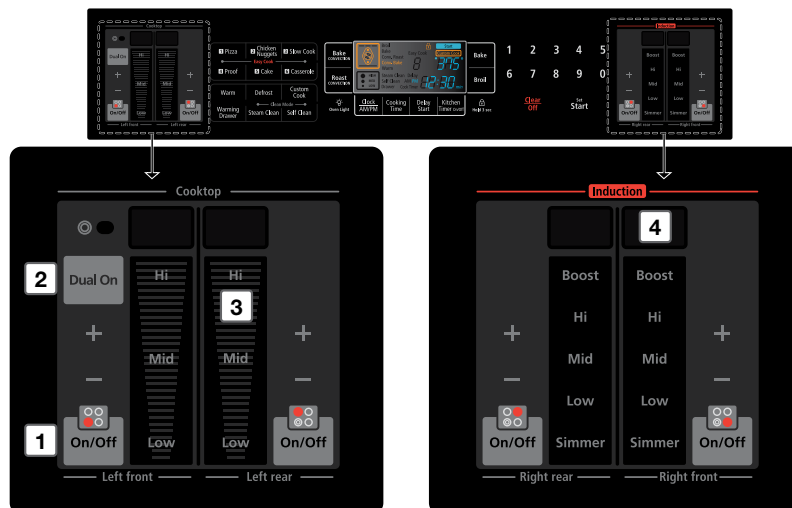
- S'allume lorsque la surface vitrée est chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension du foyer.
- Reste allumé jusqu'à ce que la surface descende à environ 150 °F.

Témoin de fonctionnement de la zone de cuisson à induction



- S'allume lorsque le foyer à induction est activé.
- S'éteint lorsque le foyer à induction est désactivé.

TOUCHE SENSITIVE DES FOYERS À INDUCTION ET RADIANTS



1. TOUCHE DE SÉLECTION ET FOYER DÉSACTIVÉS
2. TOUCHE SENSITIVE DE SÉLECTION DOUBLE DU FOYER RADIANT AVANT GAUCHE
3. TOUCHES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE
 - Foyer radiant = Élevé, Moyen, Bas
 - Induction = Pleine puissance, Élevé, Moyen, Bas, Mijotage.

4. TÉMOIN DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Foyer radiant = Bas, 2 à 8, Élevé
- Induction = Mijotage (Si) Bas, 1,5 à 9, Élevé, Pleine puissance (P).

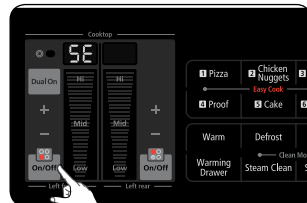
- **Pleine puissance Boost** : utilisez cette fonction pour faire chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale 'Hi'. (L'écran indique 'P')
- **Affichages numériques** : les quatre champs d'affichage correspondent aux quatre zones de cuisson. Ils affichent les informations suivantes :
 - appareil allumé.
 - Réglage de la puissance.
 - Sécurité enfants activée.
 - Message d'erreur. La touche sensitive est actionnée depuis plus d'une minute. Exemple : la touche sensitive est partiellement recouverte d'un chiffon humide ou du liquide a débordé. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour réinitialiser l'appareil.
 - Message d'erreur. La table de cuisson à induction a surchauffé en raison d'une mauvaise utilisation. Exemple : utilisation avec un récipient vide.
 - Message d'erreur. Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensibles, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active. Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez sur le panneau avec tout le doigt, vous risquez d'activer également une touche voisine.



Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 1 minute, le message **SE** apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour réinitialiser l'appareil.



COMMENT RÉGLER LA CUISINIÈRE POUR UTILISER LA TABLE DE CUISSON ?



- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance lorsque la température est élevée ou supérieure au niveau 6. Les débordements produisent de la fumée. Les éclaboussures de graisse risquent de s'enflammer.
- Veillez à appuyer sur la touche sensitive pour sélectionner **OFF (DÉSACTIVÉ)** à la fin de la cuisson.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON

1. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour allumer la zone de cuisson.
2. L'affichage numérique affiche **SE**.



Une fois la table allumée à l'aide de la touche **On/Off (Marche/Arrêt)**, vous avez environ 5 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

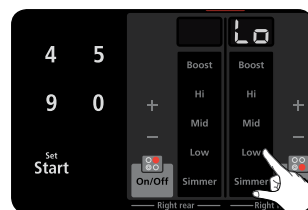
1. Foyer radiant
 - a. Dans les 5 secondes qui suivent, faites glisser votre doigt sur le panneau de commande jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
 - Sélectionnez la touche Low (Faible) pour choisir la puissance la plus faible.
 - Sélectionnez la touche Hi (Élevée) pour choisir la puissance la plus élevée.
 - b. Pour régler la puissance de cuisson (**Lo** à **Hi**), appuyez sur les touches de sélection de la température (+ ou -).



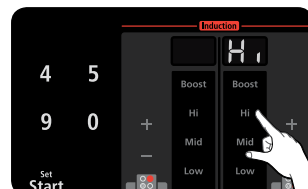
2. Foyer à induction.

Dans les 5 secondes qui suivent, faites glisser votre doigt sur le panneau de commande jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

- Sélectionnez la touche Low (Faible) pour choisir la puissance la plus faible.
- Sélectionnez la touche Hi (Élevée) pour choisir la puissance la plus élevée.



3. Pour régler la puissance de cuisson (Lo à Hi), appuyez sur les touches de sélection de la température (+ ou -).



COMMANDE DOUBLE DU FOYER AVANT GAUCHE

La commande Dual On (Double allumé) active et désactive l'anneau extérieur du foyer avant gauche.

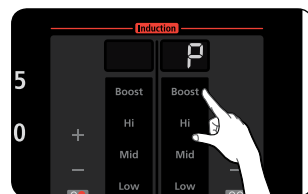


COMMANDE PLEINE PUISSANCE À INDUCTION

La fonction Pleine puissance **Boost** permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. Exemple : pour faire bouillir un grand volume d'eau.

La fonction Pleine puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson.

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance d'origine **Hi**.

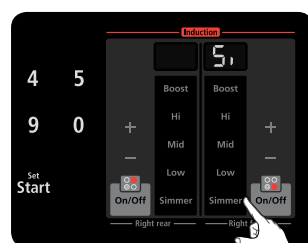


Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson à induction.

COMMANDE DE MIJOTAGE À INDUCTION

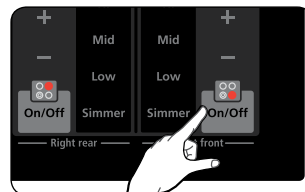
La commande Simmer (Mijoter) **Simmer** permet de faire mijoter et de maintenir de grandes quantités d'aliments au chaud tels que des ragoûts ou des soupes.

Le réglage Simmer (Mijoter) de la petite zone de cuisson (6 pouces) est idéale pour faire chauffer les mets délicats ou fondre du chocolat.



MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, sélectionnez **Off (Désactivé)** à l'aide de la control **Off (Désactivé)** du tableau de commande.



Une fois la zone de cuisson éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée sur le 'Témoin de surface chaude'.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction vous permet de verrouiller les touches de sorte qu'elles ne puissent pas être activées par accident et que la puissance de chauffe de la zone de cuisson ne puisse pas être modifiée par accident.

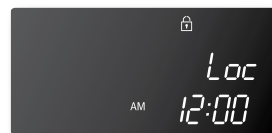
Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?

1. Appuyez sur la touche **Hold 3 sec (Verrouillage 3 s)**  pendant 3 secondes.

Le message « Loc », une icône en forme de verrou ainsi que l'heure actuelle s'affichent à l'écran.

Toutes les fonctions du four doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.

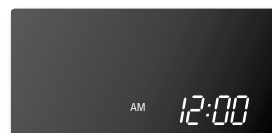
Cette fonction est disponible pour des températures du four inférieures à 400 °F.



Comment déverrouiller les commandes ?

1. Appuyez sur la touche **Hold 3 sec (Verrouillage 3 s)**  pendant 3 secondes.

L'indication « Loc » (Verrouillage) ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'affichage.



Même si le verrouillage est activé, la zone de cuisson peut être éteinte en appuyant sur la touche **Off (Arrêt)**.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Récipients adaptés » du chapitre « Avant d'utiliser la table de cuisson ».
- Utiliser des récipients de qualité à fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.



- les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, mais la surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient.

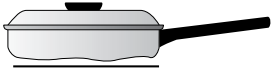
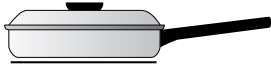
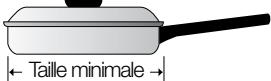
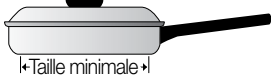
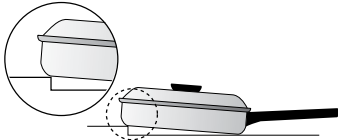


- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.



- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

NON APPROPRIÉ	APPROPRIÉ
	
Récepteur non centré sur la zone de cuisson.	Récepteur correctement centré sur la zone de cuisson.
	
Fond ou parois du récepteur bombés ou déformés.	Fond du récepteur plat et parois droites.
	
La taille du récepteur est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Voir la rubrique « Taille des récepteurs ».	La taille du récepteur est égale ou supérieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section « Taille des récepteurs ».
	
Le fond du récepteur repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.	Le récepteur repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.
	
Le manche fait incliner le récepteur.	Récepteur bien équilibré.



CHACUNE des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si le récepteur ne remplit pas l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas et les voyants clignoteront sur l'affichage correspondant. Remédiez au problème avant de rallumer la table de cuisson.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS AU FOYER RADIANT

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 surface de cuisson.
- **CUIVRE** - Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** - Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** - Mauvais conducteur, mais conserve 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 de chauffage 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.

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non



Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.



Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE TAILLE ADAPTÉE

- Chaque zone de cuisson à induction nécessite une taille de récipient **minimum**. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement l'anneau intérieur du foyer.
- L'anneau extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Le diamètre de ce dernier ne doit pas dépasser l'anneau extérieur de plus de 1 cm. Le récipient doit être totalement en contact avec la surface vitrée et le fond ne doit pas toucher les bords métalliques de la table de cuisson.



Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.

TAILLE DES RÉCIPIENTS

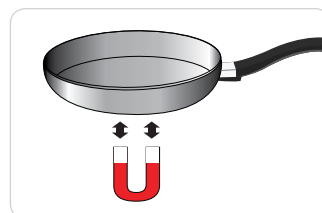
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
240 mm	180 mm
160mm	100mm

UTILISATION DES RÉCIPIENTS ADAPTÉS À LA CUISSON À INDUCTION

Teste d'aptitude à l'emploi

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.



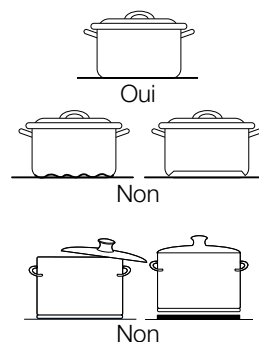
Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex. : rugueux, ébarbures). Veillez à ne pas faire glisser ces casseroles sur la table afin de ne pas la rayer.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex. : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Dès que possible, recouvrez entièrement les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.



DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.

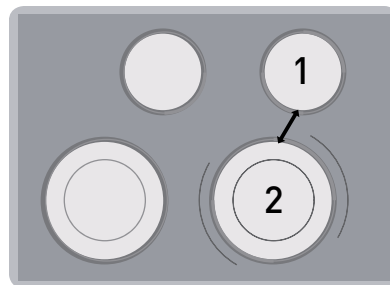
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson, appariées, ont une limite de puissance définie.

Si vous dépassez cette limite en activant la fonction de pleine puissance, le système de gestion de la puissance réduira automatiquement la puissance des deux éléments de la zone.

Par exemple, les éléments 1 et 2 situés à droite constituent une zone de cuisson. Si l'un des éléments est réglé sur Puissance élevée et que vous activez la fonction de pleine puissance pour l'autre élément, le système de gestion de la puissance réduira la puissance des deux éléments, comme décrit dans les tableaux ci-dessous.



• Exemple

Réglage de la puissance Zone n° 1	Réglage n°2	Le réglage de la puissance n°1 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 4,5
	Hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)

Réglage de la puissance Zone n° 2	No. 1 setting	Le réglage de la puissance n°2 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 8
	Hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)

SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
8 à Hi (Élevé)	Saisir à feu vif Faire bouillir	Ébullition rapide. Surgelés.
6-8	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Pancakes, steaks, côtelettes. Viande grillée. Potage. Pâtes.
4-6	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Oeufs sur le plat. Soupes et sauces. Riz et laitages. Pommes de terre.
2-4	Faire pocher Faire décongeler	Faire cuire des légumes frais. Faire décongeler des légumes.
Lo (Faible) à 2	Faire fondre Faire réchauffer	Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, mijoter, garder au chaud.



- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

PROTECTION DE LA SURFACE LISSE

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 afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon sec.
- Evitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la surface 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 casseroles en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

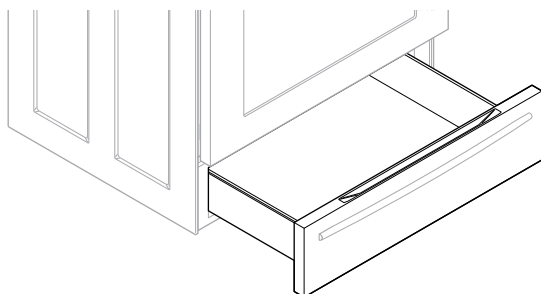
- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

Prévention d'autres dommages

- Evitez 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 cuisez pas** les aliments directement sur la table de cuisson, sans ustensile adéquat.

utilisation du tiroir chauffe-plat

À PROPOS DU TIROIR CHAUFFE-PLAT



Le **tiroir chauffe-plat** conserve les aliments cuits chauds. Les aliments doivent être déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire réchauffer ou griller des aliments froids, à l'exception du pain, des crackers, des chips ou des céréales déshydratées.

Environ 25 minutes sont nécessaires pour préchauffer le tiroir chauffe-plat.

- **Ne tapissez pas le tiroir chauffe-plat ou la casserole de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.**
- Ne placez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Tous les aliments placés dans le tiroir chauffe-plat doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, ménager une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Retirez les couverts de service, etc., avant de placer le récipient dans le tiroir chauffe-plat.
- Conservez les aliments dans le récipient de cuisson ou transférez-les dans un plat de service résistant à la chaleur.



Les récipients ou emballages en plastique fondent s'ils sont en contact direct avec le tiroir, la casserole ou un ustensile chaud. Il est possible le plastique fondu ne s'enlève plus. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie.

ACTIVATION OU DÉSACTIVATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

1. Réglez le tiroir chauffe-plat sur la puissance souhaitée.

Appuyez une fois sur la touche **WARMING DRAWER (TIROIR CHAUFFE-PLAT)** pour obtenir une puissance faible, deux fois pour obtenir une puissance moyenne, trois fois pour obtenir une puissance élevée et quatre fois pour l'éteindre.

Le tiroir chauffe-plat démarre automatiquement une fois le réglage sélectionné.

2. Pour éteindre le tiroir chauffe-plat, appuyez sur la touche **WARMING DRAWER (TIROIR CHAUFFE-PLAT)** jusqu'à extinction de celui-ci.



- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** ne permet pas d'éteindre le tiroir chauffe-plat.
- Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé durant le cycle d'auto-nettoyage.

Réglages recommandés

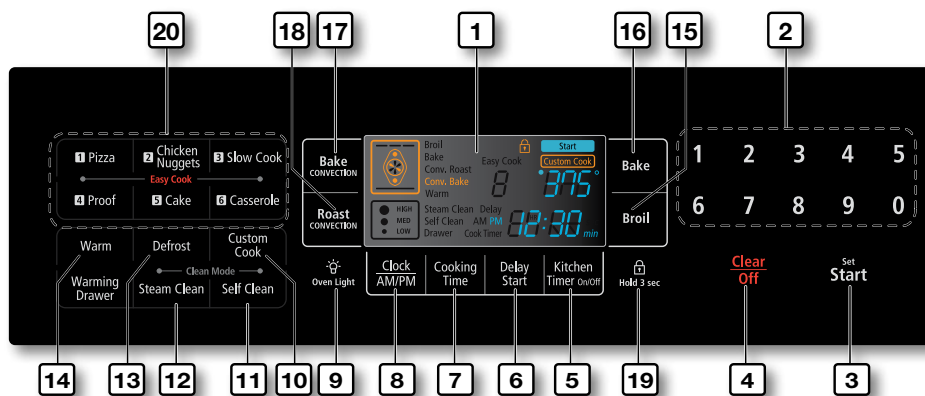
NIVEAUX		TYPE D'ALIMENTS
	Faible	Petits pains (mous), assiettes vides
	Moyenne	Sauces, œufs, biscuits, pâtisseries, plats mijotés, légumes, petits pains (durs), rôtis (bœuf, porc, agneau)
	Élevée	Bacon, volaille, pizza, boulettes de viande, côtelettes de porc, aliments frits

- Vous pouvez placer simultanément différents types d'aliments dans le tiroir chauffe-plat. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments pendant plus d'une heure dans le tiroir chauffe-plat. Ne laissez pas d'aliments en petites quantités ou sensibles à la chaleur, comme des œufs, pendant plus de 30 minutes.
- Le tiroir chauffe-plat s'éteint automatiquement après 3 heures.

utilisation du four

TABLEAU 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.

1. **ÉCRAN** : indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson), Broil (Gril) ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et les temps réglés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
2. **TOUCHES NUMÉRIQUES** : permet de régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée.
3. **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** : actionnez cette touche pour démarrer une fonction de cuisson ou de nettoyage.
4. **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** : permet d'annuler tous les programmes en cours, hormis l'horloge et la minuterie.
5. **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** : actionnez pour sélectionner la minuterie.
6. **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** : à utiliser en combinaison avec les touches Bake (Cuisson), Conv. Bake (Cuisson par conv.), Conv. Roast (Rôtissage par conv.), Cooking Time (Temps de cuisson) et Self Clean (Auto-nettoyage) pour régler le départ et l'arrêt automatiques du four à une heure définie.
7. **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)** : appuyez sur cette touche puis utilisez le pavé numérique et définissez le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
8. **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** : appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
9. **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** : appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
10. **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** : appuyez pour enregistrer et rappeler le réglage de votre recette préférée.
11. **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)** : permet de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.
12. **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)** : permet de sélectionner la fonction de nettoyage vapeur.
13. **DEFROST (DÉCONGÉLATION)** : permet de sélectionner la fonction de décongélation.
14. **WARM (RÉCHAUFFER)** : appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments chauds.
15. **BROIL (GRIL)** : appuyez pour sélectionner la fonction Gril.
16. **BAKE (CUISSON)** : appuyez pour sélectionner la fonction de cuisson.
17. **CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)** : appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.
18. **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** : appuyez sur cette touche pour sélectionner le rôtissage avec la fonction de convection.
19. **HOLD (VERROU)** : permet de verrouiller les touches afin qu'elles ne puissent pas être activées par accident.
20. **EASY COOK (CUISSON FACILE)** : appuyez pour rappeler le réglage de votre recette facile.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

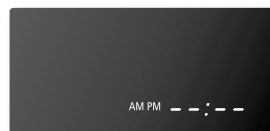
L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

Comment régler l'horloge ?

1. Démarrez le réglage.

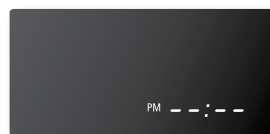
Appuyez sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.



2. Sélectionnez AM ou PM.

Appuyez à nouveau sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** : une fois pour sélectionner AM ou deux fois pour sélectionner PM.

Cette étape n'apparaît pas en mode d'affichage 24 heures.



3. Saisissez l'heure actuelle.

Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 3, 0 pour 1h30).



4. Quittez le réglage.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** ou **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.

Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **0** du pavé numérique pendant 3 secondes.

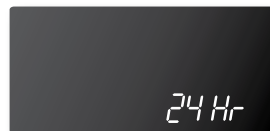
Le format actuel s'affiche (ex. : 12 heures).



2. Sélectionnez le format d'affichage de votre choix.

Appuyez sur la touche numérique **0** pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.

Appuyer sur la touche numérique **0** permet de passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures.



3. Quittez le réglage.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

Toutes les fonctions figurant dans la liste 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, par exemple si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FUNCTION	MINIMUM	MAXIMUM
 Bake (Cuisson)	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
 Gril	FAIBLE	HI
 Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	4 h
 Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
 Convection Roast (Rôtissage par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
 Warm (Chaud)	-	3 h
 Warming Center (Zone chauffe-plat)	-	3 h
 Warming Drawer (Tiroir chauffe-plat)	-	3 h
 Proof (Levée)	-	12 h
 Steam Clean (Nettoyage vapeur)	20 min.	20 min.

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. La minuterie peut être utilisée en parallèle avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Activez la minuterie.

Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE).

2. Sélectionnez l'unité de temps de votre choix.

Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE) une fois
pour sélectionner les heures/minutes, deux fois pour sélectionner les
secondes et trois fois pour désactiver la minuterie.



3. Saisissez la durée souhaitée.

Saisissez la durée de votre choix à l'aide du pavé numérique
(ex. : 1,5). Sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures
99 minutes ou entre 1 seconde et 99 minutes 99 secondes. En cas
d'erreur, appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE) et recommencez.



4. Lancez la minuterie.

Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE).

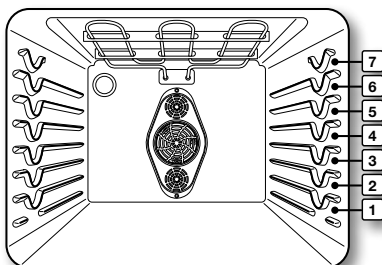
5. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et
l'indication End (Fin) s'affiche jusqu'à ce que vous appuyiez sur la
touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE).

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur la
touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**
(ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE).



UTILISATION DES GRILLES DU FOUR

Hauteurs de grille



Le four comporte 7 hauteurs de grille (1 à 7).

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Tartes surgelées	4
Gâteau des anges	2
Couronne ou quatre-quarts	3
Biscuits, muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	4
Plats mijotés	4
Petit rôti, jambon	2
Dinde, gros rôti	1

Cuisson de gâteaux étagés

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

Si vous devez faire cuire quatre gâteaux en même temps, placez les grilles du four aux positions 2 et 5.

Placez deux moules à l'avant de la grille supérieure et les deux autres moules à l'arrière de la grille inférieure.

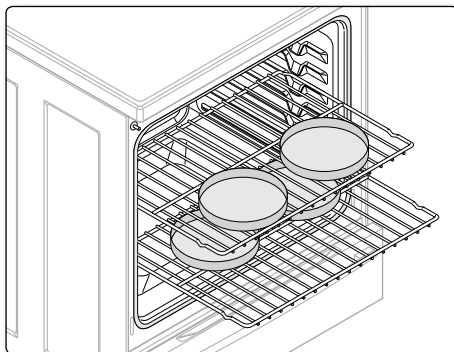


Fig. 1

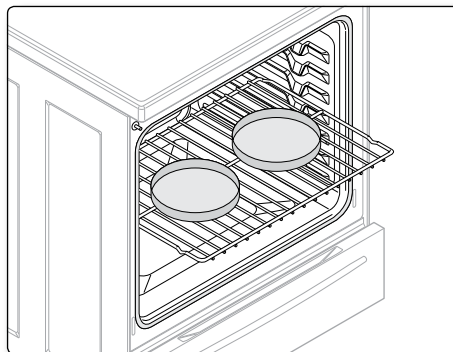


Fig. 2

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de trois 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	RÉINSERTION DES GRILLES
1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.	1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la.	2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne la posez pas sur la sole. La grille empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles du four uniquement pendant que le four est froid.

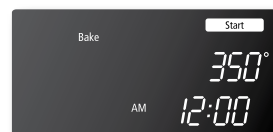
FAIRE CUIRE DE LA PÂTE CRUE

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 150 °F et 550 °F.

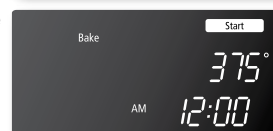
Comment régler le thermostat ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)**. La température par défaut est de 350 °F.

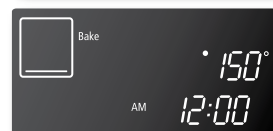


2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).



3. Lancez la fonction de cuisson.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**. La température affichée change dès que le four atteint 150° F.



4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**.

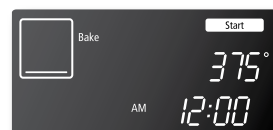


Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

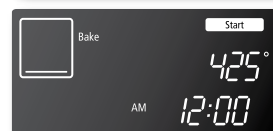
Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Démarrez le réglage.

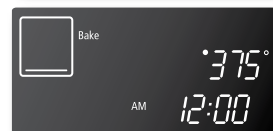
Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).



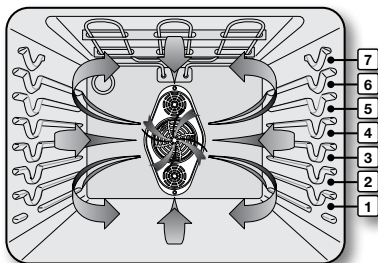
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.



3. Terminez votre saisie en appuyant la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



CUISSON PAR CONVECTION



La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Vous pouvez programmer la cuisson par convection pour toute température comprise entre 175 °F et 550 °F.

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour que la chaleur circule 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 dorent plus uniformément.

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, positionnez la grille sur la **hauteur**

4. Si vous utilisez plusieurs grilles, positionnez-les aux **niveaux 2 et 5** ou **aux niveaux 2, 4 et 6**.

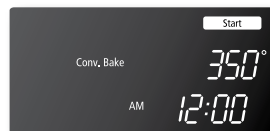
Lorsque vous cuisez des gâteaux, le mode Bake (Cuisson) offre de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

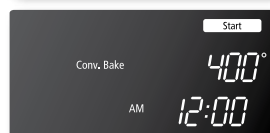
1. Lancez le mode de cuisson par convection.

Appuyez sur la touche **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)**.

La température par défaut est de 350 °F.



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique. Veillez à bien saisir la température correspondant à la recette. Le four adaptera automatiquement la température pour la cuisson par convection.

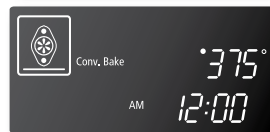


3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer la cuisson par convection.

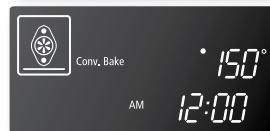
L'indication Conv. Bake (Cuisson par convection) ainsi que la température réglée (ex. : 375 °F) s'affichent pendant 2 secondes.

La température affichée change dès que le four atteint 150° F.

Une fois que la température réglée (ex. : 375° F) est atteinte, un signal sonore retentit six fois et la température convertie automatiquement s'affiche.



4. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pour désactiver ou annuler la cuisson par convection.



En mode de cuisson par convection, le four réduit automatiquement la température réglée pour la cuisson classique de 25 °F pour atteindre la température de conversion appropriée.



La ventilation de la cuisson par convection 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.

Guide de cuisson par convection

Type d'aliment	Hauteur de grille	Temp.* (four préchauffé) (°F)	Temps de cuisson par convection ** (min)
Gâteaux			
Petits gâteaux	4	325	17-19
Couronne	3	325	35-43
Gâteau des anges	2	325	35-39
Tarte			
X 2 croustillantes, fraîches, 9"	3	350-400	45-55
X 2 croûtes, fruits surgelés, 9"	3	350	68-78
Cookies			
Sucre	4	325-350	12-17
Pépites de chocolat	4	325-350	14-18
Brownies	4	325	29-36
Pains			
Pain à la levure, pain de 9 x 5	3	350	18-22
Petits pains à la levure	4	350-375	13-18
Pain rapide, pain de 8 x 4	3	325-350	45-55
Biscuits	4	350-375	9-14
Muffins	4	400	15-19
Pizza			
Surgelée	4	375-425	23-26
Fraîche	4	400-425	12-15



* La température de cuisson par convection est de 25 °F de moins que la température recommandée par les emballages et les recettes. Les températures figurant dans ce tableau ont été réduites de 25 °F.

** Les temps de cuisson réels dépendent des préparations et recettes cuisinées. Conformez-vous aux indications figurant sur la recette ou sur l'emballage et réduisez la température en fonction.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

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

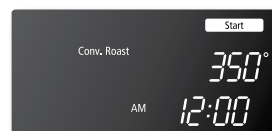
La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson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

Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

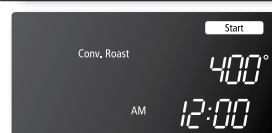
1. Lancez le mode de rôtissage par convection.

Appuyez sur la touche **CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)**.

La température par défaut est de 350 °F.



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique. Veillez à bien saisir la température correspondant à la recette. Le four adaptera automatiquement la température pour le rôtissage par convection.

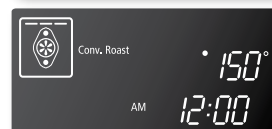
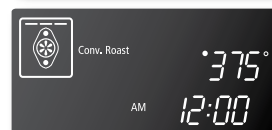


3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer le rôtissage par convection.

L'indication Conv. Roast (Rôtissage par convection) ainsi que la température du four réglée (ex. : 375 °F) s'affichent pendant 2 secondes.

La température affichée change dès que le four atteint 150° F.

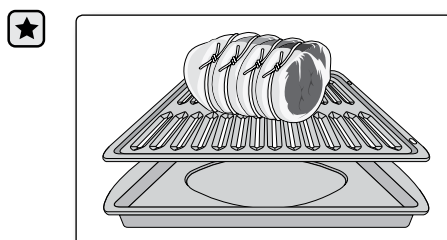
Une fois que la température réglée (ex. : 375° F) est atteinte, un signal sonore retentit six fois et la température convertie automatiquement s'affiche.



4. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection.

 En mode de rôtissage par convection, le four réduit automatiquement la température réglée pour la cuisson classique de 25 °F pour atteindre la température de conversion appropriée.

 La ventilation de la cuisson par convection 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.



En cas d'utilisation de la fonction de cuisson par convection, il est important d'utiliser la lèche-frite et son gril. La lèche-frite sert à récupérer les éclaboussures de graisse tandis que le gril sert à les éviter.

Guide de rôtissage par convection recommandé

Viande	Poids (lb)	Temp. du four (°F)	Temps de rôtissage* (min/lb)	Temp. interne (°F)
Bœuf				
Côte de bœuf	4-6	325	25-28 28-32	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Rôti d'œil de bœuf, (sans os)	4-6	325	24-29 29-34	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Culotte, œil, pointe de surlonge (sans os)	3-6	325	25-30 28-35	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Filet	2-3	325	28-38	145 (à point/saignant)
Porc				
Rôti d'échine (désossé ou non)	5-8	350	15-25	170
Epaule	3-6	350	20-30	160
Volaille				
Poulet - entier	3-4	375	17-23	180
Dinde, non farcie**	12-15	325	12-16	180
Dinde, non farcie**	16-20	325	11-15	180
Dinde, non farcie**	21-25	325	8-12	180
Blanc de dinde	3-8	325	20-25	170
Poulet de Cornouailles	1-1½	350	45 à 75 (temps total)	180
Agneau				
Demi-gigot	3-4	325	25-30 30-35	160 (à point) 170 (rose)
Gigot entier	6-8	325	25-30 30-35	160 (à point) 170 (rose)



* Les temps de rôtissage sont approximatifs et peuvent varier selon la taille du morceau.

La température de rôtissage par convection est de 25 °F de moins que la température recommandée par les emballages et les recettes. Les températures figurant dans ce tableau ont été réduites de 25 °F.

** Une dinde farcie nécessite un temps de cuisson supplémentaire. La température minimale nécessaire pour cuire la farce dans la volaille est de 165 °F.

CUISSON MINUTÉE

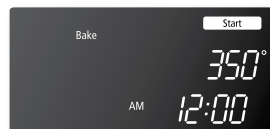
Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

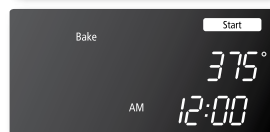
Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Démarrez le réglage.

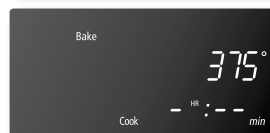
Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.

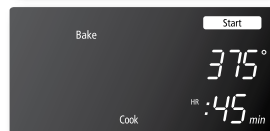


3. Appuyez sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON).**



4. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.



5. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART) pour lancer la cuisson.**

La température affichée change dès que le four atteint 150° F.

Le four continue de chauffer jusqu'à ce que la durée réglée s'écoule, puis s'éteint automatiquement sauf si la fonction de maintien au chaud a été réglée (reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, page 51).



6. Vous pouvez annuler la cuisson minutée à tout moment en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT).**



Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions de **Cuisson minutée** ou **Cuisson minutée différée**. 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, 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.

CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE

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 cuisson minutée différée qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?

1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.

2. Démarrez le réglage.

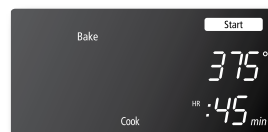
Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.

3. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).

4. Appuyez sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

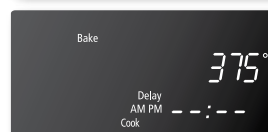
5. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.



6. Appuyez sur la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.

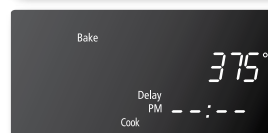
Les indications « AM » et « PM » ne s'affichent pas en mode 24 heures.



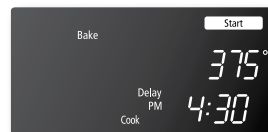
7. Sélectionnez AM ou PM.

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** pour sélectionner AM ou deux fois pour sélectionner PM.

Cette étape n'apparaît pas en mode d'affichage 24 heures.

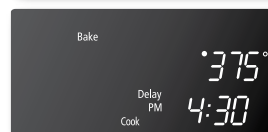


8. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume (ex. : 4h30) à l'aide du pavé numérique.



9. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

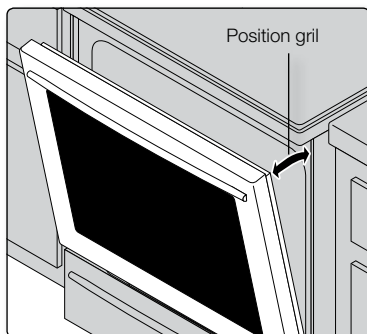
À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.



- ★ Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

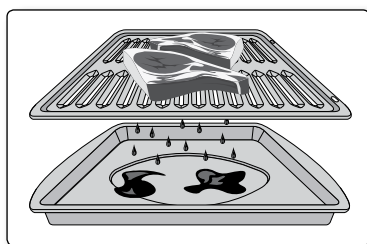
CUISSON AU GRIL

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.

Utilisation de la lèchefrite



La lèchefrite et son grill permettent à la graisse de s'écouler et d'être maintenue éloignée de la chaleur élevée du grill.

- **N'utilisez pas** la lèchefrite sans le grill.
- **Ne recouvrez pas** le grill de papier aluminium. La graisse apparente risquerait de s'enflammer.



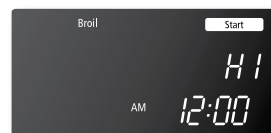
En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine peut entraîner des explosions et un incendie lié à la graisse risque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

Comment régler le four pour la cuisson au grill ?

1. Sélectionnez le réglage de votre choix pour le grill.

Appuyez sur la touche **BROIL (GRIL)** une fois pour sélectionner HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner LO (FAIBLE).

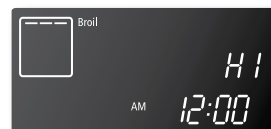
Sélectionnez LO (FAIBLE) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viandes sans risquer de trop les brunir.



2. Démarrez la fonction Gril.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

Faites cuire un côté des aliments au grill jusqu'à ce qu'ils soient brunis. Puis, tournez-les et faites cuire l'autre côté.



3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** une fois la cuisson terminée ou pour annuler la cuisson au grill.

Guide de 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.

Type d'aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur	Temps pour le 1er côté (min.)	Temps pour le 2ème côté (min.)	Remarques
Bœuf haché Bien cuit	1 lb (4 boulettes) ½ à ¾" d'épaisseur	7	8-10	4-6	Répartissez uniformément. Vous pouvez cuire jusqu'à 8 boulettes simultanément.
Biftecks Saignant Moyenne Bien cuit Saignant Moyenne Bien cuit	1" d'épaisseur, 1 à 1½ lb. 1½" d'épaisseur, 2 à 2½ lb.	7 7 7 6 6 6	8 10 12 14 16 19	3-5 4-6 5-7 7-9 8-11 11-13	Steaks de moins de 1" d'épaisseur. Faire cuire avant de faire griller. Il est conseillé de les frire sur le grill. Incisez pour extraire la graisse.
Poulet	1 poulet entier, 2 à 2½ lb, coupé dans la longueur 2 blancs	4 5	23-28 13-18	13-18 5-10	Grillez d'abord le côté peau vers le bas.
Queues de langouste	2-4 10 à 12 onces chacune	4	14-18	Ne retournez pas.	Coupez dans le dos de la carapace. Ouvrez en écartant. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et à mi-cuisson.
Filets de poisson	¼ à ½" d'épaisseur	6	5-9	3-4	Manipulez et retournez avec précaution. Selon vos goûts, vous pouvez badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Tranches de jambon (précuites)	½" d'épaisseur	6	5-7	3-5	Augmentez le temps (10 minutes au lieu de 5) pour chaque côté pour du jambon d'1½" d'épaisseur ou artisanal.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (½" d'épaisseur) 2 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6 5	7 9-10	6-8 7-9	Incisez pour extraire la graisse.
Côtelettes d'agneau Moyenne Bien cuit Moyenne Bien cuit	2 (1" d'épaisseur) environ 10 à 12 oz. 2 (1½" d'épaisseur) environ 1 lb.	6 6 6 6	6 8 11 13	4-6 7-9 9 9-11	Incisez pour extraire la graisse.
Saumon Steaks	2 (1" d'épaisseur) 4 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6 6	8 9	3-4 4-6	Beurrez le moule. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.

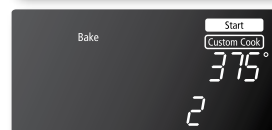
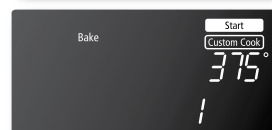
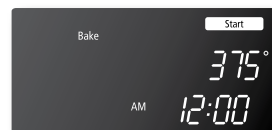
UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE

Le fonction Cuisson personnalisée vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 différentes recettes préréglées. Cette fonction peut être utilisée en parallèle avec les modes Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection. Elle est incompatible avec toute autre fonction, y compris le départ différé.

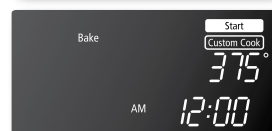
Comment enregistrer une recette préréglée ?

1. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson que vous souhaitez mémoriser, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.
2. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).
3. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** le nombre de fois correspondant au numéro sous lequel vous souhaitez mémoriser la recette préréglée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** deux fois.

Les recettes préréglées peuvent être mémorisées sous 1, 2 ou 3.

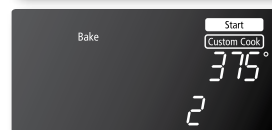
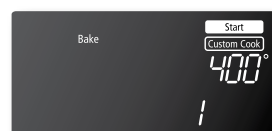


4. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



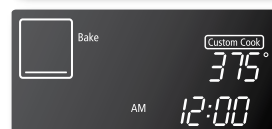
Comment appeler un réglage ?

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** le nombre de fois correspondant au numéro sous lequel la recette préréglée est mémorisée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** deux fois.



2. Démarrez la cuisson mémorisée.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON FACILE

Pizza

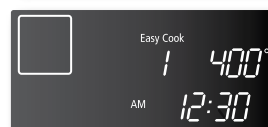
La fonction Pizza est conçue pour dorer et donner du croustillant à la pâte tout en conservant le moelleux de la garniture.

Comment régler la fonction Pizza ?

1. Appuyez sur la touche **PIZZA**.



2. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer la cuisson de la pizza.



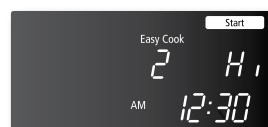
- Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 2 ou 3 pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction Pizza.
- La température par défaut est de 400 °F. Vous pouvez régler la température du four selon vos besoins.
- Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître les temps de préchauffage et de cuisson.

Chicken Nuggets (Beignets de poulet)

Cette fonction est idéale pour cuire les beignets de poulet surgelés.

Comment régler la fonction Chicken Nuggets (Beignets de poulet) ?

1. Appuyez une fois sur la touche **CHICKEN NUGGETS (BEIGNETS DE POULET)** pour HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour LO (FAIBLE). Utilisez LO (FAIBLE) pour faire cuire les aliments épais.



2. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer la cuisson des beignets de poulet.



- Lorsque vous utilisez cette fonction, placez la grille du four sur la position 5 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Slow Cook (Cuisson lente)

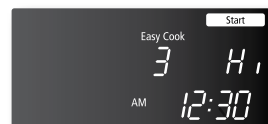
La fonction Slow Cook (Cuisson lente) peut être utilisée pour cuire les aliments plus lentement à une température plus basse.

Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes.

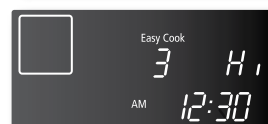
Cette fonction est idéale pour faire rôti du bœuf, du porc et de la volaille. La cuisson lente de la viande peut lui donner un aspect foncé sans qu'elle soit brûlée. Ceci est tout à fait normal.

Comment régler la fonction Slow Cook (Cuisson lente) ?

1. Appuyez sur la touche **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** une fois pour sélectionner HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner LO (FAIBLE).



2. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer la cuisson lente.



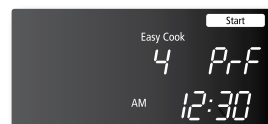
- Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 2 ou 3 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Proof (Levée)

La fonction Levée sert à maintenir un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.

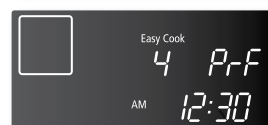
Comment régler le four pour la levée ?

1. Sélectionnez le mode de levée.
Appuyez sur la touche **PROOF (LEVÉE)**.



2. Démarrez la fonction Levée. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

La fonction de levée fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.



3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction de levée.



- Si vous appuyez sur la touche **PROOF (LEVÉE)** alors que la température du four est supérieure à 100°F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. 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.
- Pour éviter de réduire la température du four et d'augmenter le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- Vérifiez les produits pâtisseries assez rapidement pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levée pour faire réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température émise pour la levée n'est pas assez élevée pour réchauffer des aliments à une température sûre. Utilisez la fonction de maintien au chaud.
- Pour un résultat optimal, couvrez la pâte avec un torchon ou du film plastique. (Le plastique doit être fixé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.)

Cake (Pâtisseries)

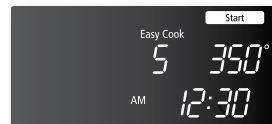
Cette fonction offre un préchauffage avec un cycle lent de chauffage permettant aux pâtisseries de lever et aux aliments fragiles de cuire de manière plus uniforme.

La fonction Cake (Pâtisseries) est un mode de cuisson idéal pour les gâteaux, les brownies, les tartes, les flans au caramel et les tartes au fromage.

La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la composition de la pâte.

Comment régler la fonction Cake (Pâtisseries) ?

1. Appuyez sur la touche **CAKE (PÂTISSERIES)**. La température par défaut est de 350°F.



2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



-  • Si le gâteau a une belle apparence extérieure mais que l'intérieur n'a pas cuit correctement, cuisez-le à température plus basse pendant plus longtemps la prochaine fois.
- Si les gâteaux et les tartes n'ont pas dorés uniformément, réglez une température plus basse la prochaine fois.

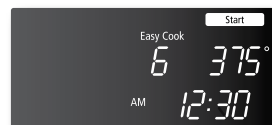
Casserole (Plat mijoté)

Cette fonction est un mode de cuisson idéal pour les lasagnes, les ragoûts et les plats mijotés avec garniture.

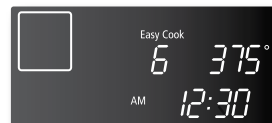
La touche Casserole (Plat mijoté) correspond à un cycle de chauffe permettant une cuisson homogène dans tout le récipient, garantissant ainsi une surface uniformément dorée et des aliments uniformément chauds.

Comment régler le mode Casserole (Plat mijoté) ?

1. Appuyez sur la touche Casserole (Plat mijoté). La température par défaut est de 375 °F.



2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



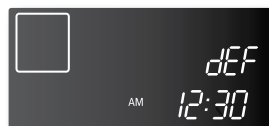
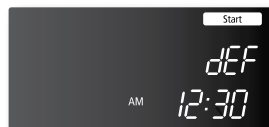
-  Pour un résultat optimal, faites cuire les plats mijotés avec garniture sans couvercle, et les ragoûts et viandes braisées couverts pour éviter l'évaporation.

Defrost (Décongélation)

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments dans le four bien plus rapidement qu'à température ambiante. Le ventilateur de convection fonctionne durant la décongélation.

Comment régler la fonction Defrost (Décongélation) ?

1. Appuyez sur la touche **DEFROST (DÉCONGÉLATION)**.
La fonction de décongélation fournit automatiquement la température optimale pour le processus de décongélation. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
2. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.
3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction de décongélation.



- Si vous appuyez sur la touche **DEFROST (DÉCONGÉLATION)** alors que la température du four est supérieure à 100°F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. 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.
- Pour un résultat optimal, retirez l'emballage des aliments avant leur décongélation.
- Insérez la lèchefrite sous la grille lorsque vous décongelez des aliments susceptibles de couler, tels que de la volaille.
- Cela permet aux aliments de ne pas baigner dans le liquide de décongélation et au compartiment de cuisson de rester propre.
- Lors de la décongélation d'aliments congelés ensemble (baies, côtelettes, filets de poisson, etc.), séparez-les à la moitié du temps de décongélation.

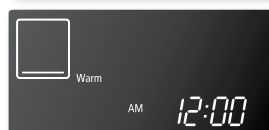
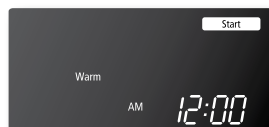
UTILISATION DE LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud conserve la température à 170 °F. N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer de la nourriture froide. La fonction Warm (Maintien au chaud) permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.

Au bout de 3 heures, le four s'éteint automatiquement. Cette fonction peut être utilisée indépendamment de toute autre cuisson et, moyennant un réglage, peut s'activer directement après la cuisson minutée ou différée.

Comment utiliser la fonction Warm (Maintien au chaud) ?

1. Appuyez sur la touche **WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.
2. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.
3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction.



Comment activer le mode Warm (Maintien au chaud) après la cuisson minutée ?

1. Appuyez sur la touche **WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** pendant un mode de cuisson (ex. : CUISSON).

Le four est alors programmé pour activer automatiquement le mode Warm (Maintien au chaud) une fois la cuisson terminée.

2. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction.



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

Économie d'énergie après 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

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

1. Appuyez simultanément sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indiquant **12 Hr** (arrêt après 12 heures) ou **-- Hr** (pas d'arrêt automatique) apparaît.

Par défaut, le four s'arrête au bout de 12 heures.



2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer du mode 12 Hr au mode -- Hr.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

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 simultanément sur la touche **BROIL (GRIL)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indique **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).

Par défaut, l'affichage indique F.



2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner F ou C.

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer de F à C et inversement.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

Fonction de convection par conversion automatique

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

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage 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 Set/Start (Réglage/Départ), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F.

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONV.)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indique alors **Con On** (Convection activée) ou **Con OFF** (Convection désactivée).

Par défaut, la cuisson est réglée sur Con On (Convection activée).



2. Appuyez sur la touche numérique **0** pour sélectionner Con On (Conv. activée) ou Con OFF (Conv. désactivée).

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer de l'un à l'autre.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

Réglage du thermostat

Les températures sont réglées par défaut. 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 régler une nouvelle fois. Avant de la régler, 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 ± 35 °F (± 19 °C).

Comment régler la température du four ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **BAKE (CUISSON)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indique **AdJ 0 (Rég 0)**.



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 20 °F) à l'aide du pavé numérique.

Vous pouvez réduire la température réglée par défaut en appuyant sur la touche **BAKE (CUISSON)**.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



Ce réglage n'affecte en rien les températures de la cuisson au gril ou du cycle d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

Activation/désactivation du son

Cette fonction vous permet de régler le four de sorte à ce que les commandes fonctionnent de manière silencieuse.

Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **Oven Light (Lumière du four)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indique alors **Snd On** (Son activé) ou **Snd OFF** (Son désactivé).

Par défaut, le son est activé.



2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer de Snd On (Son activé) à Snd Off (Son désactivé).



3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.
-

Verrouillage des commandes

Cette fonction permet de verrouiller les touches de sorte à ce qu'elles ne puissent être activées par accident.

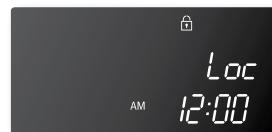
Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?

1. Appuyez sur la touche **Hold 3 sec (Verrouillage 3 s)**  pendant 3 secondes.

Le message « Loc », une icône en forme de verrou ainsi que l'heure actuelle s'affichent à l'écran.

Toutes les fonctions du four doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.

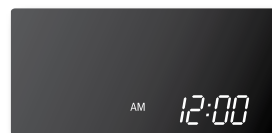
Cette fonction est disponible pour des températures du four inférieures à 400 °F.



Comment déverrouiller les commandes ?

1. Appuyez sur la touche **Hold 3 sec (Verrouillage 3 s)**  pendant 3 secondes.

L'indication **Loc (Verrouillage)** ainsi que l'**icône du verrou** disparaissent de l'affichage.



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 la touche OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR).

Réglage de la fonction Sabbath (Shabbat)

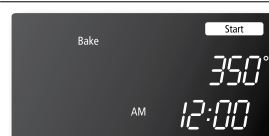
(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

La fonction Sabbath peut être utilisée uniquement avec la cuisson. La température du four peut être augmentée ou réduite après que la fonction Sabbath a été réglée (la fonction de réglage de la température ne devrait être utilisée que durant les fêtes juives). Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois la fonction Sabbath correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage durant le Shabbat, appuyez sur la touche **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage allumé et la fonction Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de la fonction Sabbath. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage, veillez à désactiver l'éclairage du four avant d'activer la fonction Sabbath.

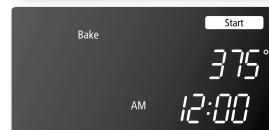
Comment utiliser la fonction Sabbath (Shabbat) ?

1. Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)**.

La température par défaut est de 350 °F.

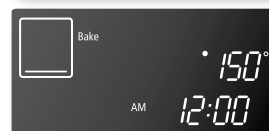


2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.



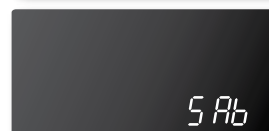
3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

La température affichée change dès que le four atteint 150° F.



4. Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** pendant 3 secondes.

L'affichage indique alors **SAb (Shabbat)**.



Une fois que SAb est affiché, les commandes du four n'émettent plus de signal sonore et l'affichage reste inchangé.

Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent plus de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbath activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbath, maintenez enfoncées simultanément les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** pendant 3 secondes. L'indication Sab (Shabbat) n'est plus affichée.



Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction BAKE (CUISSON) pendant que la fonction Sabbath est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement en parallèle avec la fonction Sabbath : **PAVÉ NUMÉRIQUE, BAKE (CUISSON), SET/START (RÉGLAGE/DÉPART) et CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Sabbath est activée.

entretien de votre appareil

AUTO-NETTOYAGE

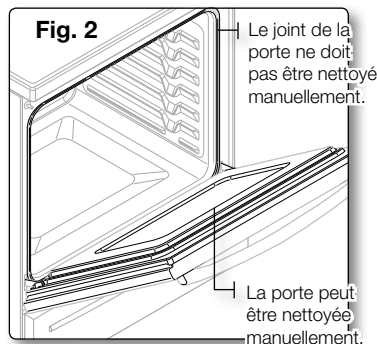
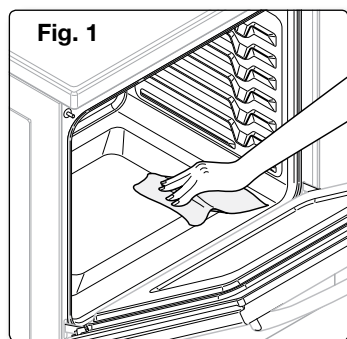
Le cycle d'auto-nettoyage produit une température très élevée (bien supérieure aux températures de cuisson) afin de brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en poudre ; il vous suffit ensuite de les retirer à l'aide d'un torchon humide.



ATTENTION

- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** d'enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quelle que soit l'appareil. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, la sole ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium risque de fondre
- **et d'adhérer à la surface intérieure du four.**
- **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four durant l'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

Avant le cycle d'auto-nettoyage



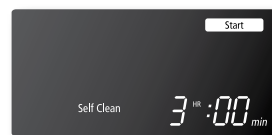
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent sur la sole du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, remplacez-le. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

Comment régler le four pour l'auto-nettoyage ?

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).

Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 4 heures ou trois fois pour un cycle de 2 heures.

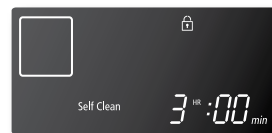
Par défaut, le cycle dure 3 heures.



2. Démarrez le cycle d'auto-nettoyage.

Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.



- Vous ne pouvez démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. La porte ne peut pas s'ouvrir tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionne pas lorsqu'un foyer de la table de cuisson est allumé. Si vous allumez un foyer pendant l'auto-nettoyage, le cycle s'arrêtera automatiquement.

Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.

Sélectionnez la durée du cycle d'auto-nettoyage de votre choix en appuyant sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.

2. Appuyez sur la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.

3. À l'aide de la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et des touches numériques, saisissez l'heure de départ du cycle d'auto-nettoyage.

4. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

L'affichage indique Delay, Self clean (Départ différé, Auto-nettoyage) et l'icône de verrouillage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.

5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. (Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit six fois.)

1. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**.

2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essayez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

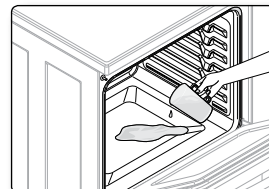
NETTOYAGE VAPEUR

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

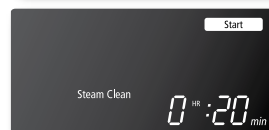
Le nettoyage vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie lorsque le four n'a besoin que d'un nettoyage léger. Pour nettoyer plus efficacement des résidus et particules grasses, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide et fermez la porte.

Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

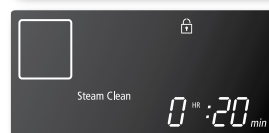


3. Appuyez sur la touche **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)**.



4. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.

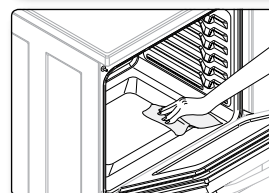
Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



5. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**.

6. Nettoyez l'intérieur du four.

Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



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

☑ Si vous appuyez sur la touche **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)** alors que la température du four est supérieure à 100°F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. 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.

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. Essayez 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 entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

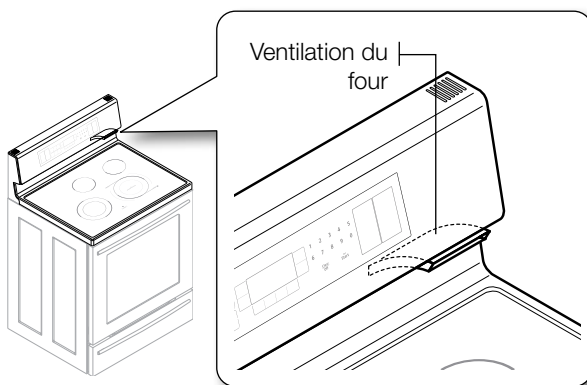
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR



- 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 rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. La non observation de cette consigne peut provoquer un basculement de la cuisinière et, par conséquent, des blessures.



Ventilation du four



- L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.
- 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.

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 nettoyants abrasifs sur ces surfaces. Ils risquent de les rayer.

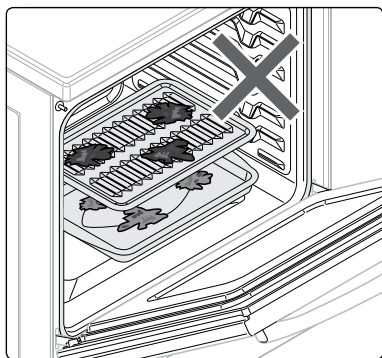
Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement la bouteille de nettoyant pour 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.



- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. Il pourrait rayer la surface.**
- Si un nettoyant 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'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

Nettoyage de la lèchefrite et de son gril

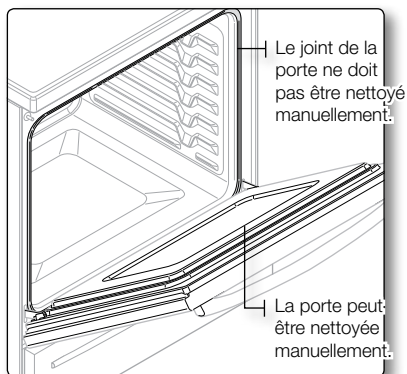


- **N'essayez pas de nettoyer la lèchefrite ou le gril en les laissant dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.**
- Après une cuisson au gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez le gril de la lèchefrite. Déversez soigneusement la graisse du plat dans un récipient adéquat.
- **Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude en utilisant une éponge à récurer imbibée de savon.**
- Faire tremper le plat vous permettra d'éliminer les aliments brûlés.
- La lèchefrite comme le gril peuvent être nettoyés au moyen d'un produit nettoyant pour four disponible dans le commerce. Ils sont également adaptés au lave-vaisselle.
- **Ne rangez pas une lèchefrite et un gril sales n'importe où dans la cuisinière.**

Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

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 nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique ou le nettoyant fourni avec l'appareil pour le nettoyage de la table de cuisson vitrée. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

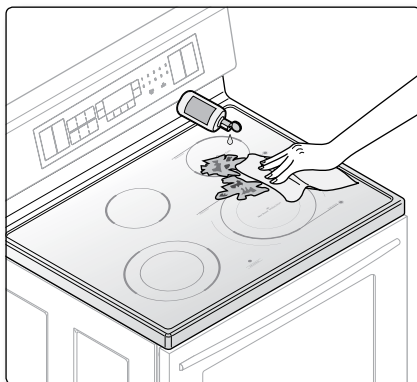
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique ou du nettoyant fourni à cet effet. Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
2. L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique ou du nettoyant fourni à cet effet permettra 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 surface 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.



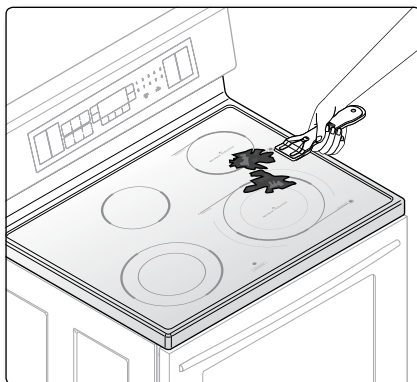
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant le tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique (fourni), frottez la zone résiduelle, 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 à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en céramique et d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide du 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 le tampon de nettoyage fourni pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint).
4. Pour une meilleure protection, et une fois tous les résidus supprimés, frottez toute la surface en question à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson fourni et à l'aide d'une serviette en papier.

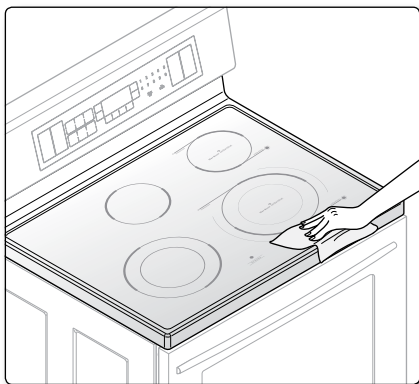
Suppression des rayures et traces de métal

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 nettoyant pour surface de cuisson en céramique, ou le nettoyant fourni, à l'aide d'un tampon de nettoyage pour surface 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.



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 nettoyant 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 au chapitre suivant.
- 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. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez 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.



Si une piqûre ou un 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.

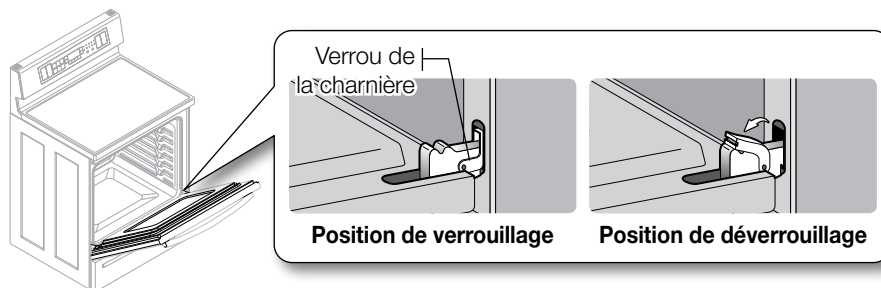
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

Comment retirer la porte ?



- 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.



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 : à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

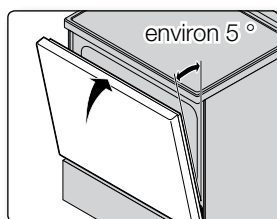


Fig. 1

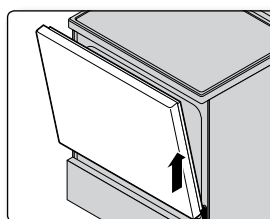
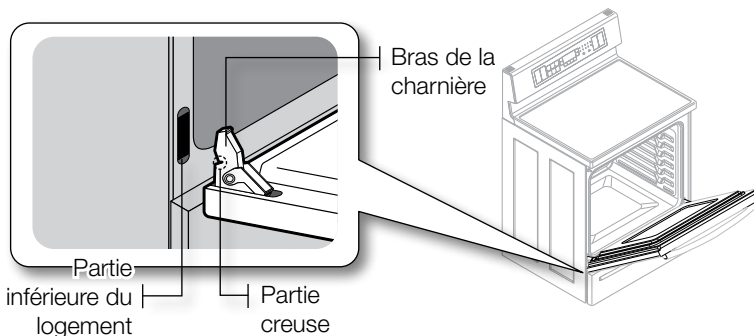


Fig. 2

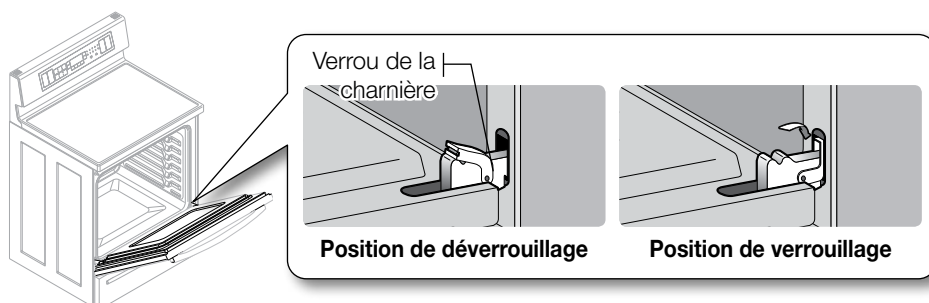
Comment remettre la porte en place ?

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



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

4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.



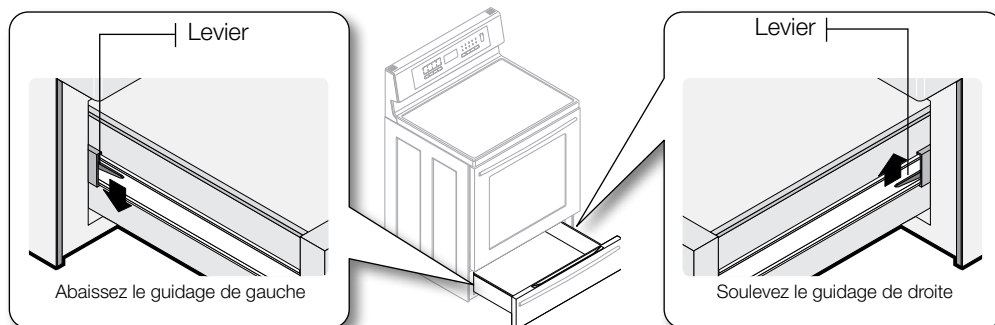
5. Fermez la porte du four.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR CHAUFFE-PLAT



Éteignez la cuisinière avant de retirer le tiroir chauffe-plat.

Comment retirer le tiroir chauffe-plat ?

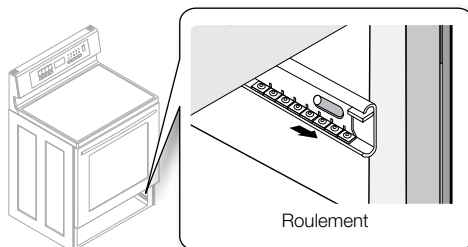


1. Ouvrez le tiroir au maximum.
2. Repérez les leviers de roulement de chaque côté du tiroir. Appuyez sur celui de gauche et soulevez celui de droite.
3. Retirez le tiroir chauffe-plat de la cuisinière.

Comment remettre le tiroir chauffe-plat en place ?

1. Placez les leviers de roulement vers l'avant du roulement du cadre.
2. Alignez les roulements de chaque côté du tiroir sur les glissières de la cuisinière.
3. Poussez le tiroir à l'intérieur de son logement jusqu'au déclic des leviers (environ 2 pouces). Ouvrez à nouveau le tiroir afin de placer les leviers de roulement dans la bonne position.

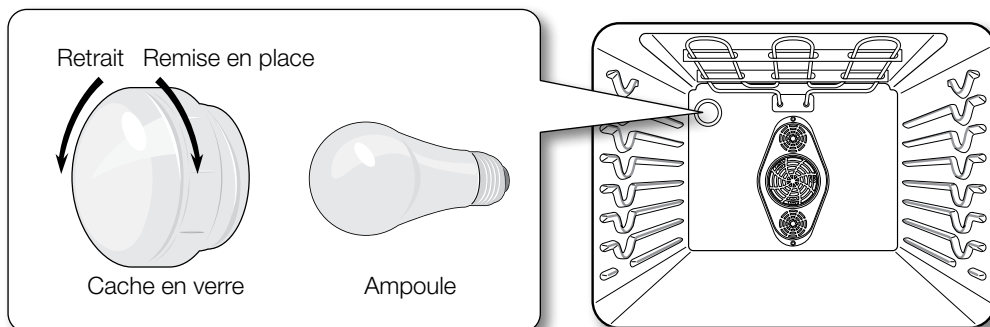
Si vous n'entendez pas le déclic des leviers ou si les roulements ne semblent pas bien positionnés, retirez le tiroir et recommencez à partir de la première étape pour réduire les risques d'endommagement des roulements.



REEMPLACEMENT 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 la touche **OVEN LIGHT (ECLAIRAGE DU FOUR)** pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.

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. Positionnez la nouvelle ampoule dans la douille et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la visser.
6. Remettez en place le cache en verre de l'ampoule. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
7. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.



Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez la cuisinière au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

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 le tableau ci-dessous. Si, après avoir essayé la solution proposée, vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	- 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. - Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.
	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 à 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 la cuisinière.	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.
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	
	CODE	CAUSE
	- SE -	Touche court-circuitée
	E-27	Capteur du four coupé
	E-28	Capteur du four court-circuité
	E-08	Erreur de chauffage du four
	E-0A	Surchauffe du four
	E-0E	Erreur de verrouillage de la porte
	E-54	Erreur de communication (Alimentation du four - HYB30M)
	E-55	Erreur de communication (Alimentation du four - Carte de circuit imprimé tactile)
	E-56	Erreur de communication (Erreur de la table de cuisson)
		Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) et 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 le service technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION												
La commande de la table de cuisson émet un signal sonore et affiche le code d'erreur F.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	- Actionnez la touche de commande sensitive on/off (marche/arrêt). Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. - Contactez le service technique.												
	<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>- SE -</td><td>Erreur touche sensitive court-circuitée</td></tr><tr><td>-LE-</td><td>Erreur de basse tension</td></tr><tr><td>-ot-</td><td>Erreur de surchauffe</td></tr><tr><td>- □-</td><td>Erreur de détection de récipient</td></tr></table>		CODE	CAUSE	- SE -	Erreur touche sensitive court-circuitée	-LE-	Erreur de basse tension	-ot-	Erreur de surchauffe	- □-	Erreur de détection de récipient		
	CODE		CAUSE											
	- SE -		Erreur touche sensitive court-circuitée											
	-LE-		Erreur de basse tension											
	-ot-		Erreur de surchauffe											
	- □-		Erreur de détection de récipient											
	<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-to-</td><td>Erreur capteur supérieur coupé (capteur supérieur)</td></tr><tr><td>-th-</td><td>Erreur capteur supérieur court-circuité (capteur supérieur)</td></tr><tr><td>-bo-</td><td>Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée coupé (module d'inversion)</td></tr><tr><td>-bh-</td><td>Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée court-circuité (module d'inversion)</td></tr><tr><td>-FL-</td><td>Erreur du moteur du ventilateur CC</td></tr></table>		CODE	CAUSE	-to-	Erreur capteur supérieur coupé (capteur supérieur)	-t h -	Erreur capteur supérieur court-circuité (capteur supérieur)	-bo-	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée coupé (module d'inversion)	-b h -	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée court-circuité (module d'inversion)	-FL-	Erreur du moteur du ventilateur CC
	CODE		CAUSE											
	-to-		Erreur capteur supérieur coupé (capteur supérieur)											
-t h -	Erreur capteur supérieur court-circuité (capteur supérieur)													
-bo-	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée coupé (module d'inversion)													
-b h -	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée court-circuité (module d'inversion)													
-FL-	Erreur du moteur du ventilateur CC													
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Un ustensile de cuisine inadapté est utilisé.	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 la chaleur souhaitée soit atteinte.												
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.												
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.												
Le récipient ne chauffe pas.	Le récipient n'est pas détecté.	- Vérifiez que la casserole ou la poêle est adaptée à la cuisson à induction. - Reportez-vous à la page 29 pour connaître les récipients adaptés.												
	Récipient trop petit pour permettre sa détection Ne fonctionne qu'à faible puissance.	Utilisez un récipient plus grand ou déplacez-le sur une zone de cuisson plus petite. Reportez-vous à la page 29 pour connaître les récipients adaptés.												
	La distance entre le fond du récipient et la surface vitrocéramique est trop grande.	Vérifiez que le récipient est correctement positionné et qu'il est en contact avec la surface vitrocéramique de la table de cuisson.												
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 61.												
	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.												
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Ceci est tout à fait normal.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la chaleur réglée.												

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 le disjoncteur a peut-être lâché.	Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
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 le disjoncteur a peut-être lâché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mis à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	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.	Revisez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les réglages n'ont pas été effectués correctement.	- Reportez-vous au chapitre concernant le réglage des commandes du four. - Assurez-vous que la porte du four est ouverte en position d'arrêt du gril.
	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.
	Le gril situé sur la lèchefrite a été positionné face vers le bas, empêchant ainsi la graisse de couler.	Positionnez le gril dans la lèchefrite avec les arêtes dirigées vers le haut et les creux vers le bas afin de permettre à la graisse de s'écouler dans le bac.
	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 au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, page 37.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 53.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Appuyez sur la touche BRIL (GRIL).
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 46.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et la grille n'a pas été posé et découpé conformément aux recommandations.	Reportez-vous au chapitre concernant la cuisson au gril, page 45.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	- Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. - Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 46.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 53.
Rayures ou éraflures sur 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.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, respectez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds des récipients sont propres avant de les utiliser. Utilisez également des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	
Trainées ou taches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	- Utilisez le grattoir à lame pour retirer les salissures. - Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 61.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	- Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson en verre et céramique. - Utilisez des récipients à fond propre et sec.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer de la table de cuisson est activé.	
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
Vapeur provenant de la 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.	Ceci est tout à fait normal.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	- Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. - Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
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.	Cette odeur est provisoire.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Ceci est tout à fait normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure à nouveau.
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. Voir page 64.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le tiroir chauffe-plat, page 64.
Condensation excessive dans le tiroir.	Du liquide se trouve dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	La température réglée est trop importante.	Réglez la température à un niveau inférieur.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir chauffe-plat.	De l'humidité s'échappe.	Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	Le tiroir n'est pas complètement fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à engagement du loquet.
Bruit au niveau du ventilateur.	Après utilisation du four ou de la table de cuisson, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la cuisinière aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.	Ceci est tout à fait normal.

VEUILLEZ NE PAS JETER. CECI REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de marque SAMSUNG, qui est fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré à l'état neuf, dans la boîte originale à l'acheteur initial, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication sur les pièces et la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, cinq (5) ans pour les pièces de la surface de cuisson vitrée.

Durant cette extension de garantie de quatre ans, votre responsabilité sera engagée en cas d'éventuels frais de main d'œuvre ou de réparation à domicile.

La présente garantie limitée commence à la date d'achat initiale et n'est valide qu'à l'égard des produits qui ont été achetés et sont utilisés au Canada. Pour bénéficier du service prévu par la garantie, l'acheteur doit communiquer avec SAMSUNG afin que celle-ci diagnostique le problème et établisse la méthode de service. Le service prévu par la garantie ne peut être exécuté que par un centre de service autorisé de SAMSUNG et tout service non autorisé annule la présente garantie. Le contrat de vente initial daté doit être présenté sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service autorisé de SAMSUNG. SAMSUNG assurera sans frais le service à domicile pendant une période de un (1) an, sous réserve des services offerts au Canada. Le service à domicile n'est pas offert dans toutes les régions. Pour que le service à domicile soit offert, aucun obstacle ne doit empêcher l'agent de service d'accéder au produit. Si le service n'est pas offert, SAMSUNG peut décider de faire transporter le produit à destination et en provenance d'un centre de service autorisé.

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 pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par 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.

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 AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉ AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUTS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États 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.,
55 STANDISH COURT MISSISSAUGA ONTARIO, L5R 4B2
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca**



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° de téléphone	SITE INTERNET
IN THE US	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us
IN CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca

DG68-00285A_CFR