

FTQ352IWX
FTQ352IWB
FTQ352IWW

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

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™, mise au point par Samsung grâce à l'ajout d'un troisième élément chauffant et d'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 5,7 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.

- **Table de cuisson à 5 foyers**

Quatre foyers principaux, dont deux avec réglage de la chaleur selon différentes tailles de plats.

Un foyer plus petit au centre de la table de cuisson pour maintenir les plats chauds.

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.

SYMBOLES DE SECURITE

	AVERTISSEMENT : ce symbole indique un danger ou une utilisation dangereuse pouvant provoquer des blessures graves, voire mortelles.
	ATTENTION : ce symbole indique un danger ou une utilisation dangereuse pouvant provoquer des blessures ou des dégâts matériels.
	Ne tentez pas d'utiliser l'appareil.
	Ne démontez pas l'appareil.
	Ne touchez pas.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que la machine est reliée à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

-  Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, cette dernière devra être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. 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 LIVRE 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.** Dans le cas contraire, la cuisinière est susceptible de basculer et de provoquer des brûlures et des blessures graves.
-  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'est pas en place correctement, 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 SECURITE

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

- ⚠ 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.

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

- 🔧 Ne réparez et ne remplacez pas les pièces de l'appareil, sauf en cas de recommandation spécifique dans le présent manuel. 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.**

Ne rangez pas d'objet susceptible d'intéresser les enfants dans un élément situé au-dessus ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grim pant sur la cuisinière, de se blesser gravement.

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 s'asseoir ou à marcher 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. Eteignez le four pour éviter leur propagation. Etouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un agent chimique en poudre, du bicarbonate de soude ou un extincteur à mousse.

- ★ **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. Evitez 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 tout autre torchon volumineux.

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

TABLE DE CUISSON

☐ **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un foyer fonctionne à puissance élevée.** En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.

Ne soulevez pas la table de cuisson. Soulever la table de cuisson peut provoquer des dommages et un dysfonctionnement de la cuisinière.

Ne vous servez pas de la surface de cuisson lorsque aucun récipient ne se trouve dessus. Une telle situation risque d'entraîner une surchauffe du bouton de commande.

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

★ **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée de la table de cuisson conserve la chaleur après l'arrêt de la cuisson.

Soyez prudent lorsque vous posez des cuillères ou des ustensiles sur la table de cuisson alors que cette dernière est allumée. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.

Utilisez des plats de taille appropriée. La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fonds plats, suffisamment larges pour couvrir le foyer. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément à vide et entraînerait une inflammation des matières textiles. L'utilisation d'ustensiles de taille adaptée aux foyers permet également une cuisson plus efficace.

Ustensiles de cuisson en faïence. Seuls certains ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou faïence peuvent être utilisés sur cette table de cuisson sans risque de fêlure lié au changement brusque de température.

Les manches des ustensiles devront 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.

Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Veillez à allumer le foyer approprié.

Eteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.

Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.

Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.

PRISES DE L'APPAREIL

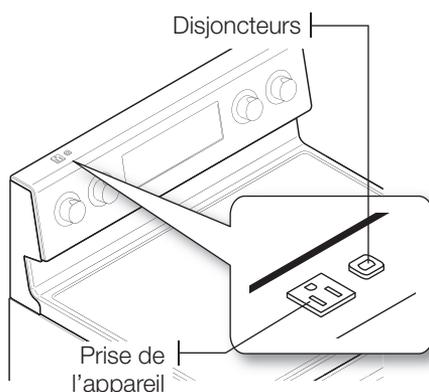
Les prises 120 V situées sur le tableau de commande de l'appareil servent à alimenter des appareils portables placés sur un plan de travail à côté de la cuisinière.

Ces prises fonctionnent de manière indépendante et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

☐ Ne placez pas d'appareils sur la table de cuisson. Vos appareils pourraient être endommagés si la table de cuisson est chaude.

☑ **Disjoncteurs des prises de l'appareil.** Les disjoncteurs des prises de votre cuisinière sont situés dans la partie supérieure du tableau de commande. La tension nominale est de 15 ampères et le dispositif disjuncte si la puissance de l'appareil branché dépasse les 15 ampères. Pour réinitialiser le disjoncteur, actionnez le commutateur situé sur le tableau de commande.

★ Si la prise ne fonctionne pas, testez votre petit appareil en le branchant sur une autre prise.



FOUR

-  **NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS 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 des surfaces situées à proximité de ces orifices, des portes du four et de leurs vitres.

Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'explosion du récipient et provoquer des blessures.

N'utilisez pas le four pour 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.

-  **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. La ventilation du four se situe au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir très chaude lors de l'utilisation du four. 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 avec l'élément chauffant utilisé.

-  Le papier d'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 sert à conserver les aliments cuits à température de consommation.** 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 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 réchauffez pas les aliments dans le tiroir pendant plus de trois heures.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

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

HOTTE D'ASPIRATION

- ★ **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la hotte ou le filtre s'encrasser.
Si les aliments sous la hotte s'enflamment, activez la ventilation.

TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

- ☒ **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES A PROXIMITÉ.** Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité des éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les foyers et 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 refroidi. Ces zones comportent la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.

Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les éclaboussures sont susceptibles de pénétrer par la surface brisée et de créer un risque d'électrocution. 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 produire des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVANT DE L'UTILISER

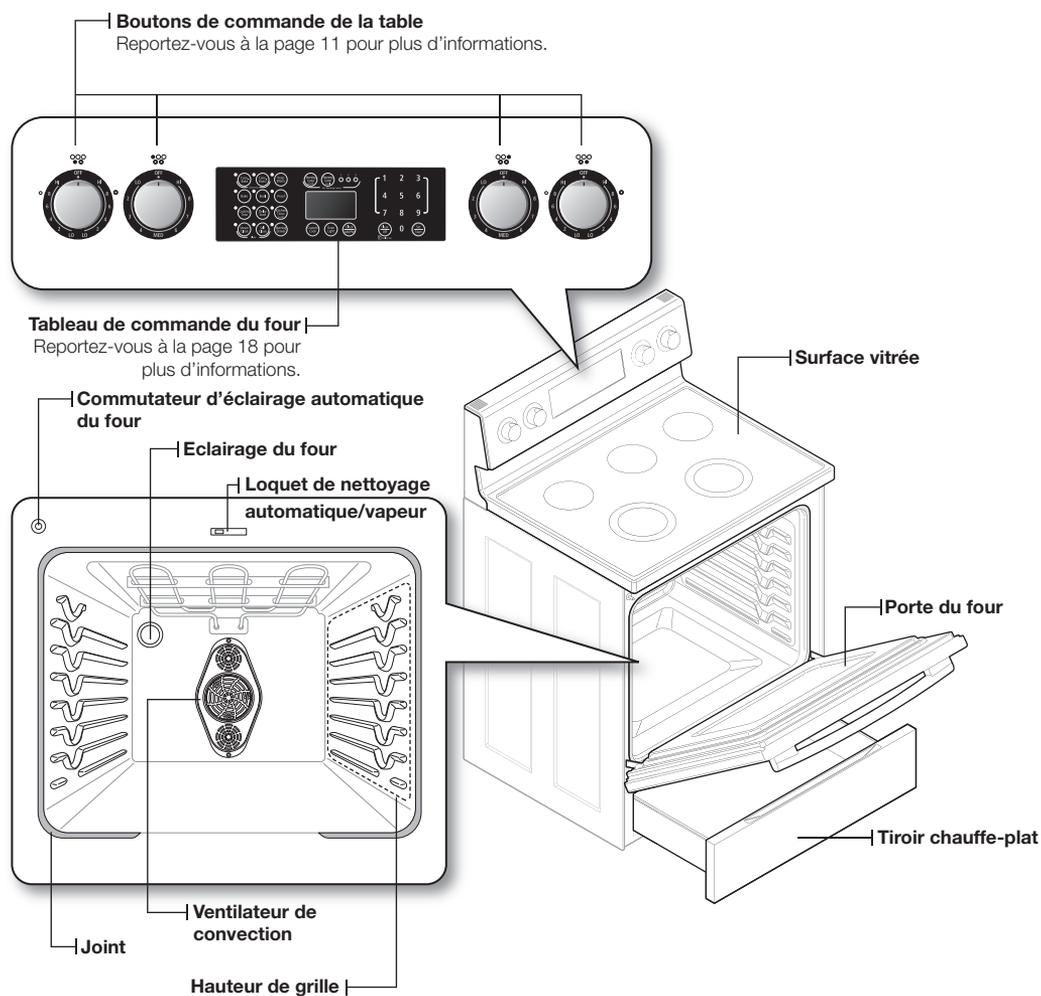
- ★ **Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.** Retirez les accessoires et faites fonctionner le four en mode cuisson sur 400°F pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois,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

Sommaire

PRÉSENTATION DE VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE	9	Présentation
	9	Accessoires fournis
TABLE DE CUISSON	10	A propos de la table de cuisson
	12	Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ?
	14	Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés
	14	Choix des ustensiles de cuisine appropriés
	15	Protection de la surface lisse
UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT	16	A propos du tiroir chauffe-plat
	17	Activation ou désactivation du tiroir chauffe-plat
UTILISATION DU FOUR	18	Tableau de commande du four
	19	Réglage de l'horloge
	20	Réglages minimum et maximum
	21	Réglage de la minuterie
	22	Utilisation des grilles du four
	23	Cuisson
	24	Cuisson par convection
	26	Rôtissage par convection
	28	Cuisson minutée
	29	Cuisson minutée différée
	30	Cuisson au gril
	33	Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée
	34	Levée
	35	Utilisation de la fonction de maintien au chaud
	35	Activation et désactivation de l'éclairage du four
	36	Fonctions complémentaires
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	40	Auto-nettoyage
	42	Nettoyage vapeur
	43	Entretien et nettoyage du four
	45	Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée
	47	Retrait et remise en place de la porte du four
	48	Retrait et remise en place du tiroir chauffe-plat
	49	Remplacement de l'ampoule du four
DÉPANNAGE	50	Dépannage
GARANTIE	55	

Présentation de votre nouvelle cuisinière

PRÉSENTATION



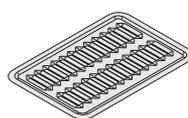
ACCESSOIRES FOURNIS



Grilles métalliques



Lèchefrite



Gril de lèchefrite



Nettoyant et tampon de nettoyage

Table de cuisson

A PROPOS DE LA TABLE DE CUISSON



ATTENTION

AVANT LA CUISSON

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



ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'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.
- Assurez-vous que le foyer correct est allumé.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la surface vitrée. Utilisez toujours un récipient.
- Veillez à toujours centrer la casserole sur le foyer que vous utilisez.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Eteignez les foyers avant de retirer la casserole.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.



ATTENTION

APRES 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.

A propos des foyers radiants

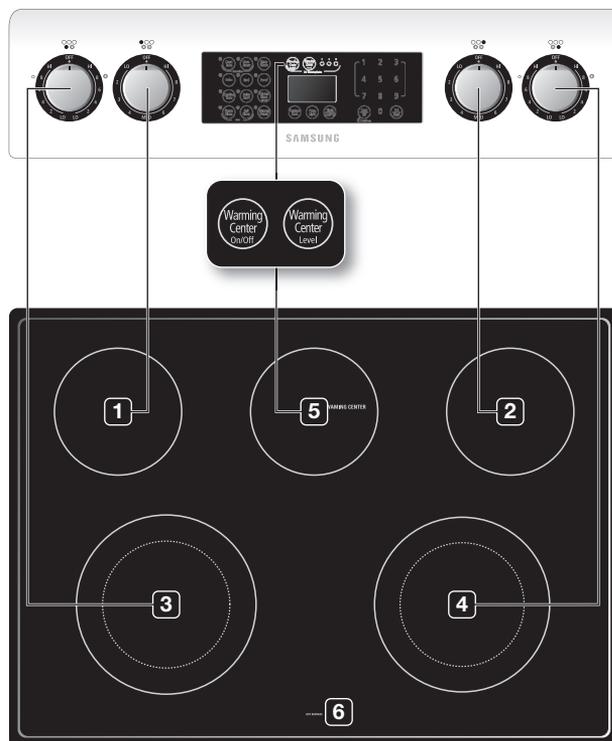
La température augmente de manière progressive et uniforme. A mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température 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 radiants et des commandes

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



1. **Élément unique** : arrière gauche
2. **Élément unique** : arrière droit
3. **Élément double** : avant gauche
4. **Élément double** : avant droit
5. **Zone chauffe-plat** : arrière centre
6. **Témoin de surface chaude**

Témoin de surface chaude



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

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" à 1" la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée. **L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur prééglée, même lorsque le réglage de température est élevé.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés », page 14.

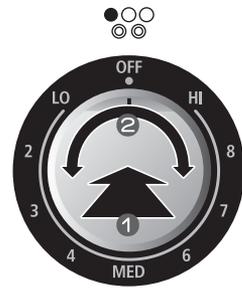
COMMENT RÉGLER LA CUISINIÈRE POUR UTILISER LA TABLE DE CUISSON ?



- 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 à température élevée ou moyennement élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (DESACTIVE)** à la fin de la cuisson.
- La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

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

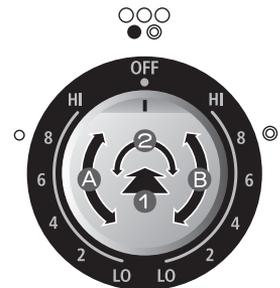
1. Enfoncez le bouton.
 2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
- Sur les positions off (désactivé) et high (élevé), un déclic est émis.



Bouton de commande de l'élément double (avant gauche, avant droite)

L'élément de surface double est doté de deux tailles de cuisson de manière à adapter la taille de l'élément à celle du récipient utilisé.

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



Lorsque vous passez du réglage d'une température élevée à celui d'une température faible, l'élément de surface redevient noir. Ce phénomène est tout à fait normal.

Réglages recommandés

REGLAGE	TYPE DE CUISSON
ELEVE	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, griller dans une poêle
MOYENNEMENT ELEVE	Griller rapidement à la poêle, frire, frire dans un bain d'huile
MOYEN	Maintenir à faible ébullition, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
MOYENNEMENT FAIBLE	Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
FAIBLE	Maintenir au chaud, faire fondre, cuire doucement

Utilisation de la zone chauffe-plat

La **zone chauffe-plat**, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve les aliments cuits à température de consommation.



- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de deux heures sur la zone chauffe-plat.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez les aliments de la zone chauffe-plat, car les ustensiles et les plats restent chauds.
- Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries et du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risquerait de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.
- Il est recommandé de conserver les aliments dans leurs récipients et recouverts d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium afin d'en conserver tout le goût.
- Les aliments doivent être déjà chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur la zone chauffe-plat risque de vous rendre malade.

1. Allumez la zone chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING CENTER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DE LA ZONE CHAUFFE-PLAT)**.



2. Sélectionnez la puissance de votre choix.

Appuyer une fois sur la touche **WARMING CENTER LEVEL (NIVEAU DE LA ZONE CHAUFFE-PLAT)** permet de régler le niveau sur 1. Appuyez deux fois sur la touche pour régler le niveau 2 et trois fois pour régler le niveau 3.



3. Eteignez la zone chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING CENTER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DE LA ZONE CHAUFFE-PLAT)**.



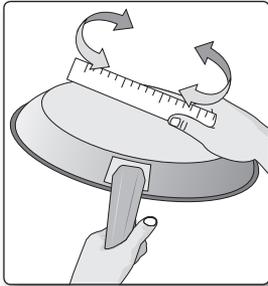
- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** ne permet pas d'éteindre la zone chauffe-plat.
- La zone chauffe-plat ne devient pas rouge comme les autres foyers.
- Pour de meilleurs résultats, recouvrez les aliments placés sur la zone chauffe-plat d'un couvercle ou d'un film d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
1	Pains/pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
2	Assiettes-repas, soupes (veloutés), légumes, sauces, ragoûts, viandes
3	Aliments frits, soupes (bouillons), boissons chaudes

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

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



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

APPROPRIÉ	NON APPROPRIÉ
 <p>Fond plat et côtés droits.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couvercles hermétiques. • Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole. • Casserole bien équilibrée. • La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer. • Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur. • Le diamètre du récipient doit toujours correspondre à celui du foyer. 	 <p>Fond de casserole bombé et déformé.</p>  <p>La casserole dépasse le foyer de plus d'un pouce et demi.</p>  <p>La casserole est plus petite que le foyer.</p>  <p>Le manche fait incliner la casserole.</p>

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

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

- **ALUMINIUM** - Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (Les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, des traces métalliques semblables à des rayures peuvent apparaître. Retirez ces traces immédiatement.
- **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, 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 EMAILÉE** - 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.

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 sont susceptibles de 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 surface 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

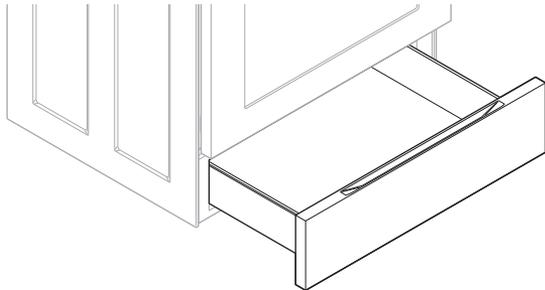
- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches deviennent définitives.

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

A 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 réchauffer des aliments froids, à l'exception des craquelins, chips ou 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, ménagez 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 que 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 une puissance faible, deux fois pour une puissance moyenne ou trois fois pour une puissance élevée.

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



2. Eteignez le tiroir chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING DRAWER (TIROIR CHAUFFE-PLAT)** lorsque la température est élevée.



- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** 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
	A point	Sauces, œufs, biscuits, pâtisseries, plats mijotés, légumes, petits pains (durs), rôtis (bœuf, porc, agneau)
	Elevé	Bacon, volaille, pizza, boulettes de viande, côtelettes de porc, aliments frits

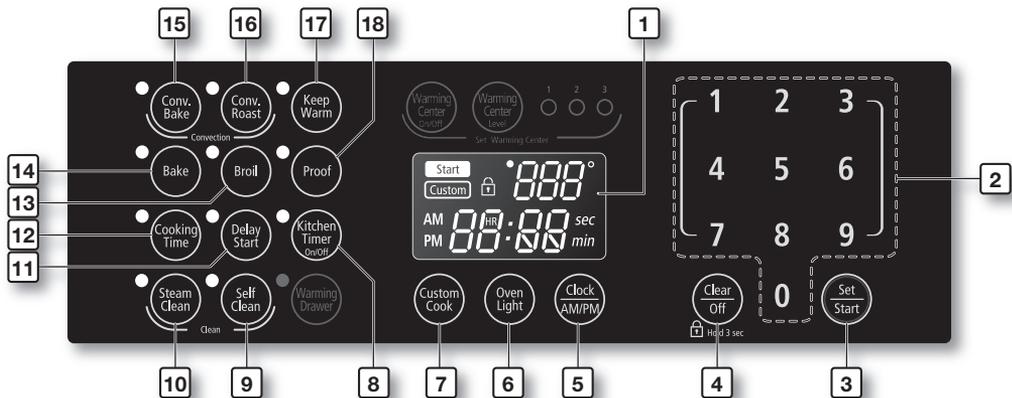


- Vous pouvez placer simultanément différents types d'aliments dans le tiroir chauffe-plat. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments pendant plus d'une heure dans le tiroir chauffe-plat. Ne laissez pas d'aliments en petites quantités ou sensibles à la chaleur, comme des œufs, pendant 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. AFFICHAGE :** indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson), Broil (Cuisson au grill) ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et les temps réglés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
- 2. PAVE NUMERIQUE :** sert à 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 (REGLAGE/DEPART) :** actionnez cette touche pour démarrer toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
- 4. CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET) :** appuyez cette touche pour annuler tous les fonctionnements du four, hormis l'horloge et la minuterie, la zone chauffe-plat et le tiroir chauffe-plat.
- 5. CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM) :** appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
- 6. OVEN LIGHT (ECLAIRAGE DU FOUR) :** appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 7. CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE) :** appuyez pour enregistrer et rappeler le réglage de votre recette préférée.
- 8. KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DE LA MINUTERIE) :** actionnez pour sélectionner la minuterie.
- 9. SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.
- 10. STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR) :** appuyez pour sélectionner la fonction de nettoyage vapeur.

- 11. DELAY START (DEPART DIFFERE) :** utilisez cette touche en même temps que les touches Bake (Cuisson), Conv. Bake (Cuisson par conv.), Conv. Roast (Rôtissage par conv.), Cooking Time (Temps de cuisson) et Self Clean (Auto-nettoyage) afin de régler le départ et l'arrêt automatiques du four selon l'heure définie.
- 12. COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON) :** appuyez sur cette touche puis utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
- 13. BROIL (GRIL) :** appuyez pour sélectionner la fonction Gril.
- 14. BAKE (CUISSON) :** Appuyez pour sélectionner la fonction de cuisson.
- 15. CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.
- 16. CONVECTION ROAST (ROTISSAGE PAR CONVECTION) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner le rôtissage avec la fonction de convection.
- 17. KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments chauds.
- 18. PROOF (LEVEE) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

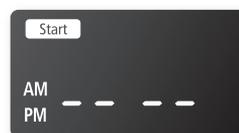
L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- 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.

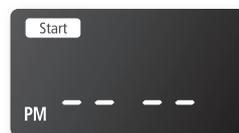
Appuyez sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.



- 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 (REGLAGE/DEPART)** ou **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.

Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez simultanément sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et la touche numérique **0** (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 (REGLAGE/DEPART)**.



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 acceptée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FONCTION	MINIMUM	MAXIMUM
Bake (Cuisson)	150°F (65°C)	550°F (285°C)
Broil (Gril)	LO (FAIBLE) (375°F)	HI (ELEVE) (480°F)
Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	4 h
Convection Bake (Cuisson par convection)	175°C (80°C)	550°F (285°C)
Convection Roast (Rôtissage par convection)	175°C (80°C)	550°F (285°C)
Keep Warm (Maintien au 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/DESACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.



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

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



4. Lancez la minuterie.

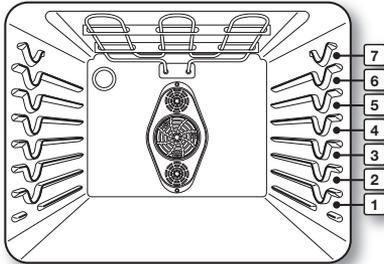
Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.

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/DESACTIVATION DE LA MINUTERIE)**. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION 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
Grands rôti, jambon	2
Dinde, petits 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 utilisez plusieurs grilles, placez-les aux hauteurs 2 et 5. Positionnez les ustensiles conformément aux schémas ci-dessous.

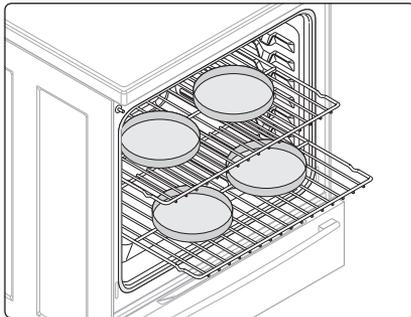


Fig. 1

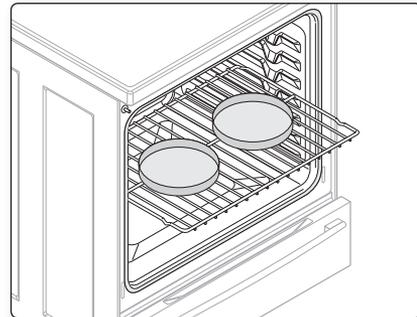


Fig. 2

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

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

RETRAIT DES GRILLES	REINSERTION DES GRILLES
<ol style="list-style-type: none">1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.2. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la.	<ol style="list-style-type: none">1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.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.

CUISSON

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 (REGLAGE/DEPART)**. La température affichée se modifie dès que le four atteint la température de 150° F.



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



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).



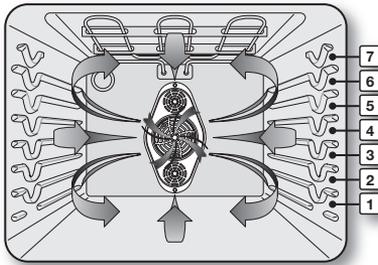
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425°F) à l'aide du pavé numérique.



3. Terminez votre saisie en appuyant la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.



CUISSON PAR CONVECTION



La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Vous pouvez programmer la cuisson par convection sur 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 **hauteurs 2 et 5**.

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.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)** 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 se modifie dès que le four atteint la température de 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. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**.



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. **EVITEZ** 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

Aliments	Hauteur de grille	Temp.* (four préchauffé) (°F)	Temps de cuisson par convection ** (min)
Gâteau			
Petits gâteaux	4	325	17-19
Couronne	3	325	35-43
Gâteau des anges	2	325	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9"	3	350-400	45-55
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 rôti 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 rôti par convection ?

1. Lancez le mode de rôti 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.



3. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)** pour lancer le rôti par convection.

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



La température affichée se modifie dès que le four atteint la température de 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.

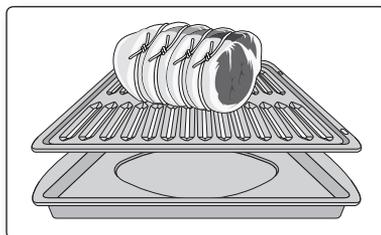
4. Pour désactiver ou annuler le rôti par convection, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**.



En mode de rôti 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. EVITEZ 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. A 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 correcte.

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 mn) à l'aide du pavé numérique.

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



5. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)** pour lancer la cuisson.

La température affichée se modifie dès que le four atteint la température de 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 35).



6. A tout moment, vous pouvez annuler la cuisson minutée en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**.

- ★ 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.

⚠ **ATTENTION** Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions **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 correcte.

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. A l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375°F).
4. Appuyez la touche **COOKING TIME** (TEMPS DE CUISSON).
5. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 mn) 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 (DEPART DIFFERE)**.
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. : 4:30) à l'aide du pavé numérique.



9. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.
A l'heure réglée, un signal sonore de courte durée retentit. Le four commence alors à chauffer. Une fois la température souhaitée atteinte, 6 longs signaux sonores retentissent et la lampe du four clignote.



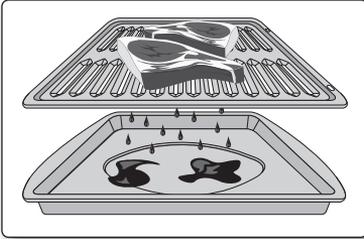
- ★ Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

CUISSON AU GRIL



Préservez toujours la porte du four fermée lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.

Utilisation de la lèche-frite



La lèche-frite et son gril permettent à la graisse de s'écouler et d'être maintenue éloignée de la chaleur élevée du gril.

- **N'utilisez pas** la lèche-frite sans le gril.
- **Ne couvrez pas** le gril de papier d'aluminium. La graisse exposée risque 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 pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut entraîner des explosions et un incendie lié à la graisse risque de s'agrandir 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 (ELEVÉ) 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 (REGLAGE/DEPART)**.

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



3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** 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.

Aliments	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 A point Bien cuit Saignant A point 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	Les biftecks dont l'épaisseur ne dépasse pas 1" cuisent avant de brunir. 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 la moitié du temps.
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.

Aliments	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur	Temps pour le 1er côté (min.)	Temps pour le 2ème côté (min.)	Remarques
Côtelettes de porc	2 (½" d'épaisseur)	6	7	6-8	Incisez pour extraire la graisse.
Bien cuit	2 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	5	9-10	7-9	
Côtelettes d'agneau					Incisez pour extraire la graisse.
A point	2 (1" d'épaisseur) environ 10 à 12 oz.	6	6	4-6	
Bien cuit		6	8	7-9	
A point	2 (1½" d'épaisseur) environ 1 lb.	6	11	9	
Bien cuit		6	13	9-11	
Saumon	2 (1" d'épaisseur)	6	8	3-4	Beurrez le moule. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
Steaks	4 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6	9	4-6	

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. A 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 (REGLAGE/DEPART)**.



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.



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



2. Démarrez la cuisson mémorisée.
Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.



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 (LEVEE)**.



2. Démarrez la fonction Levée.

Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.

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/ARRET)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction de levée.
-



- Si vous appuyez sur la touche **PROOF (LEVEE)** 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 réchauffer des aliments ou les maintenir chauds. La température émise pour la levée n'est pas assez élevée pour réchauffer des aliments à une température sûre. Pour le maintien au chaud, utilisez la fonction Keep Warm (Maintien au chaud)
- Pour obtenir des résultats optimaux, couvrez la pâte d'un torchon ou d'un film plastique (le plastique doit souvent être bloqué sous le récipient pour éviter qu'il ne soit soulevé par la ventilation du four).

UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud conserve la température à 170°F. N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer de la nourriture froide. La fonction de 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.

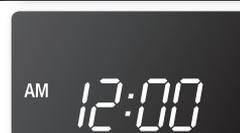
Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur la touche **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.



2. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.

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



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

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

Le four est alors programmé pour activer le mode de maintien au chaud automatiquement une fois la cuisson terminée.

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



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 (ECLAIRAGE DU FOUR).
- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.

FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

Economie 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 indique **12 Hr** (arrêt après 12 heures) ou **-- Hr** (aucun arrêt).



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

2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner **OFF (DESACTIVATION)** 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 (REGLAGE/DEPART)**.
-

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 (REGLAGE/DEPART)**.
-

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 (REGLAGE/DEPART)**.

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 réglage est nécessaire ou non.

La température du four peut être réglée à $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

Comment régler la température du four ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **BAKE (CUISSON)** et la touche numérique **0** (pavé numérique) 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 (REGLAGE/DEPART)**.



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 les touches **Oven Light (Eclairage du four)** et **0 (pavé numérique)** 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 (DESACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).

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



3. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.
-

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 **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** pendant 3 secondes.

L'indication **Loc (Verrouillage)** ainsi qu'une **icône représentant un verrou** s'affichent en continu au-dessus de l'heure, si vous ne l'avez pas supprimée.

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

Cette fonction est disponible à moins de 400°F.



Comment déverrouiller les commandes ?

1. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** pendant 3 secondes.

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



Réglage de la fonction Shabbat

(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

La fonction Shabbat peut être utilisée uniquement avec la cuisson. La température du four peut être augmentée ou réduite après que la fonction Shabbat 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 Shabbat 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 (ECLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et la fonction Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de la fonction Shabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage, veillez à désactiver l'éclairage du four avant d'activer la fonction Shabbat.

Comment utiliser la fonction 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 (REGLAGE/DEPART)**.

La température affichée se modifie dès que le four atteint la température de 150° F.



4. Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION 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 Shabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Shabbat, maintenez enfoncées simultanément les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION 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 Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement en parallèle avec la fonction Shabbat : **PAVE NUMERIQUE, BAKE (CUISSON), SET/START (REGLAGE/DEPART) et CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Shabbat est activée.

Entretien de votre appareil

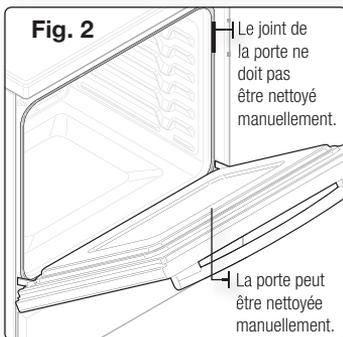
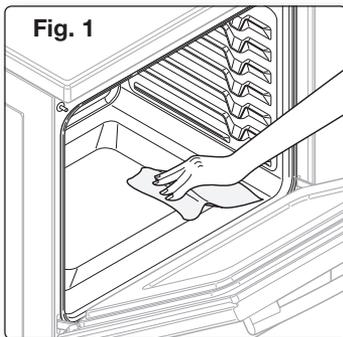
AUTO-NETTOYAGE

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



- 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 la cuisinière. 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 d'aluminium fondrait sur les parois internes du four).
- **Ne** forcez jamais l'ouverture de la porte du four. 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 **TRES 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, gril de 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 difficilement.
- Les résidus situés sur la façade de la cuisinière et sur les parois du 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 rapetisse, remplacez-le (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.



Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce quelle que soit la cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

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 (REGLAGE/DEPART)**. 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 est allumé. Si vous allumez un foyer pendant l'auto-nettoyage, le cycle s'arrête automatiquement.

Comment retarder le départ de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**. Sélectionnez l'heure d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.
2. Appuyez sur la touche **DELAY START (DEPART DIFFERE)**.
3. A 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 (REGLAGE/DEPART)**. Les icônes de départ différé, d'auto-nettoyage et de verrouillage s'affichent à l'écran. 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 ?

Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four (Une fois que le cycle d'auto-nettoyage est terminé, l'indication End (Fin) s'affiche et un signal sonore retentit six fois.)

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

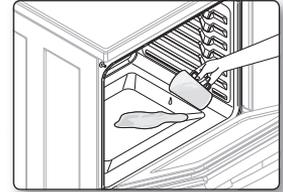
- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essayez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si 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'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour nettoyer plus efficacement des résidus et particules graisseuses, 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 claire normale et non de l'eau distillée.



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



4. Appuyez sur la touche **SET/START (REGLAGE/DEPART)**.

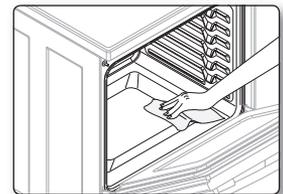
Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



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

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 vigilant si vous ouvrez la porte avant que le nettoyage vapeur soit terminé. L'eau située dans la sole du four est très chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un torchon sec (n'oubliez pas de passer le torchon 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.

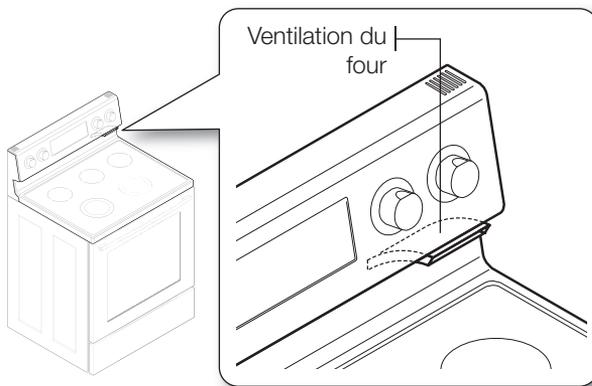
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR



- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont **DESACTIVEES** 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 détergent sur ces surfaces car ils risquent de les rayer.

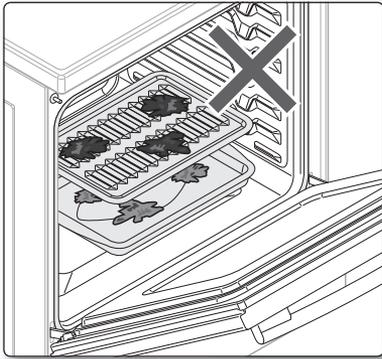
Nettoyage des surfaces en inox

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. Vous pourriez 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

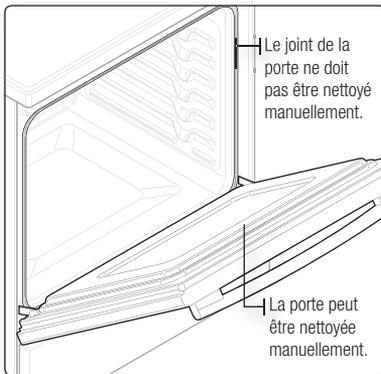


- **N'essayez pas de nettoyer la lèchefrite ou le gril en les laissant dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.**
- Après une cuisson au gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez le gril de la lèchefrite. Déversez soigneusement la graisse du plat dans un récipient adéquat.
- **Lavez et rincez 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON VITRÉE

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.

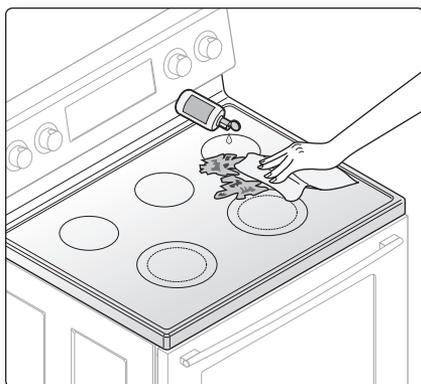
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

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.



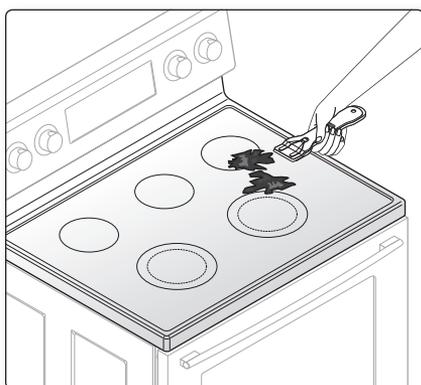
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Suppression 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 meilleure protection, et une fois tous les résidus supprimés, frottez toute la surface concernée à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en céramique et d'une serviette en papier.

Suppression des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. A l'aide du grattoir à lame de rasoir unique positionné à un angle 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 (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.

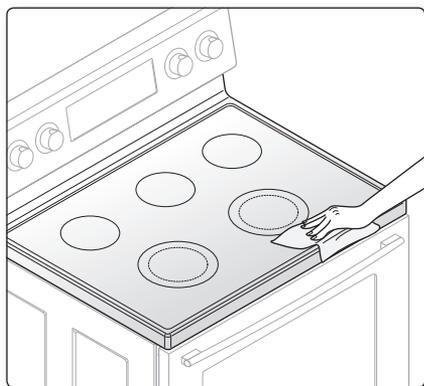
Suppression des rayures et traces de métal

1. Evitez 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.

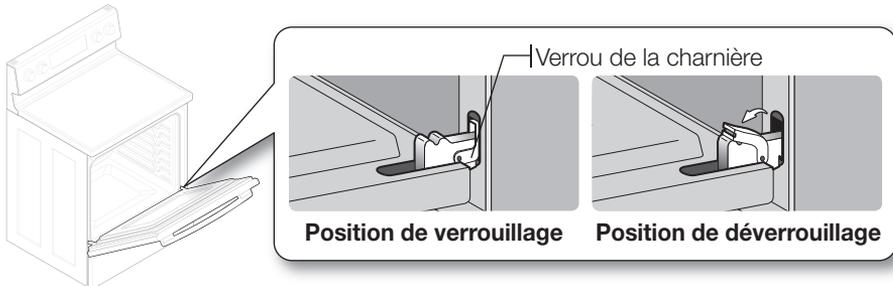
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

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).

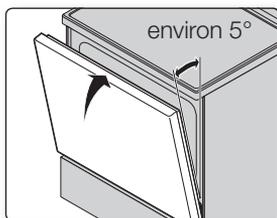


Fig. 1

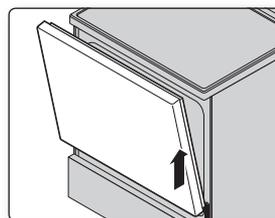
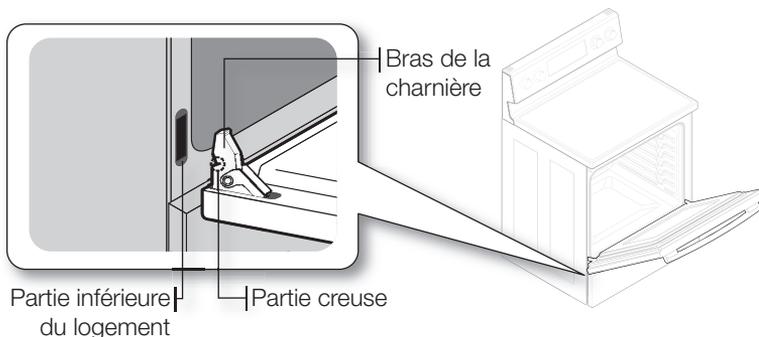


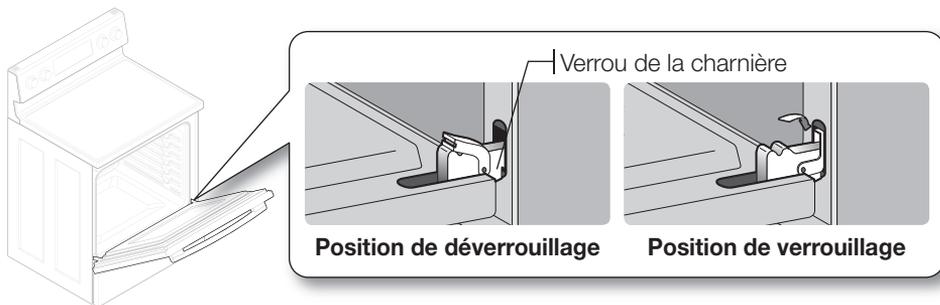
Fig. 2

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.



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



- Fermez la porte du four.

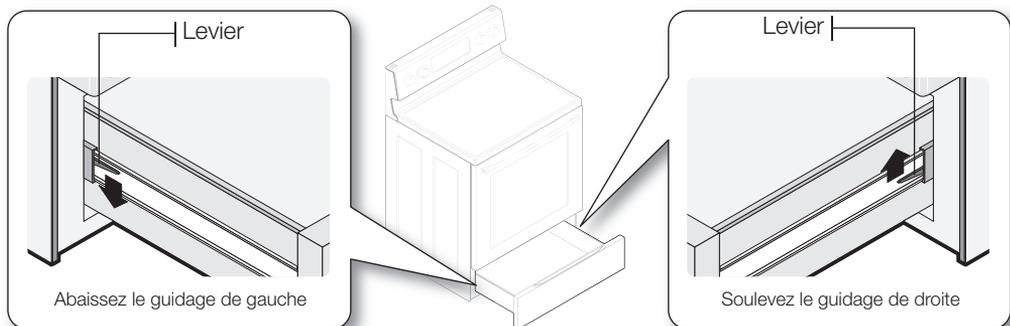
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR CHAUFFE-PLAT



Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer le tiroir chauffe-plat.

Comment retirer le tiroir chauffe-plat ?

- Ouvrez le tiroir au maximum.
- Repérez le levier de roulement de chaque côté du tiroir, appuyez sur celui de gauche et soulevez celui de droite.



- Retirez le tiroir chauffe-plat de la cuisinière.

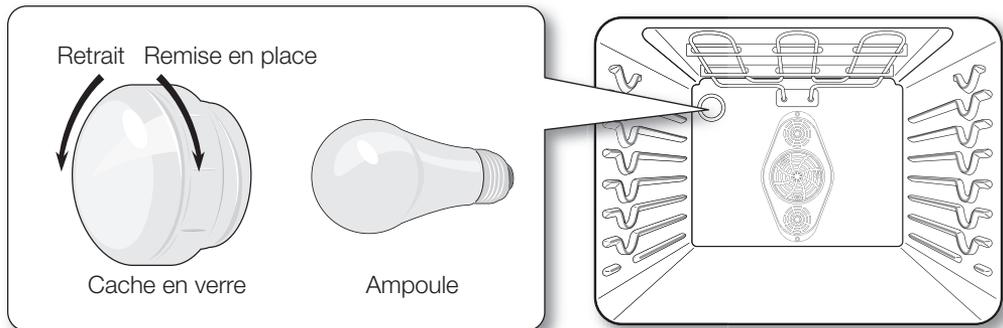
Comment remettre le tiroir chauffe-plat en place ?

- Remplacez la protection sur le levier droit du tiroir.
- Placez les leviers de roulement vers l'avant du roulement du cadre.
- Alignez les roulements de chaque côté du tiroir sur les glissières de la cuisinière.
- 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. Remplacez l'ampoule et son cache en verre en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. 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).

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none">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 de four coupé
	E-28	Capteur de four court-circuité
	E-08	Erreur de chauffage du four
	E-0A	Surchauffe du four
E-0E	Erreur de verrouillage de la porte	
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Un ustensile de cuisine inadapté est utilisé.	<ul style="list-style-type: none">Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	A certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none">Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce la chaleur souhaitée soit atteinte.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.	Ce phénomène est tout à fait normal. Le foyer est toujours allumé et chaud.	
Zones de décoloration sur la table de cuisson	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 45.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène 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.	Ce phénomène est tout à fait normal.	<ul style="list-style-type: none"> Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la chaleur réglée.
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	Le four est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les réglages n'ont pas été effectués correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant le réglage des commandes du four.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, page 22.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 37.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche BROIL (GRIL).
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 31.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant la cuisson au gril, page 30.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 31.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 37.
Rayures ou éraflures sur la table de cuisson	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Trainées ou tâches brunes	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> 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 45.
Zones de décoloration à reflets métalliques	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 40.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer radiant 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.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est tout à fait normal.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET). 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 40.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène 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.	
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.	<ul style="list-style-type: none"> 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 40.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Cette odeur est provisoire.
Bruit au niveau du ventilateur	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène 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.	<ul style="list-style-type: none"> • A 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez l'heure à nouveau.
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Voir page 48.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au chapitre concernant le tiroir chauffe-plat, page 16.
Condensation excessive dans le tiroir	Du liquide se trouve dans le tiroir.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	La température réglée est trop importante.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la température à un niveau inférieur.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir chauffe-plat.	De l'humidité s'échappe.	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	Le tiroir n'est pas complètement fermé.	<ul style="list-style-type: none"> • Poussez le tiroir jusqu'à engagement du loquet.

NE PAS JETER LE PRÉSENT DOCUMENT, QUI REMPLACE LA PAGE SUR LA GARANTIE QUI FIGURE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE DE 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 :

Un (1) an sur les pièces et la main d'œuvre, cinq (5) ans sur les pièces de la surface de cuisson en vitrocéramique et de l'élément de surface radiant

Pendant la durée de la présente garantie supplémentaire limitée de quatre ans, vous serez responsable des frais de main d'œuvre et des frais de service 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.

Si ce produit se révèle défectueux pendant la période de garantie limitée indiquée ci-dessus, SAMSUNG le réparera en utilisant des pièces neuves ou remises à neuf ou le remplacera par un produit neuf ou remis à neuf, à son gré et à ses frais, comme il est stipulé dans les présentes. Les pièces et les produits qui sont remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à celle-ci. Les pièces et les produits de remplacement sont visés par la garantie initiale qui reste à écouler ou pendant quatre vingt dix (90) jours, selon la période la plus longue.

La présente garantie limitée vise les vices de fabrication sur les pièces et la main d'œuvre dans le cadre de l'utilisation domestique normale non commerciale du produit par une seule famille et ne s'applique pas aux éléments suivants : les dommages survenus au cours de l'expédition, de la livraison et de l'installation ; les applications et les utilisations non prévues de ce produit (voir le manuel de l'utilisateur) ; les numéros de produit ou de série qui ont été modifiés ; les dommages d'ordre esthétique ou au fini extérieur ; les accidents, l'utilisation abusive, la négligence, les incendies, les dégâts d'eau, la foudre ou les autres cas fortuits ; l'utilisation de produits, de matériel, de systèmes, de services, de pièces, de fournitures et d'accessoires, les applications, les installations, les réparations, le câblage externe ou les connecteurs qui ne sont pas fournis ou autorisés par SAMSUNG et endommagent ce produit ou donnent lieu à des problèmes de service, la tension électrique inappropriée ainsi que la fluctuation ou les sautes de tension ; les ajustements faits par le client et le défaut de suivre les instructions d'exploitation et d'entretien ainsi que les instructions sur le plan environnemental qui sont visées par la garantie et stipulées dans le manuel d'instruction ; l'enlèvement et la réinstallation du produit ; les problèmes causés par les infestations d'animaux nuisibles, la surchauffe et la surcuisson par l'utilisateur.

La présente garantie limitée ne s'applique pas aux problèmes liés au courant, à la tension ou à l'alimentation électrique inappropriée, aux ampoules électriques, aux fusibles, au câblage domestique ni aux frais des appels de service pour obtenir des instructions ou corriger des erreurs d'installation. Elle ne s'applique pas non plus aux dommages causés à la surface en vitrocéramique par l'utilisation de nettoyeurs et tampons récurrents autres que ceux qui sont recommandés ou par les déversements durcis d'aliments sucrés ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyés conformément aux directives indiquées dans le manuel d'utilisation et d'entretien. SAMSUNG ne garantit pas le fonctionnement sans interruption ou sans erreur de ce produit.

SAUF POUR CE QUI EST STIPULÉ DANS LES PRÉSENTES, CE PRODUIT NE COMPORTE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPLICITE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTES LES GARANTIES ET CONDITIONS, Y COMPRIS LES GARANTIES ET LES CONDITIONS DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE À UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ PAR ACTIONS RELATIVEMENT À CE PRODUIT NE LIE SAMSUNG. SAMSUNG N'EST PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DU DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE GÉNÉRAL, INDIRECT OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUEL QUE SOIT LE PRINCIPE DE DROIT SUR LEQUEL EST FONDÉE LA RÉCLAMATION ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. LE RECOURVEMENT DE SOMMES DE QUELQUE TYPE QUE CE SOIT APRÈS DE SAMSUNG NE PEUT EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT QUI A ÉTÉ VENDU PAR SAMSUNG ET QUI A CAUSÉ LE DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS LIMITER LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ QUANT À LA PERTE, AUX DOMMAGES OU AUX PRÉJUDICES QU'IL SUBIT OU QUE SES BIENS, DES TIERS OU LES BIENS DE TIERS SUBISSENT EN RAISON DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À UNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT, EST INCESSIBLE ET STIPULE LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR.

Certains territoires ne permettent pas que la durée d'une garantie implicite soit limitée ou que des dommages accessoires ou consécutifs soient exclus ou limités, de sorte que les limites ou les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous donne des droits exprimés en vertu de la loi. Vous pouvez également détenir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

Pour bénéficier du service prévu par la présente garantie, veuillez communiquer avec SAMSUNG à l'adresse suivante :

**SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC.,
55 STANDISH COURT MISSISSAUGA ONTARIO, L5R 4B2
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca**



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TELEPHONE	SITE INTERNET
AUX ETATS-UNIS	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us
AU CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca