

Cuisinière électrique à induction

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



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 aux travaux de nettoyage légers, conserver votre four dans un état de propreté impeccable est un jeu d'enfant. Le tout sans difficultés, sans odeurs et sans 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 5,9 pieds cubes, votre nouvelle cuisinière dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur le marché américain. Il vous est désormais plus facile de cuisiner pendant les fêtes ou pour le plaisir.

- **Caractéristiques de la cuisinière à induction**

Rapide et efficace : la cuisson à induction permet de faire chauffer plus rapidement tout en consommant moins d'énergie. Les différentes puissances d'induction permettent une ébullition plus rapide et un mijotage plus efficace.

Table de cuisson plus froide : l'une des caractéristiques principales de la table de cuisson à induction est qu'elle reste plus froide que les tables de cuisson en vitrocéramique, qu'elle soit allumée ou éteinte. Cette fonction permet donc de minimiser la perte de chaleur dès le début de la phase de chauffe d'un récipient.

Nettoyage facile : la table de cuisson restant plus froide (par rapport à une table de cuisson vitrocéramique), le nettoyage devient plus facile. Les projections ne collent pas et ne brûlent pas et sont donc plus faciles à retirer.

Détecteur magnétique : le capteur à bobine détecte automatiquement si le récipient est magnétique et évite que la table de cuisson ne s'allume accidentellement (exemple : si des ustensiles de cuisine sont posés sur l'un des foyers).

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











Meilleure sensibilité : les surfaces de cuisson à induction sont plus sensibles que leurs homologues électriques ou à gaz, car seul le récipient chauffe. Ce type de cuisson permet de chauffer plus rapidement et s'avère tout aussi sensible lorsqu'il s'agit de réduire le feu pour faire mijoter un plat.

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

consignes de sécurité importantes

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

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

	AVERTISSEMENT : ce symbole signale qu'une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures graves, voire mortelles.
	ATTENTION : ce symbole signale qu'une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures ou des dégâts matériels.
	Ne tentez pas d'utiliser l'appareil.
	Ne démontez pas l'appareil.
	Ne pas toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

- ★ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **AFIN DE VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DES DISPOSITIFS, RETIREZ (la ou les pièces nécessaires) ET VÉRIFIEZ QUE LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT SONT BIEN FIXÉS.** Reportez-vous au manuel d'installation pour en savoir plus.

⚠ **AVERTISSEMENT**



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



INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT LIVRÉ AVEC LA CUISINIÈRE

SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- ☐ **Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** Celle-ci pourrait basculer et provoquer de graves blessures.
- ★ Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, saisissez le bord supérieur à l'arrière de la cuisinière et essayez prudemment de l'incliner vers l'avant. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est emboîté.

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


POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

- ⓘ Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).

Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture, les rainures situées autour de la porte du four.

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

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


 **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**

ATTENTION : Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière (risque de chute et de blessures graves).

Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à un endroit où l'appareil est utilisé. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Eteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.

 **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** Ne stockez pas de produits inflammables dans le four ou à proximité des éléments de cuisson. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.

Portez les vêtements appropriés. 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.

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

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

ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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

Utilisez des récipients de taille appropriée : la cuisinière est dotée d'un ou de plusieurs foyers de tailles différentes. Utilisez des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). L'utilisation d'ustensiles de taille adaptée au diamètre des foyers permet également une cuisson plus efficace.

- ★ **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents :** afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation 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.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un foyer fonctionne à puissance élevée : tout débordement risque d'entraîner la formation de fumées et de flammes et un récipient continuant de chauffer à vide risque de fondre.

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

Lorsque vous faites flamber des aliments, éteignez la hotte.

Assurez-vous que la table de cuisson a refroidi avant de la toucher. La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.

Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.

Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.


Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

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

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

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

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

-  **Installation correcte** : assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.


L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

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


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

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

-  Si la surface de la table de cuisson à induction est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution et ne l'utilisez plus avant que la surface vitrée n'ait été remplacée.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

SÉCURITÉ ENFANTS

 Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.


Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

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

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

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

FOUR

 **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four ou ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils ne sont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et 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 faire exploser le 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.

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

- ★ **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les remettre.

Couches protectrices. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.

N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. 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 les éléments chauffants.

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

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


TIROIR CHAUFFE-PLAT

- ☒ **NE TOUCHEZ PAS L'ÉLÉMENT 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 de remplacer 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 faites pas réchauffer les aliments dans le tiroir plus de trois heures.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

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

 **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

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

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

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

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

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

HOTTE D'ASPIRATION

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

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

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ☐ **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.** Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones 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 est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer la table de cuisson encore chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVANT DE COMMENCER

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

sommaire

PRÉSENTATION DE VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE

13

CUISSON À INDUCTION

14

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

27

UTILISATION DU FOUR

29

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

49

DÉPANNAGE

59

GARANTIE

64

- 13 Présentation
- 13 Accessoires fournis

- 14 Cuisson sur une table à induction
- 16 Emplacement des foyers à induction et des commandes
- 16 Récipients pour les zones de cuisson à induction
- 17 Utiliser des récipients de taille adaptée
- 17 Avant d'utiliser la table de cuisson
- 19 Touches sensibles de la table à induction
- 19 Utilisation des touches sensibles
- 20 Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson à induction ?
- 20 Mise sous tension de l'appareil
- 20 Sélection de la zone de cuisson et réglage de la température
- 21 Commande Pleine puissance
- 21 Commande Simmer (Mijoter)
- 21 Mise hors tension de l'appareil
- 22 Mise hors tension d'une zone de cuisson
- 22 Utilisation de la sécurité enfants
- 28 Activation ou désactivation du tiroir chauffe-plat

- 29 Tableau de commande du four
- 30 Réglage de l'horloge
- 31 Réglages minimum et maximum
- 31 Réglage de la minuterie
- 32 Utilisation des grilles du four
- 33 Faire cuire de la pâte crue
- 34 Cuisson par convection
- 36 Rôtissage par convection
- 38 Cuisson minutée
- 39 Cuisson minutée différée
- 40 Cuisson au gril
- 42 Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée
- 43 Levée
- 44 Utilisation de la fonction de maintien au chaud
- 45 Fonctions complémentaires
- 47 Activation et désactivation de l'éclairage du four
- 49 Auto-nettoyage
- 51 Nettoyage vapeur
- 52 Entretien et nettoyage du four
- 54 Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée
- 56 Retrait et remise en place de la porte du four
- 57 Retrait et remise en place du tiroir chauffe-plat
- 58 Remplacement de l'ampoule du four
- 59 Dépannage

présentation de votre nouvelle cuisinière

PRÉSENTATION

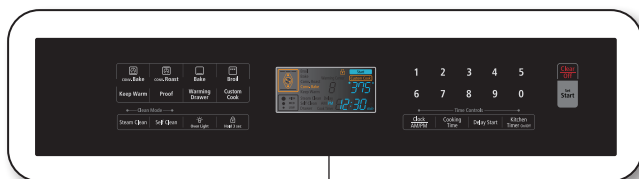


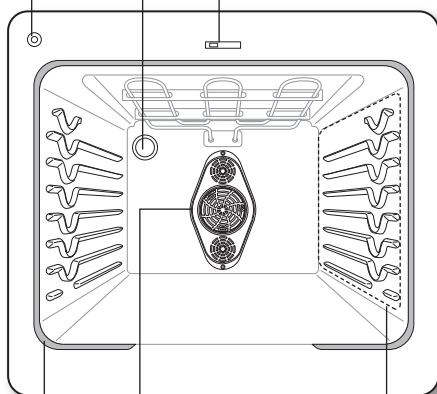
Tableau de commande du four

Reportez-vous à la page 13 pour plus d'informations.

Commutateur d'éclairage automatique du four

Eclairage du four

Loquet de nettoyage automatique/vapeur



Ventilateur de convection

Hauteur de grille

Joint

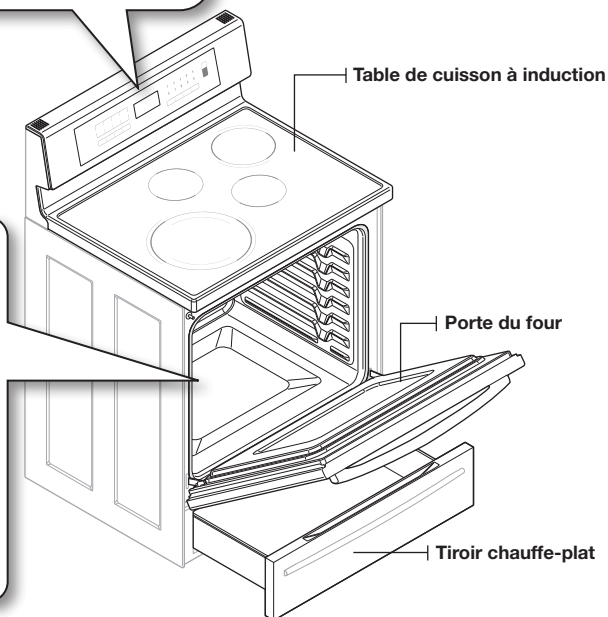
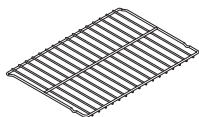


Table de cuisson à induction

Porte du four

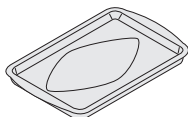
Tiroir chauffe-plat

ACCESSOIRES FOURNIS



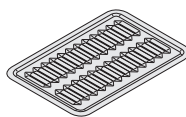
Grilles métalliques

DG75-01001A



Lèche-frite

DG63-00067A



Gril de lèche-frite

DG63-00068A



Nettoyant et tampon de nettoyage

DG97-00085A

cuison à induction

CUISON SUR UNE TABLE À INDUCTION



ATTENTION

AVANT LA CUISSON

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



ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez le foyer ayant servi à la cuisson à l'aide du bouton de commande correspondant et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour chauffer la pièce dans laquelle il est installé.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Éteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
- Ne placez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson à induction. Ils risqueraient de prendre feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire chauffer de l'aluminium ou des aliments enveloppés dans du papier aluminium ou dans des récipients en aluminium.
- Vous risquez de vous brûler.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson à induction ou avec des ustensiles chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de produits inflammables tels que des aérosols et des détergents dans les tiroirs ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.



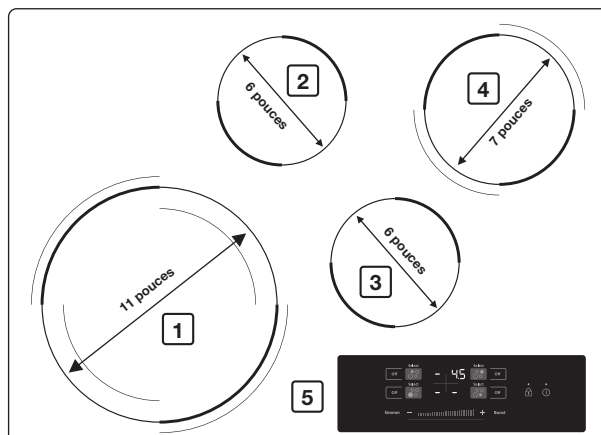
- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.



APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers à induction 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 qui y sont rangés ne sont pas prévus pour une utilisation de tous les jours ou qu'ils ne sont pas sensibles à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyeurs ou de produits en aérosol.

EMPLACEMENT DES FOYERS À INDUCTION ET DES COMMANDES



1. **Foyer à induction avant gauche** 2400 W; avec pleine puissance à 3700 W (11 pouces / 280 mm)
2. **Foyer à induction arrière gauche** 1400 W; avec pleine puissance à 2000 W (6 pouces / 160 mm)
3. **Foyer à induction avant droit** 1400 W; avec pleine puissance à 2000 W (6 pouces / 160 mm)
4. **Foyer à induction arrière droit** 1800 W; avec pleine puissance à 2600 W (7 pouces / 180 mm)
5. **Touches sensibles**

Consignes de sécurité - Chaleur résiduelle




- La table de cuisson à induction comporte un voyant de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Ce système permet de voir facilement quel foyer est encore chaud. Vous devez donc éviter de toucher le foyer lorsque le voyant qui lui correspond est allumé.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, le voyant **H** reste allumé tant que le foyer est chaud.
- Si le récipient a été retiré mais que le foyer n'est pas éteint, le voyant **H** clignote et indique la puissance sélectionnée.

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

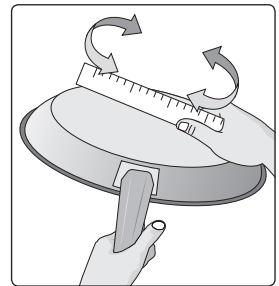
UTILISER DES RÉCIPIENTS DE TAILLE ADAPTÉE

- Les récipients utilisés sur les quatre zones de la table de cuisson à induction doivent avoir une taille **minimale**. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement l'anneau intérieur du foyer.
 - L'anneau extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Le diamètre de ce dernier ne doit pas dépasser l'anneau extérieur de plus de 1 cm. Le récipient doit être totalement en contact avec la surface vitrée et le fond ne doit pas toucher les bords métalliques de la table de cuisson.
-  Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

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



Veillez également à :

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



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





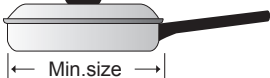
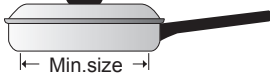
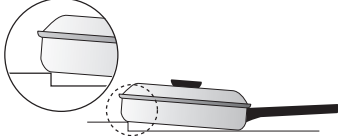






- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.



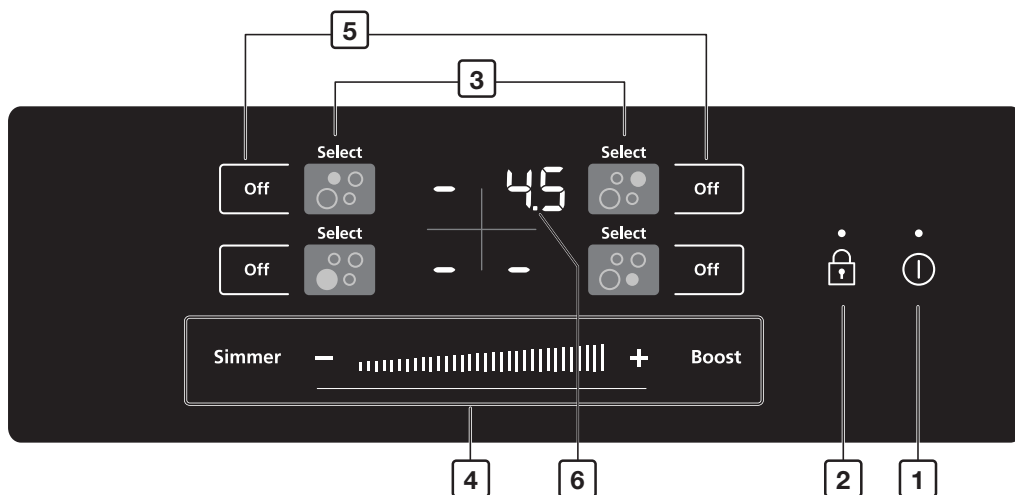
- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

NON APPROPRIÉ	APPROPRIÉ
	
<ul style="list-style-type: none">• Récipient non centré sur la zone de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Récipient correctement centré sur la zone de cuisson.
	
<ul style="list-style-type: none">• Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.	<ul style="list-style-type: none">• Fond du récipient plat et parois droites.
	
<ul style="list-style-type: none">• La taille du récipient est inférieure à la taille minimale exigée pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à la section « Taille des récipients ».	<ul style="list-style-type: none">• La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section « Taille des récipients ».
	
<ul style="list-style-type: none">• Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.
	
<ul style="list-style-type: none">• Le manche fait incliner le récipient.	<ul style="list-style-type: none">• Récipient bien équilibré.

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

TOUCHES SENSITIVES DE LA TABLE À INDUCTION



1. TOUCHE SENSITIVE MARCHE/ARRÊT
2. VERROUILLAGE
3. TOUCHES DE SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON
4. TOUCHES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE
 - a. -, +, curseur
 - b. Simmer (Mijoter)
 - c. Boost (Pleine puissance)
5. DÉSACTIVATION DU Foyer
6. AFFICHAGE
 - a. Réglage de la puissance (Lo~Hi)
 - b. Mijoter (Si)
 - c. Pleine puissance (P)
 - d. Surface chaude (H)

- **Pleine puissance **Boost**** : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale '**H**'. (L'écran indique '**P**')
- **Affichages numériques** : les quatre champs d'affichage correspondent aux quatre zones de cuisson. Ils affichent les informations suivantes :
 - **■** appareil allumé.
 - **00, 15 à 9, H, 50, P** réglage de la puissance.
 - **H** présence de chaleur résiduelle.
 - **L** sécurité enfants activée.
 - **SE** message d'erreur : la touche sensitive est actionnée depuis plus de 10 secondes. Ex : la touche est partiellement recouverte par un torchon ou du liquide. Pour la réinitialiser, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (1).
 - **EH** message d'erreur : la table de cuisson à induction a surchauffé en raison d'une mauvaise utilisation. (exemple : utilisation avec un récipient vide)
 - **□** message d'erreur : le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.

UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

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

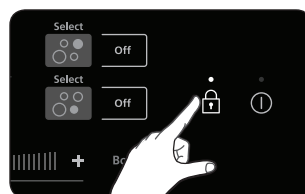
COMMENT RÉGLER LA CUISINIÈRE POUR UTILISER LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION ?



- Les foyers de la table de cuisson à induction peuvent être chauds et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance lorsque la température est élevée ou supérieure au niveau 6. En cas de débordement, les particules de graisse provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veuillez à appuyer sur la touche sensible pour sélectionner **OFF (DÉSACTIVÉ)** à la fin de la cuisson.



MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche de **verrouillage**  pendant environ 3 secondes.



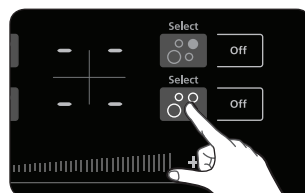
2. L'appareil s'allume à l'aide de la touche sensible **Marche/Arrêt** .
Appuyez sur la touche sensible **Marche/Arrêt**  pendant deux secondes.
L'écran affiche .



-  Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** , vous avez environ 10 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

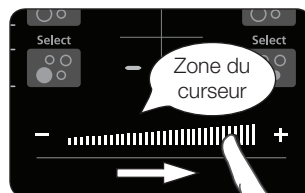
1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



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

- Niveau 1,5 = puissance minimale
- Niveau 9 = puissance maximale

La puissance reste affichée en permanence après 5 secondes.
Le foyer est allumé.



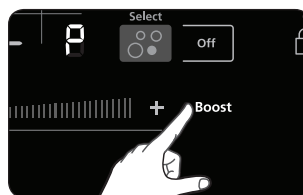
3. Pour régler la puissance de cuisson (**L** à **H**), appuyez sur les touches de sélection de la température (**+** ou **-**).



- ✍ Pour un réglage plus rapide, appuyez sur les **touches de sélection de la température** (**+** ou **-**) jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte. Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 10 secondes, le message **SE** s'affiche. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (**1**) pour réinitialiser l'appareil.

COMMANDE PLEINE PUISSANCE

La fonction Pleine puissance **Boost** permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : pour faire bouillir un grand volume d'eau)
La fonction Pleine puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson. Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance d'origine **H**.

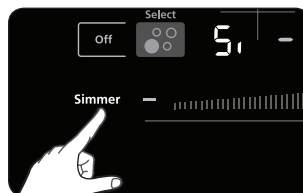


- ✍ Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson à induction.

COMMANDE SIMMER (MIJOTER)

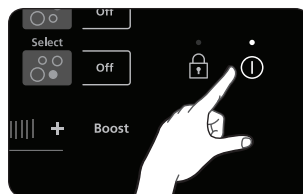
La commande Simmer (Mijoter) **Simmer** permet de faire mijoter et de maintenir de grandes quantités d'aliments au chaud tels que des ragoûts ou des soupes.

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



MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

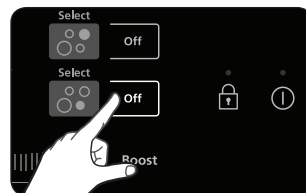
Pour mettre l'appareil entièrement hors tension, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (**1**).
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (**1**).



- ✍ Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la table hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la ou des zones concernées est signalée par affichage sous la forme d'un **H** (pour « hot surface » (surface chaude)).

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON


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




Pour éteindre plus rapidement, appuyez deux fois sur la touche correspondant à la zone de cuisson.

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS


La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson.

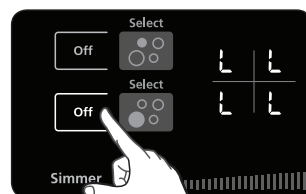
Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive **Marche/Arrêt** ) afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple lors du nettoyage.


Activation/Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche sensitive de **verrouillage** .
Un signal sonore de confirmation retentit.



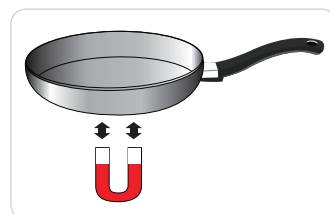
2. Appuyez sur **n'importe quelle touche sensitive**.
Le message  s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche de **verrouillage**  pendant 3 secondes.
Un signal sonore de confirmation retentit.

TESTE D'APTITUDE À L'EMPLOI

Un récipient est adapté à la cuisson à induction si un aimant est attiré par le fond du récipient.



TAILLE DES RÉCIPIENTS

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

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
280 mm	240 mm
180 mm	145 mm
160 mm	100 mm

UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

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

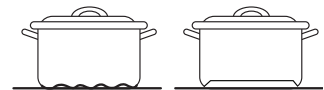
Conseils pour économiser de l'énergie

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

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



Oui



Non

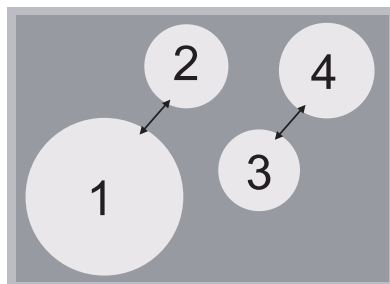


Non

Gestion de la puissance

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre.

Si la puissance maximale est dépassée lors de l'activation de la fonction Pleine puissance, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la température de la zone de cuisson.



- Côté gauche : les zones de cuisson 1 et 2 sont appariées
- Côté droit : les zones de cuisson 3 et 4 sont appariées. Le voyant de la zone de cuisson passe de la température actuellement réglée à la température maximale autorisée.
- Exemple :

Réglage de la température de la zone de cuisson n°1	Réglage n°2	Le réglage de la température n°1 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est activée	Niveau 8
	Low (Faible) à 9 est sélectionné	Hi (Élevé)
9 à hi (Élevé)	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 8

Réglage de la température de la zone de cuisson n°2	Réglage n°1	Le réglage de la température n°2 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	OFF (Désactivé)
	9 à hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)
Lo (Faible) à hi (Élevé)	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	OFF (Désactivé)

Réglage de la température de la zone de cuisson n°3	Réglage n°4	Le réglage de la température n°3 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 9
	9 à hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)
Hi (Élevé)	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 9

Réglage de la température de la zone de cuisson n°4	Réglage n°3	Le réglage de la température n°4 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 8
	hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)
Hi (Élevé)	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 8

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

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

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



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

Bruits en fonctionnement

Les procédés électroniques entrant dans la cuisson à induction peuvent générer des bruits de fond. Ainsi, vous pourrez entendre un léger bourdonnement lors de la cuisson. Ces bruits sont tout à fait normaux. Le bourdonnement peut être plus ou moins important selon les matériaux. Il peut également être plus important si le contenu du récipient est froid. Dans ce cas-là, à mesure que le récipient chauffe, le bruit s'atténue. Si vous réduisez la puissance, le bruit s'atténuera également.

Veillez noter également que ces bruits sont plus importants si la fonction Pleine puissance est activée. En revanche, des phénomènes particulièrement bruyants peuvent indiquer un dysfonctionnement.

MATIÈRE DES RÉCIPIENTS

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



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



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

ENTRETIEN DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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.
- **Évitez** qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la surface de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyeur non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la 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

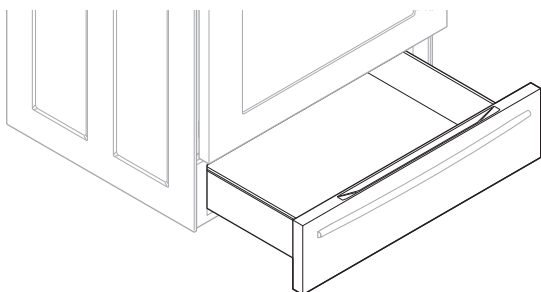
- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches deviendront définitives.

Prévention d'autres dommages

- **Évitez** de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- **Ne laissez pas** une casserole bouillir jusqu'à complète évaporation. Cela risquerait d'endommager la table de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas cuire** les aliments directement sur la table de cuisson.

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 faire réchauffer des aliments froids, à l'exception du pain, des crackers, des chips ou des céréales déshydratées.

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

- **Ne tapissez pas le tiroir chauffe-plat ou la casserole de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.**
- Ne placez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Tous les aliments placés dans le tiroir chauffe-plat doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, 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 le plastique fondu ne s'enlève plus. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie.

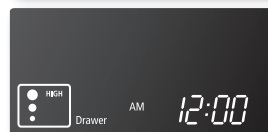
ACTIVATION OU DÉSACTIVATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

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

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




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

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



- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/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

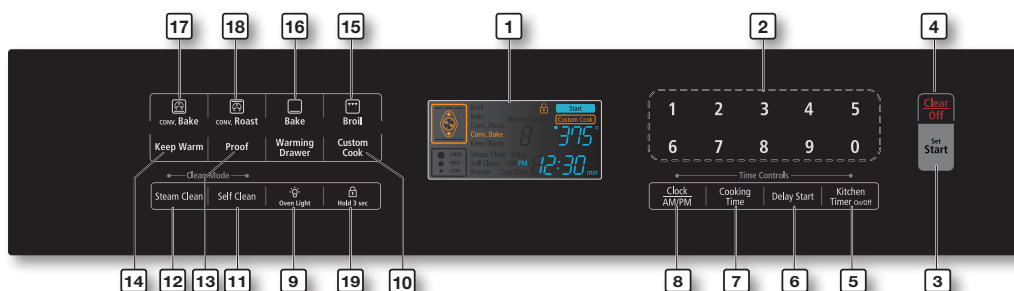
NIVEAUX		TYPE D'ALIMENTS
	Faible	Petits pains (mous), assiettes vides
	Moyenne	Sauces, œufs, biscuits, pâtisseries, plats mijotés, légumes, petits pains (durs), rôtis (bœuf, porc, agneau)
	Élevée	Bacon, volaille, pizza, boulettes de viande, côtelettes de porc, aliments frits

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

utilisation du four

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

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



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

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

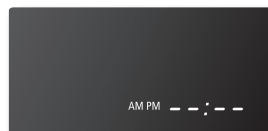
L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

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

Comment régler l'horloge ?

1. Démarrez le réglage.

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



2. Sélectionnez AM ou PM.

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



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

3. Saisissez l'heure actuelle.

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



4. Quittez le réglage.

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

Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Démarrez le réglage.

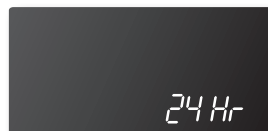
Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **0** du pavé numérique pendant 3 secondes.



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

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

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



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

3. Quittez le réglage.











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



RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

Toutes les fonctions figurant dans la liste ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température.

Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé 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)
 Gril	FAIBLE	HI
 Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	4 h
 Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
 Convection Roast (Rôtissage par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
 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
 Nettoyage vapeur	20 min.	20 min.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. La minuterie peut être utilisée en parallèle avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Activez la minuterie.

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

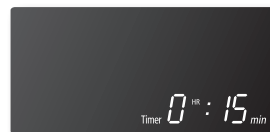


2. Sélectionnez l'unité de temps de votre choix.

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

3. Saisissez la durée souhaitée.

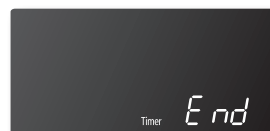
Saisissez la durée de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 5). Sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes ou entre 1 seconde et 99 minutes 99 secondes. En cas d'erreur, appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/ DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** et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



4. Lancez la minuterie.

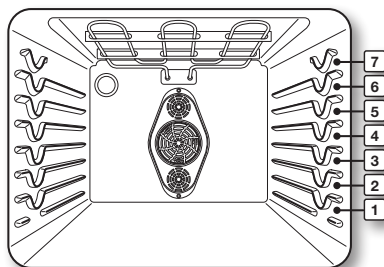
Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/ DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.

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



UTILISATION DES GRILLES DU FOUR

Hauteurs de grille



Le four comporte 7 niveaux (1 à 7).

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

Cuisson de gâteaux étagés

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

Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux hauteurs 2 et 5. Positionnez les ustensiles conformément aux schémas ci-dessous.

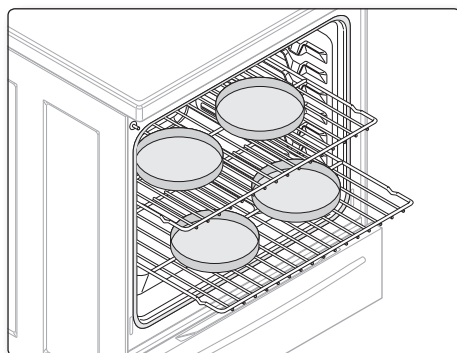


Fig. 1

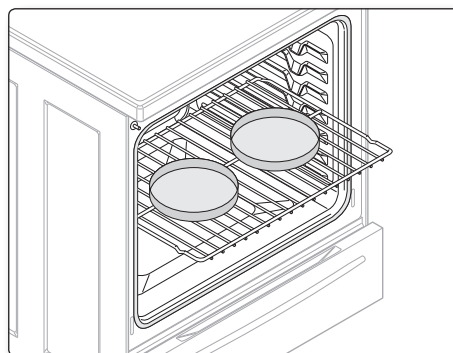


Fig. 2

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de trois grilles.

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

RETRAIT DES GRILLES	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.

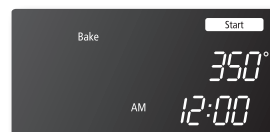
FAIRE CUIRE DE LA PÂTE CRUE

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

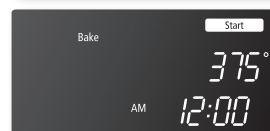
Comment régler le thermostat ?

1. Démarrez le réglage.

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

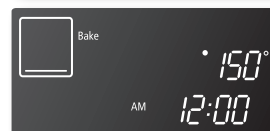


2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).



3. Lancez la fonction de cuisson.

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



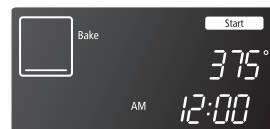
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)**.

★ 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.

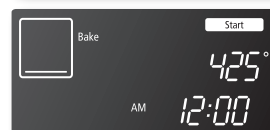
Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Démarrez le réglage.

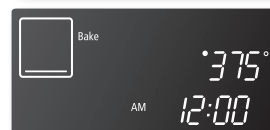
Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).



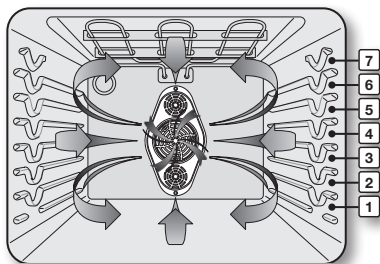
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.



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 pour toute température comprise entre 175 °F et 550 °F.

Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de

façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles nécessite généralement des temps de cuisson plus importants pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.

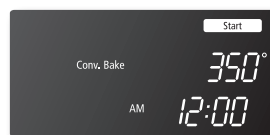
Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, positionnez la grille sur la **hauteur 4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, positionnez-les aux **niveaux 2 et 5** ou **aux niveaux 2, 4 et 6**.

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

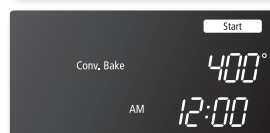
Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Lancez le mode de cuisson par convection.

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

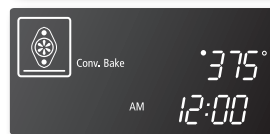


2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.



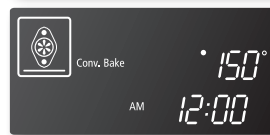
3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer la cuisson par convection.

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





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

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



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

 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

Type d'aliment	Hauteur de grille	Temp.* (four préchauffé) (°F)	Temps de cuisson par convection ** (min)
Gâteaux			
Petits gâteaux	4	325	17 - 19
Couronne	3	325	35 - 43
Gâteau des anges	2	325	35 - 39
Tarte			
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			
surgelé	4	375 - 425	23 - 26
Légumes frais	4	400 - 425	12 - 15



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

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

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

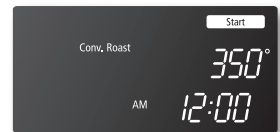
Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.

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

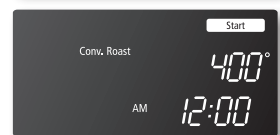
Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Lancez le mode de rôtissage par convection.

Appuyez sur la touche **CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)**. La température par défaut est de 350 °F.

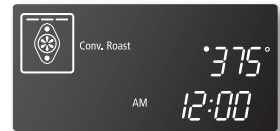


2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.



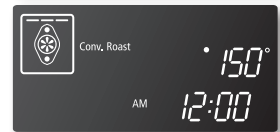
3. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)** pour lancer le rôtissage par convection.

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



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

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



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

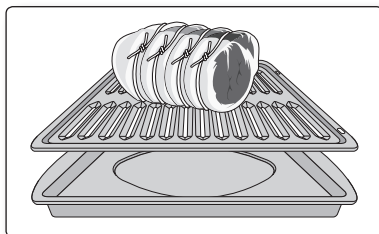


En mode de rôtissage par convection, le four réduit automatiquement la température réglée pour la cuisson classique de 25 °F pour atteindre la température de conversion appropriée.



La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte.

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	145 (à point/saignant)
			28 - 32	160 (à point)
Rôti d'œil de bœuf, (sans os)	4 - 6	325	24 - 29	145 (à point/saignant)
			29 - 34	160 (à point)
Culotte, œil, pointe de surlonge (sans os)	3 - 6	325	25 - 30	145 (à point/saignant)
			28 - 35	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	160 (à point)
			30 - 35	170 (rose)
Gigot entier	6 - 8	325	25 - 30	160 (à point)
			30 - 35	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 dans les livres de recettes. Les températures figurant dans ce tableau ont été réduites de 25 °F.

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

CUISSON MINUTÉE

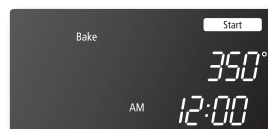
Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

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

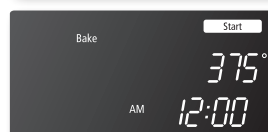
Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Démarrez le réglage.

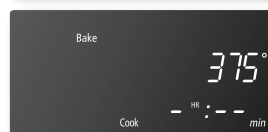
Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.



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

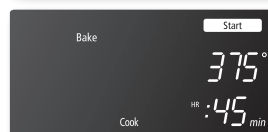


3. Appuyez sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)**.



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

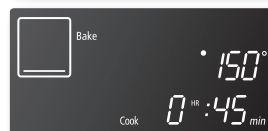
Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une valeur comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.



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

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

Le four continue de chauffer jusqu'à ce que la durée réglée s'écoule, puis s'éteint automatiquement sauf si la fonction de maintien au chaud a été réglée (reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, page 44).



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



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



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

CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE

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

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

Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?

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

2. Démarrez le réglage.

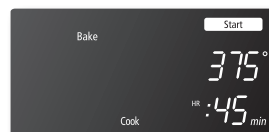
Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.

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

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

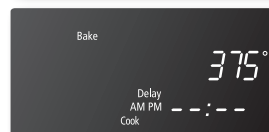
5. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.

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



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

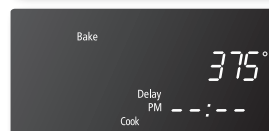
Les indications « AM » et « PM » ne s'affichent pas en mode 24 heures.



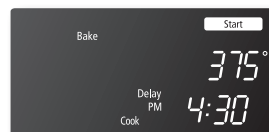
7. Sélectionnez AM ou PM.

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

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

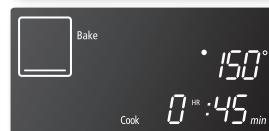
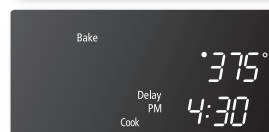


8. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume (ex. : 4h30) à l'aide du pavé numérique.



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

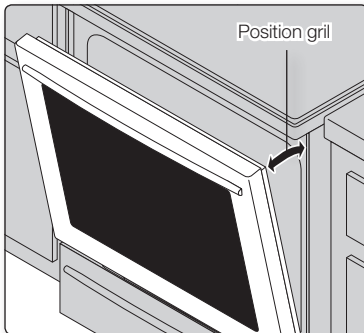
À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.



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

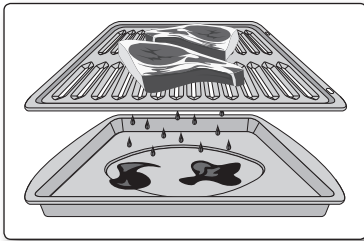
CUISSON AU GRIL

Position gril



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

Utilisation de la lèchefrite



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

- **N'utilisez pas** la lèchefrite sans le gril.
- **Ne couvrez pas** le gril de papier d'aluminium. La graisse exposée risquerait de s'enflammer.



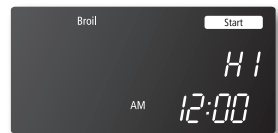
En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine peut entraîner des explosions et un incendie lié à la graisse risque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

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

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

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

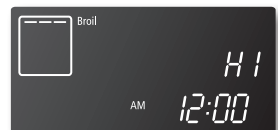
Sélectionnez LO (FAIBLE) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viandes sans risquer de trop les brunir.



2. Démarrez la fonction Gril.

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

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



3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRET)** à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la fonction gril.

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.

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

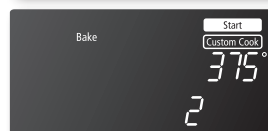
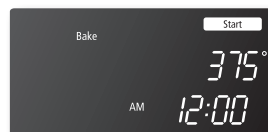
UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE

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

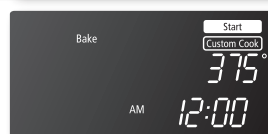
Comment enregistrer une recette préréglée ?

1. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson que vous souhaitez mémoriser, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.
2. A l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).
3. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE)** 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 PERSONNALISEE)** deux fois.

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

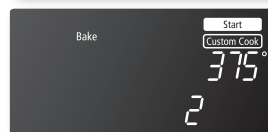


4. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.



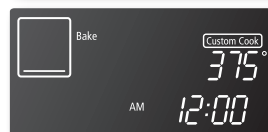
Comment appeler un réglage ?

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE)** 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 PERSONNALISEE)** deux fois.



2. Démarrez la cuisson mémorisée.

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



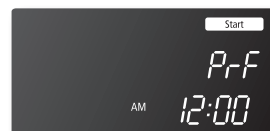
LEVÉE

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.

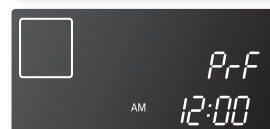
Appuyez sur la touche **PROOF (LEVEE)**.



2. Démarrez la fonction Levée.

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

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



3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/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 faire 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. Utilisez la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) (voir page suivante).
- 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).

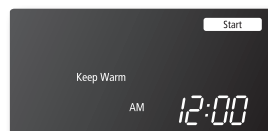
UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

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.

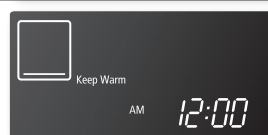
Au bout de 3 heures, le four s'éteint automatiquement. Cette fonction peut être utilisée indépendamment de toute autre cuisson et, moyennant un réglage, peut s'activer directement après la cuisson minutée ou différée.

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 (RÉGLAGE/DÉPART)**.
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)** durant la cuisson (ex : cuisson au four).

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.



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

Économie d'énergie après 12 heures

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

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

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

L'affichage 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 (DÉSACTIVATION)** ou **ON (ACTIVATION)**.

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



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

Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius

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

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

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

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

Par défaut, l'affichage indique F.



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

Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.



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

Fonction de convection par conversion automatique

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

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur la touche Set/Start (Réglage/Départ), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F.

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

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

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



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

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

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



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

Réglage du thermostat

Les températures sont réglées par défaut. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la régler une nouvelle fois. Avant de la régler, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

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

Comment régler la température du four ?

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

L'affichage indique Adj 0 (Rég 0).



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

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



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



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

Activation/désactivation du son

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

Comment activer ou désactiver le son ?

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

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

Par défaut, le son est activé.



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

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




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

Verrouillage des commandes

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

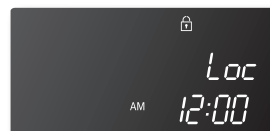
Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?

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


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

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

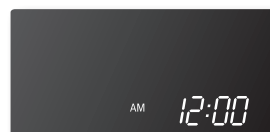
Cette fonction est disponible à moins de 400 °F.



Comment déverrouiller les commandes ?

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

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



ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage du four manuellement en appuyant sur la touche OVEN LIGHT (ECLAIRAGE DU FOUR).

Réglage de la fonction Shabbat

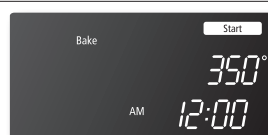
(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

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 (ÉCLAIRAGE 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.

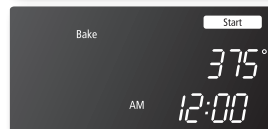
Comment utiliser la fonction Shabbat ?

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

La température par défaut est de 350 °F.

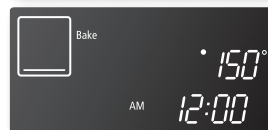


2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.



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

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



4. Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/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/ARRÊT)**. 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 : **PAVÉ NUMÉRIQUE, BAKE (CUISSON), SET/START (RÉGLAGE/DÉPART) et CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Shabbat est activée.

entretien de votre appareil

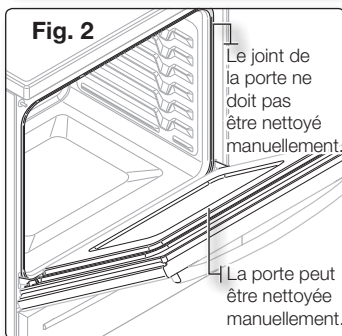
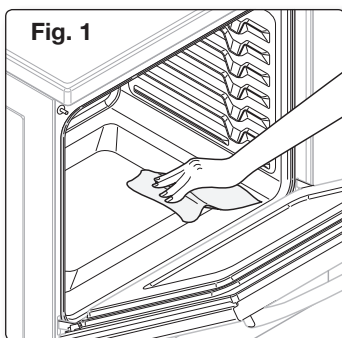
AUTO-NETTOYAGE

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



- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne couvrez pas** 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 couvrez pas** 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 couvrez pas** 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**.

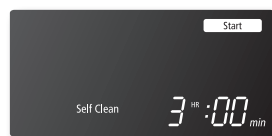
Avant le cycle d'auto-nettoyage



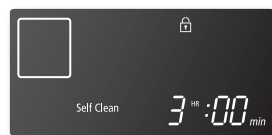
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se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

Comment régler le four pour l'auto-nettoyage ?

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).
Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 4 heures ou trois fois pour un cycle de 2 heures.
Par défaut, le cycle dure 3 heures.



2. Démarrez le cycle d'auto-nettoyage.
Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.
Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.



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

Comment retarder le départ de l'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.
Sélectionnez la durée du cycle d'auto-nettoyage de votre choix en appuyant sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.
2. Appuyez sur la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.
3. À l'aide de la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et des touches numériques, saisissez l'heure de départ du cycle d'auto-nettoyage.
4. Appuyez sur la touche **SET/START (RÉGLAGE/DÉPART)**.
L'affichage indique **Delay, Self clean (Départ différé, Auto-nettoyage)** et l'icône de verrouillage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

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

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

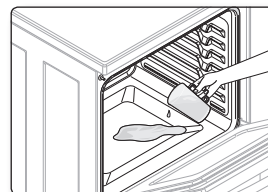
NETTOYAGE VAPEUR

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

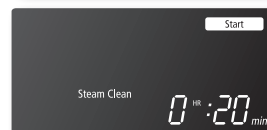
Le nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour nettoyer plus efficacement des résidus et particules grasses, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.

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

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

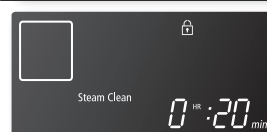


3. Appuyez sur la touche **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)**.



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

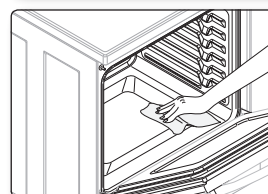
Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



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

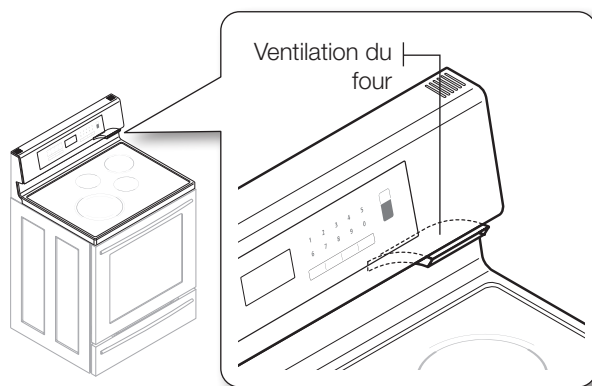
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR



- 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.

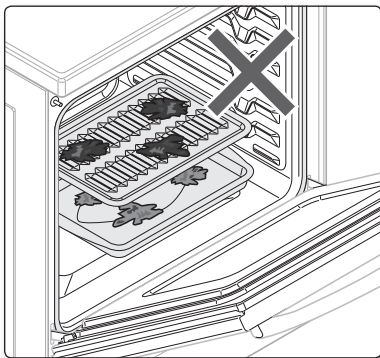
Nettoyage des surfaces en inox

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 récureur 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

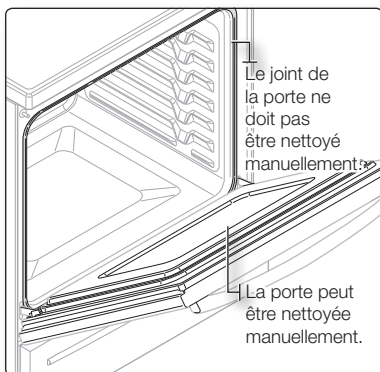


- **N'essayez pas de nettoyer la lèchefrite ou le gril en les laissant dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.**
- Après une cuisson au gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez le gril de la lèchefrite. Déversez soigneusement la graisse du plat dans un récipient adéquat.
- **Lavez et rincez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

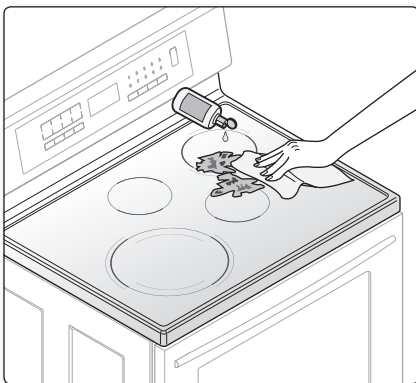
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

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.



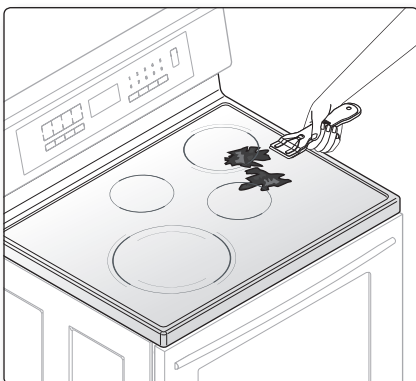
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant le tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique (fourni), frottez la zone résiduelle, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une 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.

Élimination des résidus importants de brûlé



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

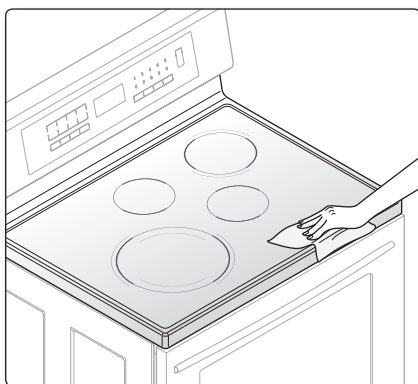
Suppression des rayures et traces de métal

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



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

Nettoyage du joint de la table de cuisson



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

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

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

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.



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

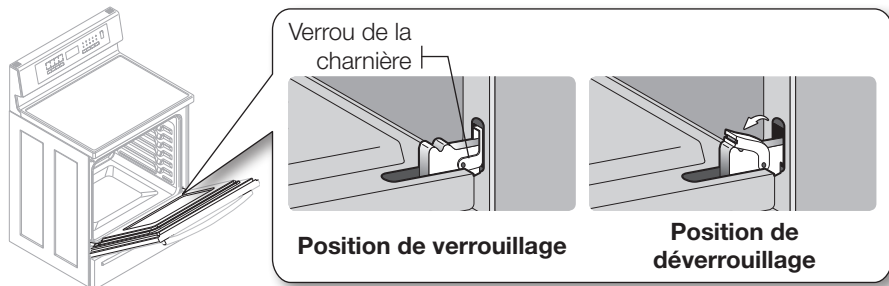
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

Comment retirer la porte ?



- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer la porte.

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



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

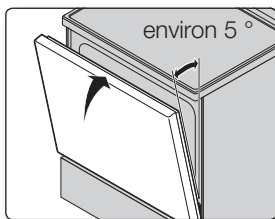


Fig. 1

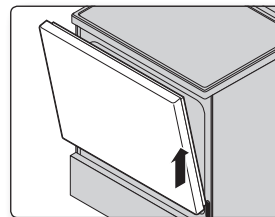
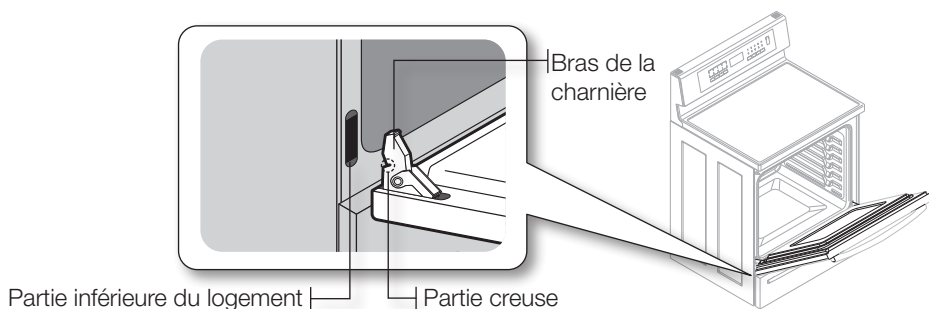


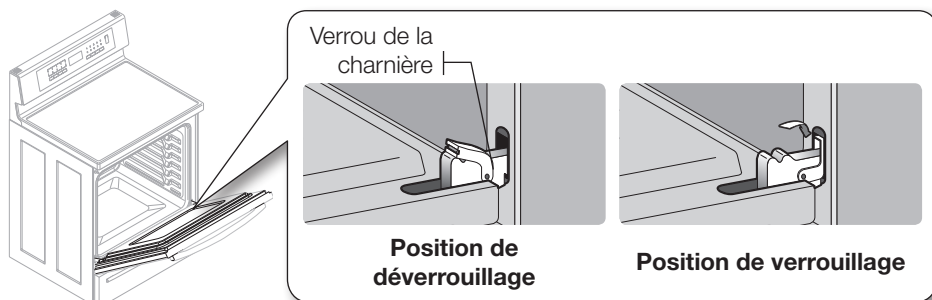
Fig. 2

Comment remettre la porte en place ?

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



- 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.

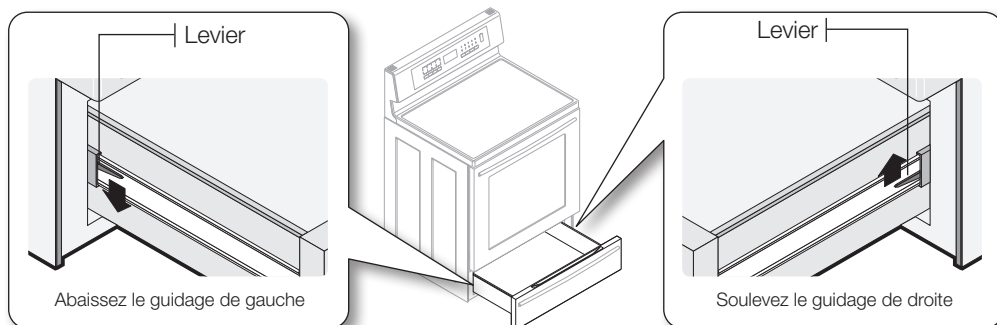
RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR CHAUFFE-PLAT



Éteignez la cuisinière 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.

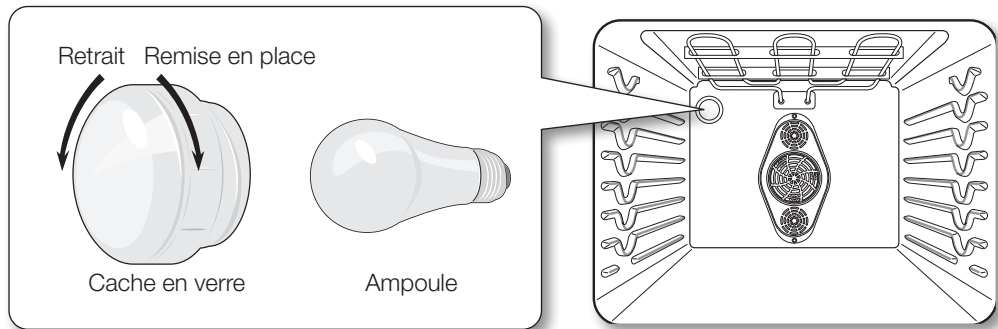
REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

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

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans le tableau ci-dessous. Si, après avoir essayé la solution proposée, vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	<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 du four coupé
	E-28	Capteur du four court-circuité
	E-08	Erreur de chauffage du four
	E-0A	Surchauffe du four
E-0E	Erreur de verrouillage de la porte	
La commande de la table de cuisson à induction émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	
	CODE	CAUSE
	-SE-	Erreur touche sensitive court-circuitée
	-LE-	Erreur de basse tension
	-ot-	Erreur de surchauffe
□-	Erreur de détection de récipient	
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt). Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE		SOLUTION
	CODE	CAUSE	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service technique.
	-to-	Erreur capteur supérieur coupé (capteur supérieur)	
	-t4-	Erreur capteur supérieur court-circuité (capteur supérieur)	
	-bo-	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée coupé (module d'inversion)	
	-b4-	Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée court-circuité (module d'inversion)	
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.
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 récipient ne chauffe pas	Le récipient n'est pas détecté.		<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la casserole ou la poêle est adaptée à la cuisson à induction. Reportez-vous à la page 23 pour connaître les tailles adaptées.
	Récipient trop petit pour permettre sa détection Ne fonctionne qu'à faible puissance.		<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un récipient plus grand ou déplacez-le sur une zone de cuisson plus petite. Reportez-vous à la page 23 pour connaître les tailles adaptées.
	La distance entre le fond du récipient et la surface vitrocéramique est trop grande.		<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le récipient est correctement positionné et qu'il est en contact avec la surface vitrocéramique de la table de cuisson.
Zones de décoloration sur la table de cuisson	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.		<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 54.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.		<ul style="list-style-type: none"> Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Ceci est tout à fait normal.		<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.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	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 mise 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"> • Revisez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service technique.
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. • Assurez-vous que la porte du four est ouverte en position d'arrêt du gril.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Faites préchauffer 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 sur la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber en cours de cuisson, sans toucher à la chair maigre.
	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 32.
	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 46.
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 41.
	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 40.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> Faites préchauffer le gril pendant 10 minutes. Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 41.
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 46.
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 pas être enlevées. Les rayures légères s'estomperont 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 de rayer la surface de la table, respectez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant de les utiliser. Utilisez également des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	
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 54.
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 vitrocéramique. 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 49.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer Induction 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"> Ceci 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/ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez le plus gros de la saleté à l'aide d'un chiffon 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 49.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez les projections 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"> • Ceci est tout à fait normal.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
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 49.
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"> • Ceci est tout à fait normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	<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 57.
	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 27.
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.

garantie

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

un (1) an pièces et main d'œuvre, cinq (5) ans pièces Pour la table de cuisson vitrée

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

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux États-Unis. Pour bénéficier de réparations dans le cadre de la présente garantie, l'acquéreur doit contacter la société SAMSUNG afin qu'elle détermine l'origine du problème et une procédure de réparation. Les services de garantie peuvent être pris en charge uniquement par un centre de service agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus. Le service à domicile n'est pas disponible sur l'ensemble du territoire américain. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toutes les pièces et tous les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. La période de garantie qui s'applique aux pièces et produits remplacés est la période restante de la garantie initiale ou une période de quatre-vingt-dix (90) jours ; dans tous les cas, la période la plus longue des deux périodes susmentionnées s'applique.

Cette garantie limitée couvre les vices de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre survenant à la suite d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas dans les cas suivants : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas que l'appareil sera exempt de tout problème ou qu'il fonctionnera sans interruption.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIÈRCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. LES INDEMNITÉS FINANCIÈRES EXIGÉES AUPRÈS DE SAMSUNG NE POURRONT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES INVOQUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE PEUT S'ÉTENDRE À AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUÉREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET PRÉCISE VOS DROITS DE RECOURS EXCLUSIFS.

Certains États ne tiennent pas compte des limitations pendant la durée de la garantie tacite, ou bien de l'exclusion ou de la limitation de dommages accidentels ou induits, si bien que les limitations ou les exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
105 Challenger Road, Ridgefield Park, NJ 07660-0511
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us

notes



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
IN THE US	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us
IN CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca
IN MEXICO	01-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/mx

DG68-00229A