Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NE59M4320**

Dispositif anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE CE DERNIER EST BIEN FIXÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et fixé sur l'arrière droit (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.

c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droit ou gauche du dessous de l'appareil.

d) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.

e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** L'appareil risquerait de basculer et provoquer de graves blessures.
- Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.
  Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.
  Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 2 1/31/2018 12:48:50 PM

Table des matières

Consignes de sécurité importantes **4**

Présentation de votre nouvelle cuisinière **16**

Présentation 16
Accessoires fournis 16

Avant de commencer **17**

Conseils pour économiser de l'énergie 17

Cuisiner sur la table de cuisson **17**

À propos de la cuisine sur la table de cuisson 17
Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ? 19
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés 20
Choix des ustensiles de cuisine appropriés 21
Protection de la surface lisse 21

Utilisation du four **22**

Panneau de commande du four 22
Réglage de l'horloge 23
Réglage de la minuterie 23
Cuisson minutée 24
Départ différé 24
Activation et désactivation de l'éclairage du four 25
Réglages minimum et maximum 25
Utilisation des grilles du four 25
Cuisson traditionnelle 26
Cuisson par convection 27
Rôtissage par convection 28
Cuisson au gril 28
Utilisation de la fonction cuisson facile 29
Utilisation de la fonction maintien au chaud 30
Utilisation de la fonction Shabbat 31
Fonctions complémentaires 32

Entretien de votre appareil **34**

Auto-nettoyage 34
Nettoyage vapeur 36
Entretien et nettoyage du four 36
Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée 38
Retrait et remise en place de la porte du four 40
Retrait et remise en place du tiroir de rangement 41
Remplacement de l'ampoule du four 41

Dépannage **42**

Dépannage 42
Codes d'information 46

Garantie (États-Unis) **47**

Garantie (CANADA) **48**

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 3 1/31/2018 12:48:50 PM

Consignes de sécurité importantes

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

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

⚠ ATTENTION

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

- NE PAS tenter.
- NE PAS démonter.
- NE PAS toucher.
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Contactez le service d'assistance technique.
- Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.
Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE (ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou des effets nocifs sur la reproduction.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 4 1/31/2018 12:48:50 PM

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

- **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière** (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.

- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec un papier d'essuyage ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 5 1/31/2018 12:48:50 PM

Consignes de sécurité importantes

- **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

TABLES DE CUISSON

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 6 1/31/2018 12:48:50 PM

- **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.
- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents** – Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.

- **Ustensiles de cuisson en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.
- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les éléments de la table –** Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir chaud ou fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 7 1/31/2018 12:48:50 PM

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Bonne installation - 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 appareil 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. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez la cuisinière de la prise murale CA
  - contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ 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.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 8 1/31/2018 12:48:51 PM

FOUR

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
  - Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
  - N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
  - N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
  - Couches protectrices. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
  - Insertion des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
  - Cet appareil devient chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
  - N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

⚠ ATTENTION

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 9 1/31/2018 12:48:51 PM

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 plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
  - Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
  - Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
  - Retirez les grilles en nickel du four avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
  - 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.
  - Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

- • **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - **Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, activez la ventilation.**

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 10 1/31/2018 12:48:51 PM

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 11 1/31/2018 12:48:51 PM

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

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

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

- Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 12 1/31/2018 12:48:51 PM

- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
  - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.

- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des magazines ou des journaux, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
  - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
  - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
  - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre d'assistance technique.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 13 1/31/2018 12:48:51 PM

Consignes de sécurité importantes

- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez une manique ou des gants, les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou un dysfonctionnement de l'appareil.
- N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 14 1/31/2018 12:48:52 PM

- Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
  - Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les objets ou les aliments chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
  - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
- Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

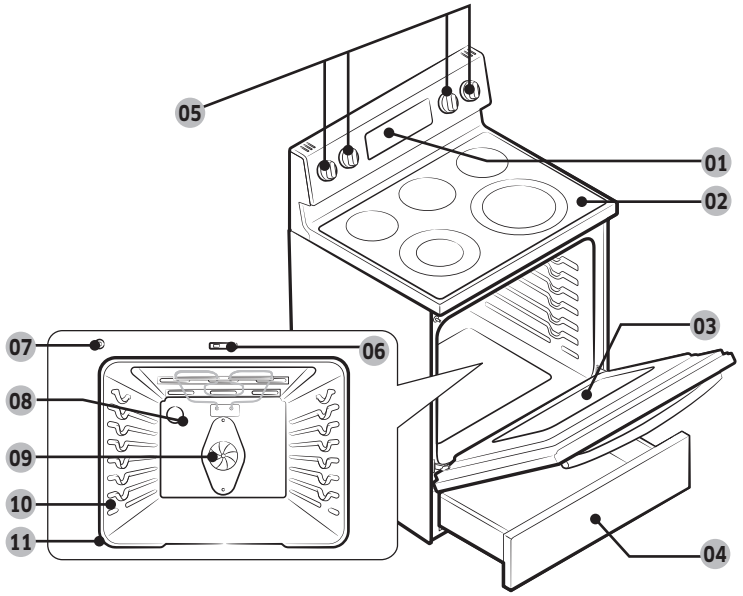
⚠ ATTENTION

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 15 1/31/2018 12:48:52 PM

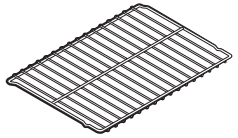
Présentation de votre nouvelle cuisinière

Présentation



01	Tableau de commande du four (Voir page **22** pour plus d'informations)	**02**	Surface vitrée	**03**	Porte du four
04	Tiroir de rangement	**05**	* Boutons de commande de la surface (Voir page **18** pour plus d'informations)	**06**	Loquet de nettoyage automatique/Vapeur
07	Commutateur d'éclairage automatique du four	**08**	* Éclairage du four	**09**	Ventilateur de convection
10	Position de la grille	**11**	Joint		

Accessoires fournis



* Grilles de cuisson (2)

REMARQUE

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 16 1/31/2018 12:48:52 PM

Avant de commencer

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

Cuisiner sur la table de cuisson

À propos de la cuisine sur la table de cuisson

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

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

⚠ ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 17 1/31/2018 12:48:52 PM

Cuisiner sur la table de cuisson

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

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

À propos des foyers radiants

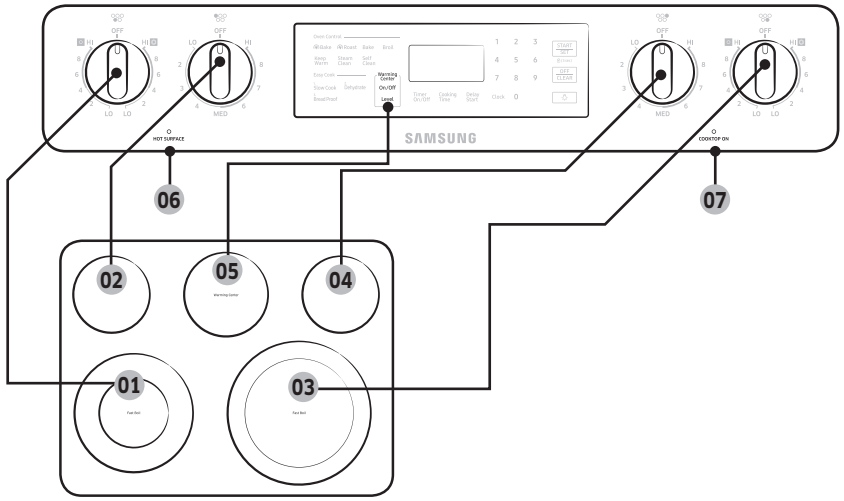
La température augmente de manière progressive et uniforme. À mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température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

REMARQUE

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

Emplacement des foyers radiants et des commandes

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



01 Avant gauche : 6”/9”, 3000 W

02 Arrière gauche : 6”, 1200 W

03 Avant droit : 9”/12”, 3000 W

04 Arrière droit : 6”, 1200 W

05 Zone chauffe-plat : 100 W

06 Témoin de surface chaude

07 Témoin de marche de la table de cuisson

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 18 1/31/2018 12:48:53 PM

Témoin de surface chaude

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

Zones de cuisson

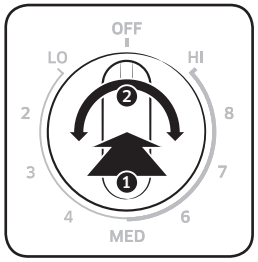
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée. **L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur préréglée, même lorsque le réglage de température est élevé.**
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés », en page **20**.

Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ?

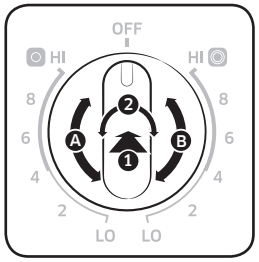
⚠ ATTENTION

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

Bouton de commande de la table de cuisson



Simple
(Arrière gauche, Arrière droit)



Double
(Avant gauche, Avant droit)

1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.

- Position A : Brûleur simple
- Position B : Double brûleur

⚠ ATTENTION

La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

Réglages recommandés

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 19 1/31/2018 12:48:53 PM

Cuisiner sur la table de cuisson

Utilisation de la zone chauffe-plat

La **Warming Center (Zone chauffe-plat)**, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve les aliments cuits à température de consommation.

REMARQUE

La zone chauffe-plat ne devient pas rouge comme les autres foyers.

⚠ ATTENTION

- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de deux heures sur la zone chauffe-plat.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez les aliments de la zone chauffe-plat, car les ustensiles et les plats restent chauds.
- Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries et du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les aliments doivent être déjà chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur la zone chauffe-plat risque de vous rendre malade.

1. Allumez la zone chauffe-plat. Appuyez sur le bouton **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.
2. Sélectionnez la puissance de votre choix. En appuyant une fois sur le bouton **Warming Center Level (Niveau de la zone chauffe-plat)**, le niveau est réglé sur Faible.
   Appuyez deux fois sur le bouton pour régler le niveau sur Moyen et trois fois pour le régler sur Hi (Élevé).
3. Eteignez la zone chauffe-plat. Appuyez sur le bouton **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.

REMARQUE

- Appuyer sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** ne permet pas d'éteindre la zone chauffe-plat.
- Pour de meilleurs résultats, recouvrez les aliments placés sur la zone chauffe-plat d'un couvercle ou d'un film d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit être perforé afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Réglages recommandés

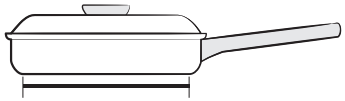
NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
FAIBLE	Pains/Pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
MOYEN	Assiettes-repas, soupes (veloutés), légumes, sauces, ragoûts, viandes
ÉLEVÉE	Aliments frits, soupes (bouillons), boissons chaudes

Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés

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

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

APPROPRIÉ

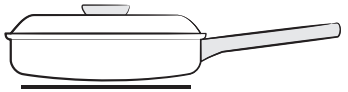


Fond plat et bords droits.

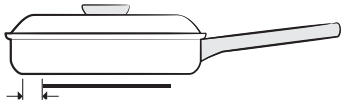
- Couvercles hermétiques.
- Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer.
- Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur.

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

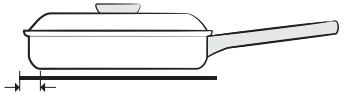
NON APPROPRIÉ



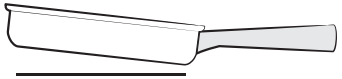
Fond de casserole bombé et déformé.



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



La casserole est plus petite que le foyer.



Le manche fait incliner la casserole.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 20 1/31/2018 12:48:54 PM

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

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

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

Protection de la surface lisse

Nettoyage

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

Prévention des traces et des rayures

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

Prévention des taches

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

Prévention d'autres dommages

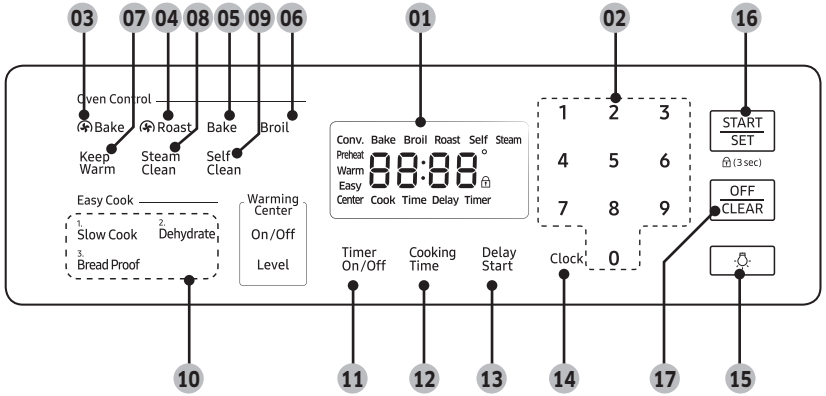
- Évitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
-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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 21 1/31/2018 12:48:54 PM

Utilisation du four

Panneau de commande du four

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



01 ÉCRAN : indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Cuisson traditionnelle, Cuisson au gril ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et le temps réglé pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.

02 PAVÉ NUMÉRIQUE : sert à régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée.

03 CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) : permet d'activer la fonction de Cuisson par convection dans le four.

04 CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION) : permet d'activer la fonction de Rôtissage par convection dans le four.

05 BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE) : permet d'activer la fonction de cuisson traditionnelle dans le four.

06 BROIL (CUISSON AU GRIL) : permet d'activer la fonction de gril dans le four.

07 KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) : permet d'activer la fonction de maintien au chaud dans le four pour conserver les aliments cuits au chaud.

08 STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR) : permet d'activer la fonction de nettoyage vapeur dans le four.

09 SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE) : permet d'activer la fonction d'auto-nettoyage dans le four.

10 EASY COOK (CUISSON FACILE) : permet de rappeler le paramètre de recette pour cuisson facile dans le four.

11 TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE) : permet de régler ou de désactiver la minuterie. La minuterie ne démarre pas ou arrête la table de cuisson.

12 COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON) : appuyez sur cette touche, puis utilisez le pavé numérique et définissez le temps de cuisson que vous souhaitez pour vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.

13 DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie. (Cuisson traditionnelle, Cuisson par conv., Rôtissage par conv., Temps de cuisson et Auto-nettoyage uniquement.)

14 CLOCK (HORLOGE) : permet de régler l'heure.

15 VOYANT : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.

16 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.

17 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) : permet d'annuler tous les programmes en cours, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 22 1/31/2018 12:48:55 PM

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.
- Ce modèle est réglé sur 12 heures seulement.

Comment régler l'horloge ?

1. Démarrez le réglage. Appuyez sur Clock (Horloge).
2. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 3, 0 pour 1h30).
3. Appuyez sur Clock (Horloge) ou sur START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie

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

Comment régler la minuterie ?

1. Activez la minuterie. Appuyez sur Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie).
2. Saisissez la durée souhaitée. Saisissez la durée de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 5). Vous pouvez régler la minuterie pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
   Si vous commettez une erreur, appuyez sur Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie) et saisissez à nouveau la durée.
3. Lancez la minuterie. Appuyez sur Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie).
4. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et le message Fin reste affiché jusqu'à ce que vous appuyiez sur Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie). Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie).

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 23 1/31/2018 12:48:55 PM

Utilisation du four

Cuisson minutée

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

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson lente ou Déshydratation des aliments).

Réglage du four pour la cuisson minutée

1. Démarrez le réglage. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. 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 **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
4. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
   Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud.
   (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, en page **30**.)
6. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 min. (Appuyez sur **Cooking Time (Temps de cuisson)** -> saisissez 0 -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Lorsque la cuisson minutée est terminée, la cuisinière émet un signal sonore 10 fois.

⚠ ATTENTION

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

Départ différé

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

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

Comment régler le four pour le départ différé ?

1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Démarrez le réglage. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
3. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).
4. Appuyez sur **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 59 minutes.
6. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
7. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume (ex. : 4h 30) à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 24 1/31/2018 12:48:55 PM

Activation et désactivation de l'éclairage du four

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

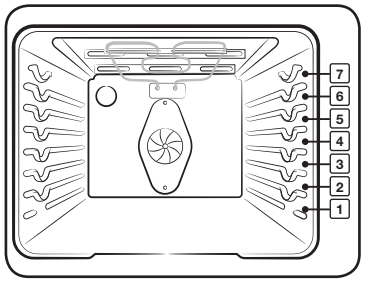
Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FONCTIONNALITÉ	MINIMUM	MAXIMUM
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Cuisson au gril	FAIBLE	ÉLEVÉE
Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Zone chauffe-plat	-	3 h
Maintien au chaud	-	3 h
Levée	-	12 h
Auto-nettoyage	2 h	5 h
Nettoyage vapeur	20 min.	20 min.

Utilisation des grilles du four

Hauteurs de grille



Position recommandée de la grille pour la cuisson

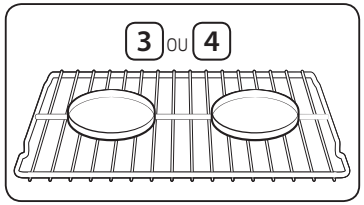
Type d'aliment	Hauteur de grille
Cuisson d'hamburgers au gril	7
Cuisson au gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	5-7
Couronne, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons, pizza fraîche	1

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 25 1/31/2018 12:48:55 PM

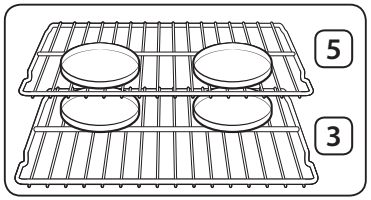
Utilisation du four

Emplacement de la grille et des plats



Grille unique

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1˝ à 1½˝.
Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.



Grilles multiples

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Hauteur de grille
Gâteaux et cookies	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

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

RÉINSERTION DES GRILLES

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

⚠ ATTENTION

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

Cuisson traditionnelle

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 175 °F et 550 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler la température ?

1. Démarrez le réglage. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. 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 traditionnelle. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175° F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé.
Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, la cuisinière émet un signal sonore 6 fois.

REMARQUE

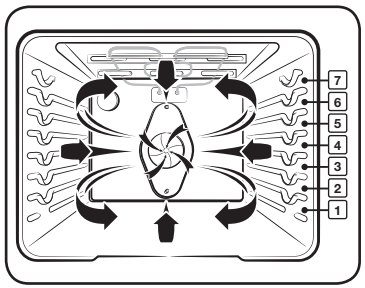
Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 26 1/31/2018 12:48:56 PM

Réglage de la température en cours de cuisson

1. Démarrez le réglage.
   Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. 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 la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

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, placez cette dernière sur la **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.
Lorsque vous cuisez des gâteaux, le mode Cuisson traditionnelle offre de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Lancez le mode de cuisson par convection.
   Appuyez sur **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 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson par convection.
   Conv. Bake (Cuisson par convection) ainsi que la température réglée (ex. : 400 °F) s'affichent pendant 2 secondes.
   La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
   La cuisinière émet un signal sonore 6 fois lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

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

REMARQUE

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 27 1/31/2018 12:48:56 PM

Utilisation du four

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 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 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pour démarrer le rôtissage par convection. Conv. Roast (Rôtissage par convection) ainsi que la température du four réglée (ex. : 400 °F) s'affichent pendant 2 secondes. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. La cuisinière émet un signal sonore 6 fois lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER).

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

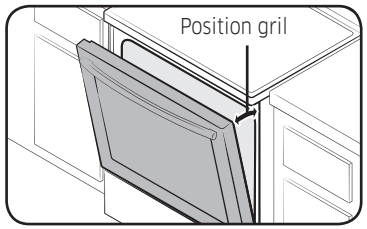
REMARQUE

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

Cuisson au gril

Le mode de cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1”. La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four. La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments.

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.

⚠ ATTENTION

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

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Sélectionnez le réglage de votre choix pour le gril. Appuyez une fois sur Broil (Cuisson au gril) pour ÉLEVÉ et deux fois pour FAIBLE.
   Sélectionnez 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 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE).
   Faites cuire un premier côté au gril jusqu'à ce qu'il dore. Retournez et faites griller le deuxième côté.
3. Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 28 1/31/2018 12:48:56 PM

Guide de recommandations concernant la cuisson au gril

Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au gril. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant une cuisson au gril.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Hauteur de grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	ÉLEVÉE	7	3:40	2:40
	À point	9 boulettes	¾"	ÉLEVÉE	7	3:20	2:20
Toast	-	9 parts	-	ÉLEVÉE	7	00:32	00:30
	-	9 parts	-	ÉLEVÉE	6	1:00	00:45
Biftecks	Saignant	-	1"	ÉLEVÉE	7	3:00 à 3:30	2:00 à 2:30
	À point	-	1"	ÉLEVÉE	6	4:30 à 5:00	3:30 à 4:00
	Bien cuit	-	1"	ÉLEVÉE	5	8:00 à 9:00	6:00 à 7:00
	Saignant	-	1½"	ÉLEVÉE	7	3:30 à 4:00	2:30 à 3:00
	À point	-	1½"	ÉLEVÉE	6	5:30 à 6:00	4:30 à 5:00
	Bien cuit	-	1½"	ÉLEVÉE	5	12:00 à 14:00	10:00 à 12:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	¾"-1"	FAIBLE	4	18:00 à 20:00	16:00 à 18:00
	Bien cuit	2 à 2½ lbs.	¾"-1"	FAIBLE	4	15:00 à 18:00	13:00 à 16:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	ÉLEVÉE	5	8:00 à 8:30	6:30 à 7:00
Côtelettes d'agneau	À point	10 oz	1"	FAIBLE	4	5:00 à 6:00	4:00 à 5:00
	Bien cuit	1 lb	1½"	FAIBLE	4	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	¼ à ½"	FAIBLE	5	5:00 à 7:00	4:00 à 5:00
Tranches de jambon (précuites)	-	-	1½"	ÉLEVÉE	4	4:00 à 5:00	3:00 à 4:00

Utilisation de la fonction cuisson facile

Cuisson lente

La fonction Cuisson lente peut être utilisée pour cuire les aliments plus lentement à une température plus basse.
Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes. Cette fonction est idéale pour faire rôtir du bœuf, du porc et de la volaille. La cuisson lente de la viande peut lui donner un aspect foncé sans qu'elle soit brûlée. Ceci est tout à fait normal.

1. Appuyez une fois sur **Slow Cook (Cuisson lente)** pour ÉLEVÉ et deux fois pour FAIBLE.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 1 ou 2 pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
Si vous appuyez sur la touche **Bread Proof (Pain précuit)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication Chaud s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Chaud disparaisse de l'affichage.

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

REMARQUE

Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 29 1/31/2018 12:48:57 PM

Utilisation du four

Déshydratation des aliments

Le mode Déshydratation des aliments assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron (ou d'ananas) ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation des aliments)**. La température par défaut est de 150 °F.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. (100 °F - 175 °F)
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)
Légumes ou fruits	3 ou 4	100-150
Viande	3 ou 4	145-175

REMARQUE

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

Utilisation de la fonction maintien au chaud

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

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

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

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

1. Réglez le four pour **Timed cooking (Cuisson minutée)**.
   (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de cuisson minutée, aux pages **24**.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** avant d'appuyer sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour commencer la cuisson.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 30 1/31/2018 12:48:57 PM

Utilisation de la fonction Shabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Shabbat, veuillez visiter le site Web sur http:\\www.star-k.org.

Vous pouvez utiliser la fonction Shabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être définie comme plus haute ou plus basse après avoir réglé la fonction Shabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements.

Une fois la fonction Shabbat correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures), qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le Shabbat, appuyez sur [☼] avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Shabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation de la fonction Shabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer la fonction Shabbat.

Utilisation de la fonction Shabbat

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. 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 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175° F.

Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes.
L'écran affiche alors **SAb (Shabbat)**.
Une fois que le message SAb (Shabbat) s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction SAb (Shabbat) activée.

4. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous désactivez la fonction Shabbat, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes. L'indication Shabbat n'est plus affichée.

- Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction CUISSON TRADITIONNELLE pendant que la fonction Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement avec la fonction Shabbat activée : **NUMBER (PAVÉ NUMÉRIQUE), BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE), START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) et OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Shabbat est activée.
- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Shabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.
- Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAb (Shabbat) s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Shabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après le Shabbat/les vacances. Lorsque le Shabbat est terminé, désactivez le mode Shabbat. Appuyez simultanément sur **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)** et sur **1** pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Shabbat. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.
- N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Shabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque le four est en MODE Shabbat.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 31 1/31/2018 12:48:57 PM

Utilisation du four

Fonctions complémentaires

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 **Broil (Cuisson au gril)** et sur **1** pendant 3 secondes.
   L'écran d'affichage indique **0**.
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 20 °F) à l'aide du pavé numérique.
   Vous pouvez ajuster la température de sorte qu'elle soit inférieure au réglage d'usine en appuyant sur **Broil (Cuisson au gril)**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

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.

Fonction de convection par conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.
Si cette fonction est activée, l'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 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, l'écran affiche la température convertie, soit 325 °F.

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

1. Appuyez simultanément sur **Broil (Cuisson au gril)** et sur **3** pendant 3 secondes.
   L'écran affiche alors **On** (activée) ou **OFF** (désactivée).
   Par défaut, la cuisson est réglée sur Con OFF (Convection désactivée).
2. Appuyez sur **0** pour sélectionner Con On (Convection activée) ou Con OFF (Convection désactivée).
   Appuyer sur **0** permet de permuter le mode entre Con On (Convection activée) et Con OFF (Convection désactivée).
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 32 1/31/2018 12:48:57 PM

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 **Broil (Cuisson au gril)** et sur **6** pendant 3 secondes.
   L'écran affiche **On** (son activé) ou **OFF** (son désactivé).
   Par défaut, le son est activé.
2. Appuyez sur **0** pour sélectionner Snd OFF (Son désactivé) ou Snd On (Son activé).
   Appuyer sur **0** permet de permuter le mode entre Snd On (Son activé) et Snd OFF (Son désactivé).
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Mode Démo

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

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur **Broil (Cuisson au gril)** et sur **7**.
2. Appuyer sur **0** permet de permuter le mode entre On (Marche) et OFF (Arrêt).
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Verrouillage des commandes

Cette fonction vous permet de verrouiller les boutons afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?

1. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes.
   L'indication Verrouillage et l'icône du verrou apparaissent à l'écran, ainsi que l'heure actuelle.
   Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.
   Cette fonction est disponible lorsque la température du four est inférieure à 400°F.

Comment déverrouiller les commandes ?

1. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes.
   L'indication **Loc (Verrouillage)** ainsi que **l'icône du verrou** disparaissent de l'écran.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 33 1/31/2018 12:48:57 PM

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage

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

⚠ ATTENTION

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

Avant le cycle d'auto-nettoyage

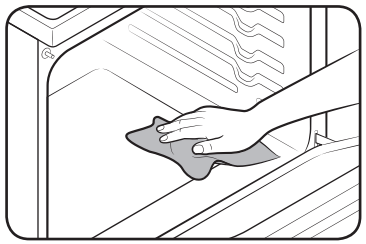


Fig. 1

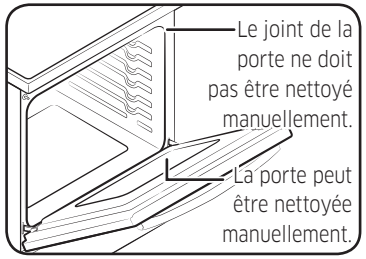


Fig. 2

- 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 au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 34 1/31/2018 12:48:57 PM

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).
   Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures
   ou 3 fois pour un cycle de 2 heures.
   Par défaut, le cycle dure 3 heures.
2. Démarrez le cycle d'auto-nettoyage. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   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 si la zone chauffe-plat fonctionne.

3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et la cuisinière émet un signal sonore six fois.

Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Sélectionnez l'heure d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez lancer l'auto-nettoyage.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Les icônes Départ différé, Auto-nettoyage et Verrouillage s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner.

1. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
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. Essuyez-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.

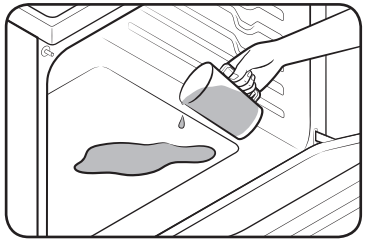
NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 35 1/31/2018 12:48:58 PM

Entretien de votre appareil

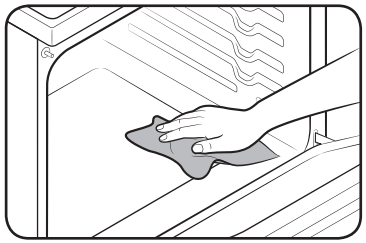
Nettoyage vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus efficace, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide et fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.



6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. 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 (300 ml) d'eau.

REMARQUE

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

Après un cycle de nettoyage vapeur

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

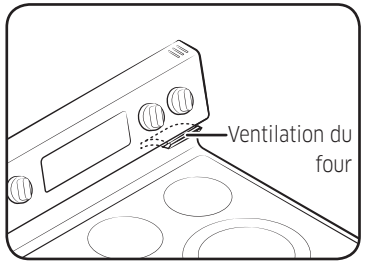
Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DÉSACTIVÉES et que toutes les surfaces sont FROIDES.
- Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 36 1/31/2018 12:48:58 PM

Ventilation du four



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

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

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

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement la bouteille de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

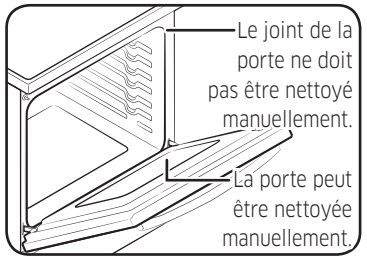
REMARQUE

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.
- 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.

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.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 37 1/31/2018 12:48:58 PM

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

Nettoyage après une utilisation quotidienne

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

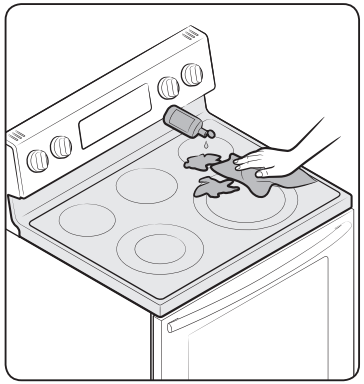
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

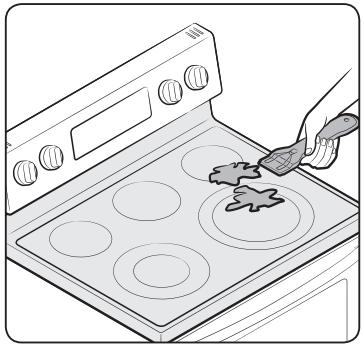
Élimination des résidus brûlés



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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 38 1/31/2018 12:48:58 PM

Élimination des résidus importants de brûlé



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

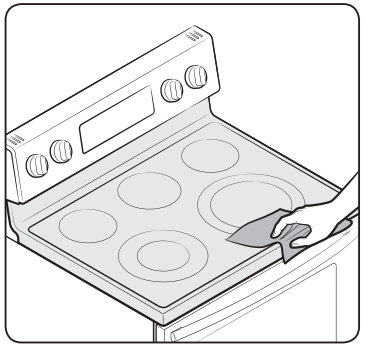
Suppression des rayures et traces de métal

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 table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage du joint de la table de cuisson



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

REMARQUE

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 39 1/31/2018 12:48:59 PM

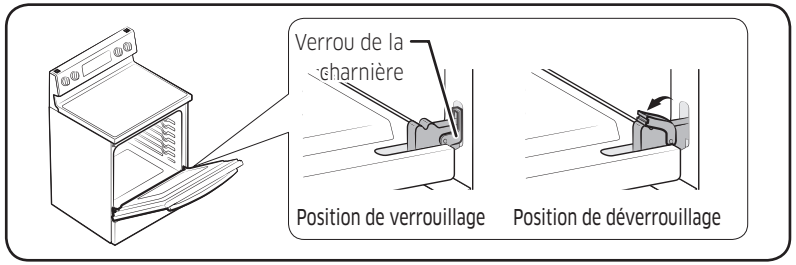
Entretien de votre appareil

Retrait et remise en place de la porte du four

Comment retirer la porte ?

⚠ **ATTENTION**

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



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

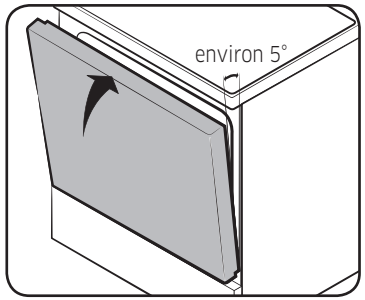


Fig. 1

3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).

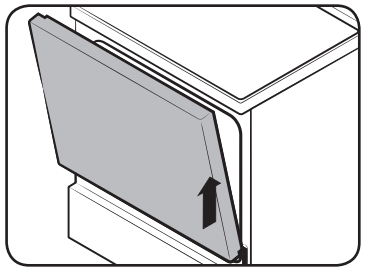
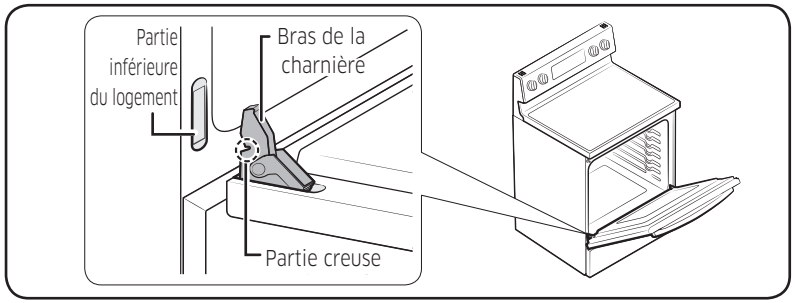


Fig. 2

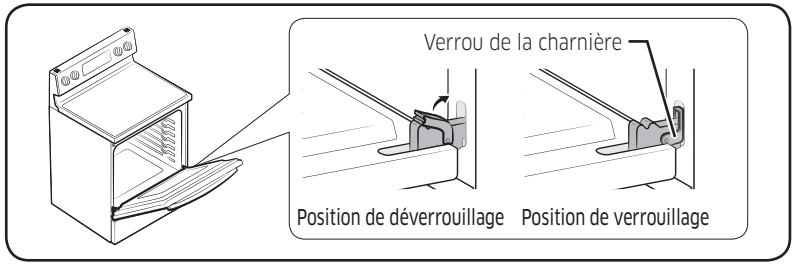
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

Comment remettre la porte en place ?



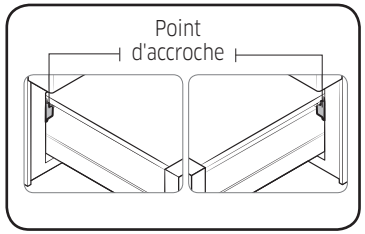
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 40 1/31/2018 12:48:59 PM



3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.

Retrait et remise en place du tiroir de rangement



Comment retirer le tiroir de rangement ?

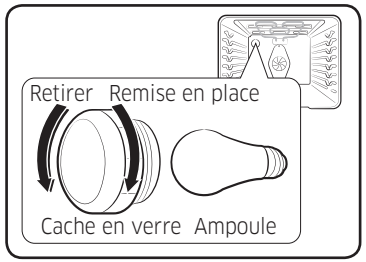
1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Inclinez l'avant du tiroir et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
3. Soulevez et tirez le tiroir vers vous.

Comment remettre le tiroir de rangement en place ?

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

Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur [☼] pour activer ou désactiver l'éclairage. 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. Insérez une ampoule neuve de 40 watts, puis faites-la tourner dans le sens horaire pour la serrer. Replacez le cache de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.

⚠ ATTENTION

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.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 41 1/31/2018 12:49:00 PM

Dépannage

Dépannage

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

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	• Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau. • Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour remédier à la situation.
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.	Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de l'appareil.	Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.

ÉCRAN DE COMMANDE

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

TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, aux pages **38**-**39**.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 42 1/31/2018 12:49:00 PM

Problème	Cause possible	Solution
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment. Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
Rayures ou éraflures sur la surface de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface de l'appareil.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, respectez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	
Traînées ou tâches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	• Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir pour retirer ces impuretés. Utilisez le grattoir à lame pour retirer les salissures. • Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, aux pages **38**-**39**.

Problème	Cause possible	Solution
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	• Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique. • Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 43 1/31/2018 12:49:00 PM

Dépannage

FOUR

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les réglages n'ont pas été effectués correctement.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage des commandes du four.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, aux pages **25**-**26**.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, en page **32**.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 44 1/31/2018 12:49:00 PM

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les quantités, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page **29**.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	• Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page **29**.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, en page **32**.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page **34**.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer radiant est activé.	Désactivez le verrouillage du four (voir page **33**). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page **34**.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 45 1/31/2018 12:49:00 PM

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	• Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page **34**.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner le four en mode Cuisson traditionnelle sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Voir page **41**.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.

Codes d'information

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) 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.
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	
C-d0	Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) 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.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 46 1/31/2018 12:49:00 PM

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

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

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 se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé. La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 47 1/31/2018 12:49:01 PM

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 TIERCE 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 PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. 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. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

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

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

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

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

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 48 1/31/2018 12:49:01 PM

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrecte, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE 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 PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. 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. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

NE59M4320_DG68-00882A-02_EN+MES+CFR.indb 49 1/31/2018 12:49:01 PM

Notes

Notes

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DG68-00882A-02