

dacor

Manuel d'utilisation

Table de cuisson au gaz Contemporary

DTG30M954F*/DTG36M955F*

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.

AVERTISSEMENT: le non-respect des consignes décrites dans ce manuel peut entraîner un incendie ou une explosion ainsi que des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

- **NE LAISSEZ** en aucun cas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil.
- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **N'ALLUMEZ PAS** un appareil quel qu'il soit.
 - **NE TOUCHEZ PAS** de commutateur électrique.
 - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin et suivez les instructions de votre fournisseur. (Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.)
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.



À nos clients fidèles :

Nous vous félicitons d'avoir acheté les tout derniers produits Dacor! La combinaison unique de nos caractéristiques, de notre style et de nos performances fait de nous un atout majeur pour votre maison.

Dans le but de vous familiariser avec les commandes, les fonctions et le plein potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien, en commençant par la section **Avant de commencer**.

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec qualité et fierté, tout en travaillant dans le cadre des valeurs de notre entreprise. En cas de problème avec votre appareil, consultez d'abord la section Dépannage de ce manuel pour vous guider. Vous y trouverez des suggestions et des solutions utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les précieux commentaires de nos clients nous aident à améliorer continuellement nos produits et services. N'hésitez donc pas à joindre notre équipe du service clientèle pour obtenir de l'aide sur n'importe quel produit.

Assurance client de Dacor

- **États-Unis**
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
- **Canada**
Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Numéro de téléphone : 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada)

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure du Pacifique

Site Internet : www.dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une entreprise créée par des familles pour des familles, et nous nous engageons à servir la vôtre. Nous sommes convaincus que votre nouveau produit Dacor vous apportera un haut niveau de performance et de plaisir pendant de nombreuses années.

Cordialement,

The Dacor Customer Service Team

Table des matières

Avant de commencer	6
A propos de ce manuel	6
Remarque importante destinée à l'installateur	6
Remarque importante destinée à l'utilisateur	6
Remarque importante destinée au prestataire	6
Consignes de sécurité importantes	7
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.	7
Symboles utilisés dans ce manuel	7
Sécurité générale	8
Sécurité incendie	9
Sécurité liée au gaz	9
Sécurité électrique et mise à la terre	10
Sécurité liée à l'installation	11
Sécurité de l'emplacement	12
Sécurité liée à la table de cuisson	12
Utilisation en zone de haute altitude (Modèles DTG36M955F* uniquement)	14
Commonwealth du Massachusetts	14
Présentation	16
Disposition	16
Accessoires fournis	18
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson	19
Allumage	19
Récipient	21
Installation des grilles	23
Utilisation de la fonction iQ Connect	24
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte	27

Soin et entretien	29
Nettoyage de la surface de la table de cuisson	29
Surfaces en acier inoxydable	30
Boutons de commande	31
Grilles et composants des brûleurs	32
Chapeaux et têtes des brûleurs	33
Bases des brûleurs	34
Électrodes	35
Grilles	36
Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs	36
SmartThings	39
Installation	39
Compte Samsung	40
Démarrage	40
Application Four ou Cuisinière	40
Application Table de cuisson	41
Commande à distance de votre four	41
Surveillance à distance de votre four à micro-ondes (Four combiné uniquement)	42
Commande à distance de votre cuisinière	42
Surveillance à distance de votre table de cuisson	44
Commande à distance de votre hotte	44
Dépannage	45
Points à contrôler	45
Garantie et assistance	47
Obtenir de l'aide	47
Garantie	47
Annexe	51
Nom du modèle et numéro de série	51
Annonce de contenu libre	52

Avant de commencer

A propos de ce manuel

LISEZ ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Remarque importante destinée à l'installateur

- Lisez l'intégralité des consignes d'installation avant d'installer la table de cuisson.
- Retirez tous les éléments d'emballage des compartiments de la table de cuisson avant de raccorder la table de cuisson à l'alimentation électrique et à l'arrivée de gaz.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des connaissances mécaniques de base.
- Il incombe à l'installateur de poser correctement l'appareil.
- Tout dysfonctionnement imputable à une mauvaise installation n'est pas couvert par la garantie.

Remarque importante destinée à l'utilisateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour une référence ultérieure.

- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié ou un technicien spécialisé.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur générée par celle-ci.
- La distance de l'armoire de stockage située au-dessus des brûleurs de la table de cuisson doit être au minimum de 30 po (76,2 cm).

Remarque importante destinée au prestataire

Le schéma électrique est attaché à l'intérieur du boîtier des brûleurs.

Consignes de sécurité importantes

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

- Tous les appareils électriques et au gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Assurez-vous de lire la section Informations importantes relatives à la sécurité du présent manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de dégâts matériels et de blessures graves voire mortelles.
- Conservez le présent manuel à un endroit facile d'accès de sorte que vous puissiez vous y reporter dès que nécessaire.

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 un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles

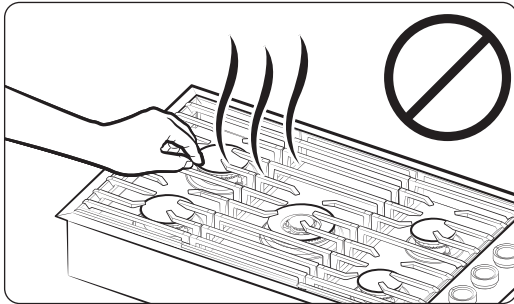
Les icônes et symboles d'avertissement ont pour objectif d'éviter les risques de dégâts matériels et de blessures corporelles. Suivez-les scrupuleusement.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité générale

▲ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- **Ne touchez** aucune surface, composant ou mécanisme de la table de cuisson pendant ou juste après son utilisation.
- **Assurez-vous de savoir** où et comment couper la vanne qui alimente la table de cuisson en gaz.

- Vérifiez que les supports de maintien de la table de cuisson sont correctement installés. (Reportez-vous aux Consignes d'installation pour plus d'informations.)
- **Ne laissez pas les enfants s'asseoir/monter** sur la table de cuisson ou jouer avec l'une des pièces. **Ne laissez jamais** les enfants sans surveillance dans la cuisine lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.
- Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson pour éviter qu'ils ne prennent feu. Tenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage dès que la table de cuisson est déballée.
- **N'entrez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur ou autour de la table de cuisson.
- **Ne faites pas fonctionner** la table de cuisson si elle est endommagée d'une quelconque façon, si elle présente un dysfonctionnement ou s'il manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme chauffage. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la cuisson.
- Utilisez uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Débranchez** la table de cuisson avant toute opération d'entretien/maintenance.
- Pour éviter les risques d'incendie/explosion en cas de stockage de matières combustibles (p. ex. torchons, papier, produits de nettoyage) ou d'emballages/boîtes de conserve alimentaires en dessous de la table de cuisson, assurez-vous que ces éléments ne sont pas en contact avec le bas de la table de cuisson.
- Pour éviter les fuites de gaz ou un fonctionnement inefficace, assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas comprimé ou pincé.
- Vous ne devez pas utiliser de rideau d'air ou une autre hotte d'aspiration suspendue (fonctionnant en soufflant un débit d'air vers le bas sur une cuisinière) conjointement à une cuisinière à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues et testées conformément à la norme relative aux cuisinières domestiques à gaz, ANSI Z21.1 • CSA.1.1, et répertoriées par un laboratoire de test indépendant pour une utilisation combinée.

▲ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffe-électrique. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.

Sécurité incendie

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- **Ne stockez/placez/utilisez pas** de matières combustibles (p. ex. papier, plastique, maniques, tissus, essence, alcool) à proximité de la table de cuisson.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez la table de cuisson.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'arrosez pas** un incendie lié à la graisse avec de l'eau. Éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Vérifiez toujours si les brûleurs présentent une combustion normale. Une surchauffe peut provoquer un incendie et une combustion incomplète peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Sécurité liée au gaz

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

Vérification des fuites de gaz

Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En présence d'une fuite de gaz, de petites bulles apparaîtront dans la solution.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la table de cuisson.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez aucun appareil** au gaz ou électrique.
- **Ne touchez pas** aux interrupteurs électriques ou aux prises d'un cordon d'alimentation.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** toutes les personnes présentes dans le bâtiment.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité électrique et mise à la terre

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **N'altérez en aucun cas** la prise électrique, les fiches électriques ou le cordon d'alimentation.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 15 A (CA) avec fusible pour cette table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. **Ne branchez pas** plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette table de cuisson **doit être correctement reliée à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre permet de réduire le risque d'électrocution en créant un chemin de sécurité pour le courant électrique. Le cordon d'alimentation de cette table de cuisson possède une prise électrique qui doit être fermement branchée à une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux réglementations locales. Si vous n'êtes pas sûr que la prise électrique soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Si les codes locaux autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, vous devez demander à un électricien qualifié de déterminer le chemin approprié pour ce fil.
- L'installation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le National Electrical Code (Code National Électrique) NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Canadian Electrical Code (Code Électrique Canadien) CSA C22.1 - dernière édition ou dernières révisions.
- Le propriétaire de la table de cuisson doit s'assurer qu'une installation électrique appropriée alimente la table de cuisson.

Sécurité liée à l'installation

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- La table de cuisson doit être correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux Instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur de tables de cuisson au gaz ou un technicien de maintenance qualifié.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni de remplacer la table de cuisson ou l'une de ses pièces vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez uniquement des connecteurs neufs et flexibles lorsque vous installez la table de cuisson.
- **Vérifiez que** les supports de maintien de la table de cuisson sont correctement installés. (Reportez-vous aux Consignes d'installation pour plus d'informations.)
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- Après avoir déballé la table de cuisson, **retirez** tous les accessoires à l'intérieur ou autour de celle-ci. (Manipulez avec prudence le gril et les grilles qui sont lourds.)
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous** que la table de cuisson est correctement installée/réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur ou un technicien qualifié. Pour que la table de cuisson puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assumera la responsabilité de la conversion au gaz.
- L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1 / NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas and Propane Installation Code (Code d'installation du gaz naturel et propane), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette table de cuisson a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.
- Assurez-vous que la vanne centrale dispose d'une capacité adéquate et qu'elle n'est pas obstruée.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité de l'emplacement

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- Cette table de cuisson est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la table de cuisson à l'extérieur ou dans un endroit exposé au vent/pluie/courants d'air.
- La table de cuisson doit être installée à proximité d'une prise murale à 3 broches reliée à la terre.
- N'accrochez pas de stores en papier sur une fenêtre à proximité de la table de cuisson, ni de longs rideaux pouvant l'atteindre en cas de courant d'air.
- Pour assurer une bonne ventilation, la table de cuisson a besoin d'un espace suffisant en dessous et tout autour du châssis. Les orifices de ventilation sur le châssis permettent d'évacuer la chaleur et les fumées de sorte que la table de cuisson puisse fonctionner correctement.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à une chaleur pouvant aller jusqu'à 194 °F (90 °C).
- **Ne stockez pas** d'objets au-dessus de la table de cuisson. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la table de cuisson, respectez un dégagement minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards.

Sécurité liée à la table de cuisson

AVERTISSEMENT

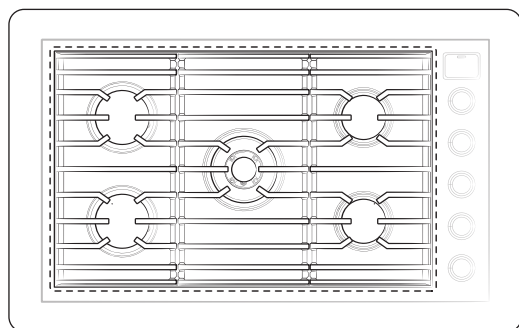
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- Sélectionnez des récipients conçus pour les tables de cuisson et assez grands pour couvrir les grilles. Les flammes des brûleurs ne doivent pas s'étendre au-delà du fond du récipient.
- **Assurez-vous que** tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer un brûleur et assurez-vous que le brûleur s'est bien allumé. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (DÉSACTIVATION) et attendez quelques minutes que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- **Ne flambez** des aliments que lorsqu'une hotte de ventilation est active.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que toutes les surfaces ont complètement refroidi avant de retirer les grilles et de démonter les brûleurs.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'elle est complètement sèche avant de la réassembler.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau ou d'autres liquides sur la table de cuisson lors du nettoyage.

- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Orientez les poignées des ustensiles sur un côté ou vers l'arrière afin de ne pas les laisser au-dessus des brûleurs ou du rebord antérieur de la table de cuisson.
- Pour éviter tout risque de brûlures par éclaboussures, tenez-vous à distance de sécurité lorsque vous faites frire des aliments.
- Lorsque vous faites frire des aliments, faites toujours chauffer l'huile lentement et surveillez-la à mesure qu'elle chauffe. Lorsque vous faites frire des aliments à haute température, surveillez l'huile tout au long du processus de cuisson. Si vous combinez des graisses et des huiles pour friture, mélangez-les avant de les faire chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture lorsque cela est possible afin d'éviter de chauffer l'huile au-delà de son point de fumée. (Assurez-vous de connaître le point de fumée de l'huile que vous utilisez.)
- Utilisez toujours une quantité minimale d'huile pour tout type de friture. Faites toujours décongeler les aliments avant de les faire frire et ne faites pas frire des aliments qui sont trop froids ou présentant des morceaux de glace dessus.
- Laissez toujours refroidir la graisse/l'huile jusqu'à la température ambiante dans le récipient avant de déplacer ce dernier.
- Pour éviter toute projection bouillante à retardement, laissez reposer l'huile/la graisse chaude au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur, de sorte que la température se stabilise. En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
 1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
 2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
 3. Recouvrez la zone brûlée d'un tissu propre et sec.
- Pendant une coupure de courant ou si le système d'allumage présente un dysfonctionnement, n'utilisez pas d'allumettes/briquets pour allumer les brûleurs.
- **Ne placez/N'utilisez pas** d'appareils tels que des cuiseurs de riz IH ou des chauffe-plats de bureau sur la table de cuisson. Les forces électromagnétiques générées par ces appareils peuvent entraîner le dysfonctionnement de la table de cuisson.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Auto-nettoyage du four est activée.



Les casseroles doivent être placées à l'intérieur de l'espace de la grille.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous de placer le récipient sur la grille de sorte que la taille totale du récipient ne dépasse pas celle de la grille.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation en zone de haute altitude (Modèles DTG36M955F* uniquement)

- Cet appareil a été testé pour fonctionner jusqu'à une altitude de 7 800 pieds au-dessus du niveau de la mer.
- Au besoin, pour les altitudes supérieures à 2 000 pieds au-dessus du niveau de la mer, il est possible d'effectuer des réglages sur les brûleurs de la table de cuisson pour obtenir des flammes basses. Si la puissance de la flamme est satisfaisante, aucun réglage ne sera nécessaire.
- Consultez les instructions de conversion au GPL pour en savoir plus sur le réglage des flammes basses.
- * Il faut de toute façon que le Produit indiqué ci-dessous utilise le kit de conversion pour les milieux en haute altitude.

Veillez communiquer avec votre revendeur local ou le centre de service Dacor pour acheter le kit de conversion requis.

- DOP36C86DLM/DA
- DOP36C86DLS/DA
- DTT36T960GS/DA
- DTT36T960GM/DA

Commonwealth du Massachusetts

Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

2. Avis de l'IC

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

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

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

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

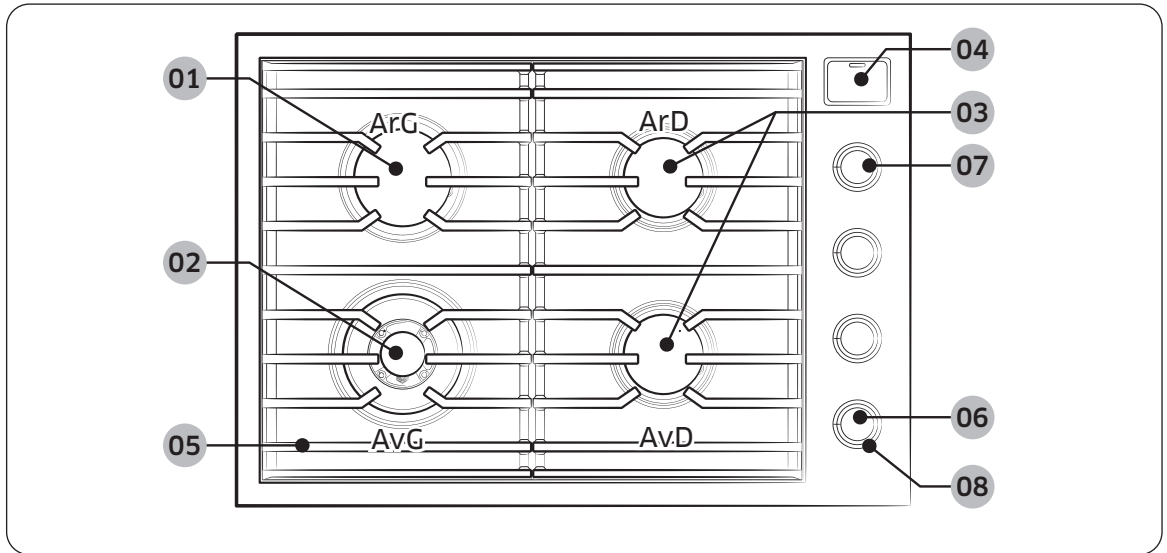
⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov.

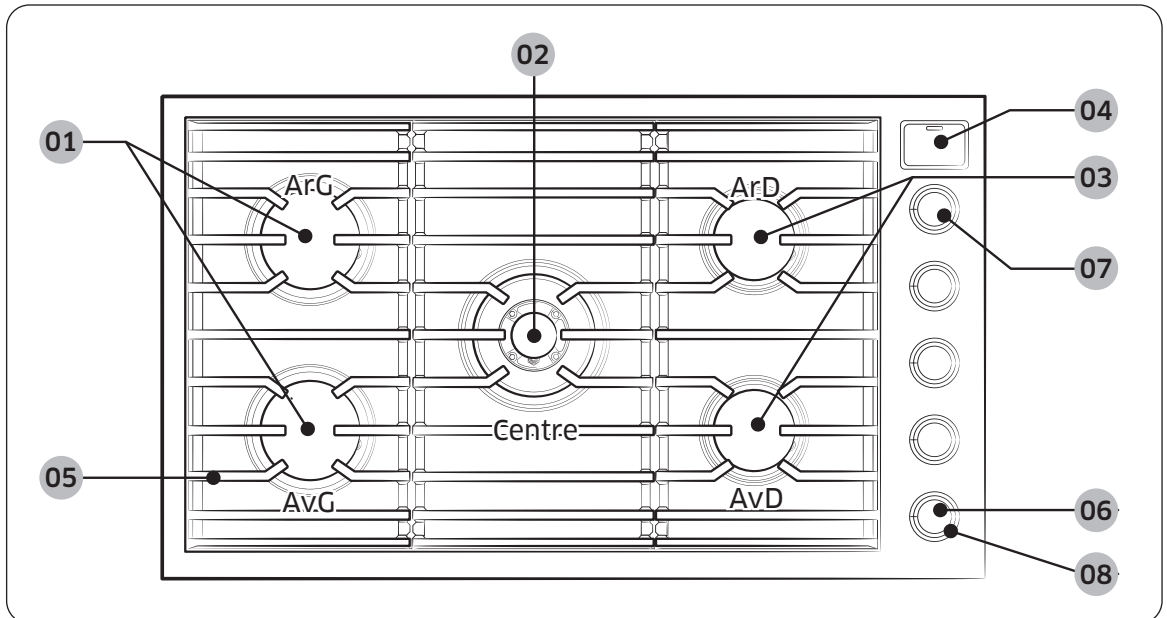
Présentation

Disposition

Modèle 30" : DTG30M954F*



Modèle 36" : DTG36M955F*



Modèle 30" : DTG30M954F*

01 Brûleur rapide arrière gauche 13000 BTU	02 Brûleur double avant gauche 18500 BTU
03 Brûleur semi-rapide avant/arrière droit 9500 BTU	04 Module iQ Connect
05 Grille (2 pièces)	06 Boutons des brûleurs de surface (4 pièces)
07 Bouton iQ Connect (bouton de dessous)	08 Bouton Bluetooth (bouton de dessous)

Modèle 36" : DTG36M955F*

01 Brûleur rapide avant/arrière gauche 13000 BTU	02 Brûleur double central 18500 BTU
03 Brûleur semi-rapide avant/arrière droit 9500 BTU	04 Module iQ Connect
05 Grille (3 pièces)	06 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)
07 Bouton iQ Connect (bouton de dessous)	08 Bouton Bluetooth (bouton de dessous)

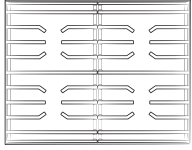
Chaque brûleur est associé à un bouton au moyen duquel vous pouvez régler le niveau de la flamme sur les positions allant de LO (FAIBLE) à HI (ÉLEVÉE) et sur LITE (ALLUMAGE) (cette dernière position allume le brûleur correspondant). Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Consultez le tableau pour connaître la fonction de cuisson spécifique à chaque brûleur.

Brûleur		Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques	
Puissance	30"	AvG	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliment bouilli, sauce tomate	Puissance maximale
	36"	Centre			
Rapide	30"	ArG	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
	36"	AvG, ArG			
Semi-rapide	30"	AvD,	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général
	36"	ArD			
Simmer	30" / 36"		Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une durée de cuisson prolongée

Présentation

Accessoires fournis

Modèle 30" : DTG30M954F*



Grilles du brûleur de surface (2)*

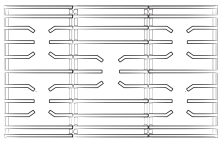


Brûleurs de surface et chapeaux en laiton (4)



chapeaux en porcelaine (4)

Modèle 36" : DTG36M955F*



Grilles du brûleur de surface (3)*



Brûleurs de surface et chapeaux en laiton (5)



chapeaux en porcelaine (5)

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada).

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

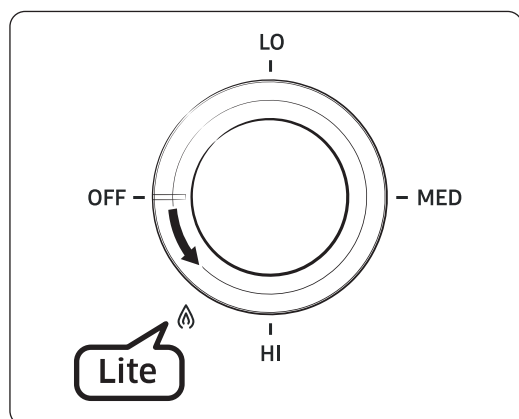
Allumage

ATTENTION

La DEL du bouton indique si un brûleur a été allumé.

Elle n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée.

Vérifiez s'il y a réellement une flamme, que la DEL du bouton soit allumée ou éteinte.



Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage). La DEL du bouton s'allume et vous entendrez un **clac** indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
2. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton sur le niveau de cuisson souhaité.

REMARQUE

Lorsque la flamme interne/externe est réglée sur HI (ÉLEVÉE), la flamme externe se réduit progressivement lorsque vous tournez le bouton de HI (ÉLEVÉE) jusqu'à LO (FAIBLE). Pour réguler la flamme interne, appuyez à nouveau sur le bouton et remettez-le sur la position permettant de contrôler la flamme interne.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz d'un brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et placez-le sur la position Lite (Allumage), puis allumez le brûleur avec le cliquetis.
3. Tournez le bouton sur le niveau de cuisson souhaité.

Rallumage automatique

Si la flamme s'éteint de façon inattendue, il se rallumera automatiquement.

AVERTISSEMENT

- Les flammes dépassant de la partie inférieure des ustensiles de cuisine peuvent provoquer des incendies ou des blessures corporelles.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur Simmer (Mijotage), tournez lentement le bouton et vérifiez que la flamme reste allumée.
- La DEL du bouton d'un brûleur n'indique pas que la flamme s'est allumée. Après avoir allumé un brûleur, vérifiez toujours que la flamme s'est allumée.
- Veillez toujours à éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile de cuisine. Tous les brûleurs doivent être éteints s'ils ne sont pas utilisés.
- Vérifiez toujours que tous les brûleurs sont éteints avant d'aller vous coucher ou de quitter votre domicile.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la table de cuisson et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.
- Si un brûleur s'allume mais que la DEL ne s'allume pas, appelez un technicien qualifié.
- Si la DEL du bouton de commande ne s'éclaire pas alors que le brûleur de surface est allumé, appelez un technicien de dépannage qualifié.
- Si la DEL du bouton s'éclaire mais que le brûleur ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton.
- **Ne laissez pas** un brûleur allumé pendant une période prolongée sans ustensile au-dessus du brûleur. Sans ustensile pour absorber la chaleur, les finitions de la grille peuvent être endommagées par un phénomène d'écaillage.
- **Ne touchez pas** la grille et ne placez aucun support, vêtement ou autre objet sur la grille tant que vous n'êtes pas sûr que la flamme soit éteinte et que la grille ait suffisamment refroidi.

Récipient

Exigences

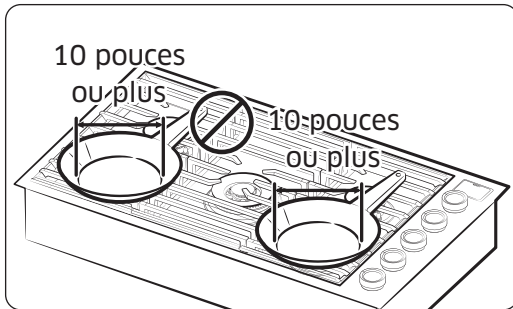
- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré et avec un poids bien réparti sur la poêle/casserole

Caractéristiques du matériau

Matériau	Conduction thermique	Commentaire
Aluminium	Excellente	Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
Cuivre	Excellente	Se décolore facilement
Acier inoxydable	Lente	Cuisson inégale mais matériau durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
Fonte	Faible	Garde très bien la chaleur
Émail	-	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
Verre	Lente	Utilisez uniquement des ustensiles en verre adaptés à une cuisson sur table de cuisson ou au four.
Vitrocéramique thermorésistante	Très lente	À utiliser pour une cuisson sur une surface ou au four. Consultez les consignes du fabricant des ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur une table de cuisson au gaz.

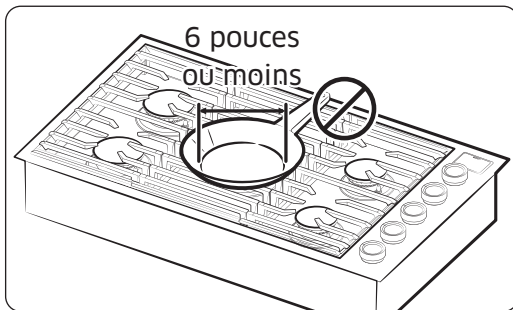
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Limitations de taille



⚠ ATTENTION

Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 10 pouces ou plus sur le brûleur avant droit ou avant gauche.



⚠ ATTENTION

Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

(modèle DTG36M955F* uniquement)

- Orientez toujours les poignées des ustensiles sur un côté ou vers l'arrière afin de ne pas les laisser au-dessus des brûleurs ou du rebord antérieur du plan de travail. Vous limiterez ainsi les risques de brûlure, de renversement et d'incendie provoqués par un contact accidentel avec les ustensiles.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson avec une table de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets en plastique (pouvant fondre ou prendre feu) sur la table de cuisson. S'ils sont chauffés, les récipients en plastique fermés risquent d'exploser en raison d'une augmentation de la pression.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

Installation des grilles

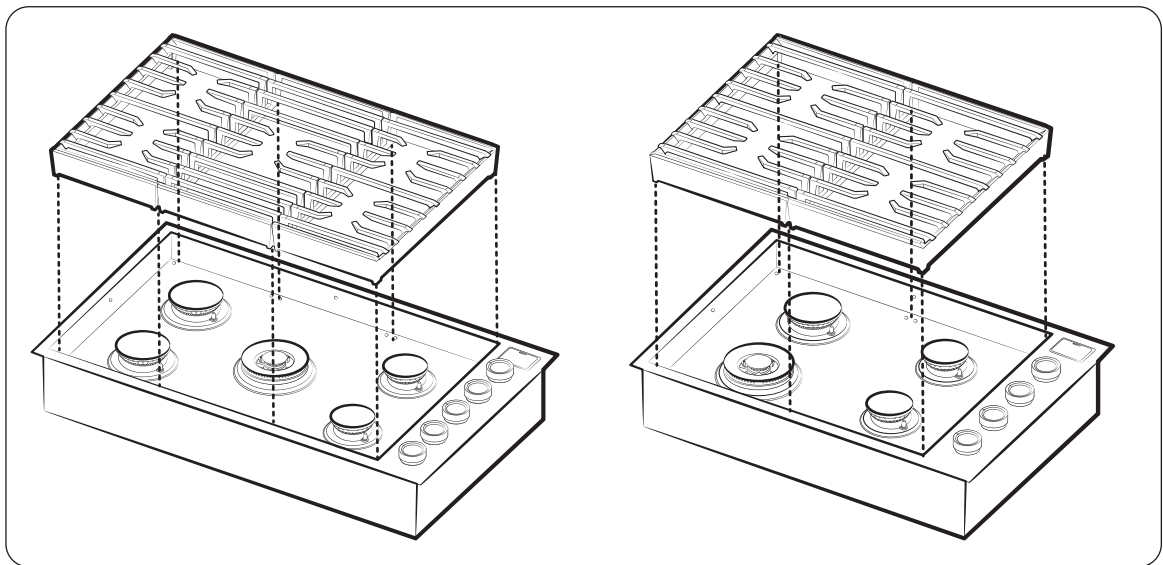
REMARQUE

Les grilles sont conçues pour être placées d'une certaine façon sur la table de cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, une durée de vie plus longue ainsi qu'une stabilité maximale, installez les grilles en suivant les consignes ci-dessous. (Les ouvertures au centre de chaque section doivent se placer directement au-dessus des brûleurs correspondants).

L'arrière de la grille droite possède une encoche pour vous aider à orienter correctement les grilles. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Pour placer correctement les grilles :

1. Abaissez délicatement les pieds de la grille droite ou gauche dans les orifices correspondants sur la table de cuisson. (La gauche ou la droite peut être changée mais la partie bloquée de la grille doit faire face au côté.)
2. Abaissez délicatement les pieds de la grille restante dans les orifices correspondants. (Voir l'illustration.)



REMARQUE

les grilles latérales sont interchangeables. Les lettres à l'avant indiquent si la grille est à utiliser du côté gauche ou du côté droit. La lettre L désigne le côté gauche et la lettre R désigne le côté droit.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Utilisation de la fonction iQ Connect

La table de cuisson intègre un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour la synchroniser à l'application SmartThings. Cette application vous permet de :

- surveiller le statut de fonctionnement et les réglages de niveau de puissance des éléments de la table de cuisson ;
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement si les communications Wi-Fi ne sont pas optimales (p. ex. lorsqu'elles sont bloquées par d'autres appareils électroniques ou en dehors d'interférences électroniques) ou si la table de cuisson est installée dans un endroit où le signal est faible (p. ex. loin d'une source Wi-Fi).

Connexion de la table de cuisson

Avant de pouvoir commander à distance votre table de cuisson, vous devez la jumeler avec l'application SmartThings.

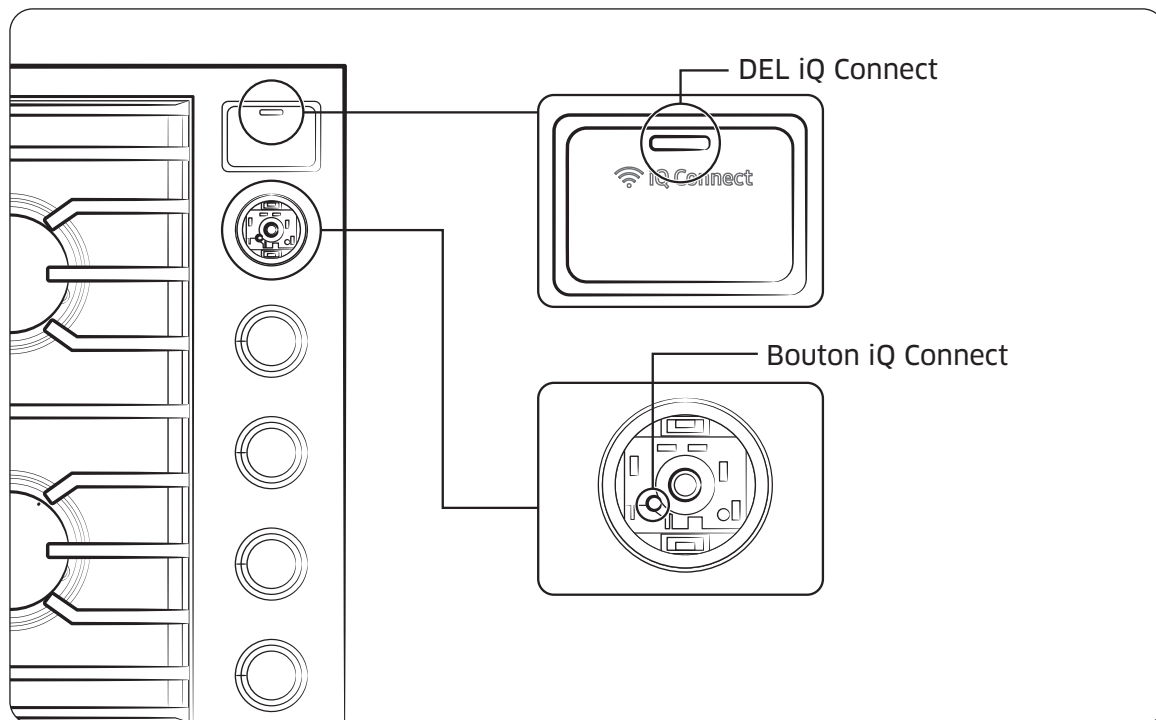
1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran de l'application et maintenez la touche iQ Connect appuyée pendant 3 secondes.

REMARQUE

- La DEL iQ Connect arrête de clignoter mais reste allumée pour indiquer que la connexion a réussi.
- Si la DEL iQ Connect est éteinte, suivez les instructions de l'application pour reconnecter la table de cuisson.

REMARQUE

Le bouton **iQ Connect** de la table de cuisson se trouve sous le bouton de commande ArG. Si vous avez besoin d'appuyer sur ce bouton, saisissez le bouton ArG et tirez-le vers le haut.



Pour surveiller la table de cuisson à distance

1. Assurez-vous que la DEL iQ Connect s'allume. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton **iQ Connect** pour que la table de cuisson puisse être commandée à distance avec un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône de la table de cuisson sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application de surveillance de la table de cuisson.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Activation/Désactivation de la fonction iQ Connect

Si vous réglez la fonction iQ Connect sur Off (Désactivation), aucun appareil mobile ne peut se connecter à la table de cuisson.

Pour activer iQ Connect :

1. Tirez le bouton de commande ArG vers le haut pour le retirer de la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton iQ Connect.

REMARQUE

La DEL iQ Connect s'allume. Le témoin reste allumé tant que la fonction iQ Connect est active.

3. Réinstallez le bouton de commande ArG.

REMARQUE

- La table de cuisson continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction iQ Connect ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings pour plus de détails. Vous pouvez également visiter le site www.dacor.com sur lequel vous pourrez consulter le manuel en ligne de la fonction iQ Connect.

Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte



REMARQUE

La table de cuisson est équipée d'un dispositif Bluetooth qui permet d'établir une connexion entre une table de cuisson avec contrôle de hotte Dacor et certains modèles de hottes.

Dans ce tableau, chacune des tables de cuisson avec contrôle de hotte répertoriées à gauche fonctionnera avec n'importe lequel des modèles de hottes indiqués sur la droite.

	Table de cuisson avec contrôle de hotte	Hotte
Modèle	DTG30M954F* DTG36M955F*	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I*

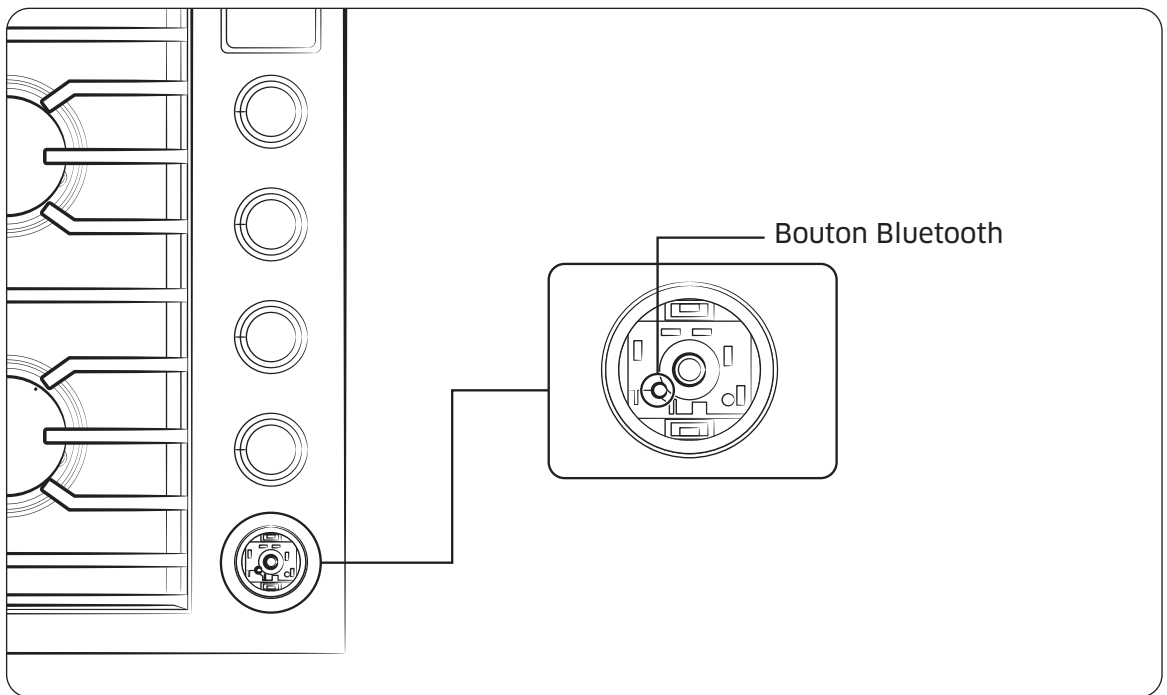
Pour connecter une table de cuisson avec contrôle de hotte à une hotte :

1. Téléchargez et exécutez l'application SmartThings sur votre smartphone puis suivez la procédure iQ Connect pour connecter la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte, puis activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez sur l'icône **Bluetooth**  située sur le tableau de commande de la hotte. La DEL de l'icône **Bluetooth**  clignote.
4. Appuyez sur le bouton **Bluetooth** sur la table de cuisson. Le processus de jumelage commence. Une fois le jumelage terminé, la DEL Bluetooth devient fixe.
5. Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la table de cuisson et du guide de l'application pour commander la hotte.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

REMARQUE

Le bouton **Bluetooth** se trouve en dessous du bouton de commande AvD. Si vous devez appuyer sur le bouton **Bluetooth**, retirez le bouton de commande AvD, en le tirant vers le haut bien à la verticale.



Activation/Désactivation de la connexion Bluetooth

Appuyez sur l'icône **Bluetooth**  située sur le tableau de commande de la hotte.

REMARQUE

- La DEL Bluetooth de la hotte reste allumée tant que le Bluetooth est activé.
- Si la connexion échoue, vous ne pouvez pas surveiller et contrôler la hotte avec l'application SmartThings.
- Si la table de cuisson n'est pas connectée, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes d'établissement de la connexion Bluetooth, sur la gauche.
- Le Bluetooth ne fonctionne pas correctement si la connexion Bluetooth est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour plus de détails.

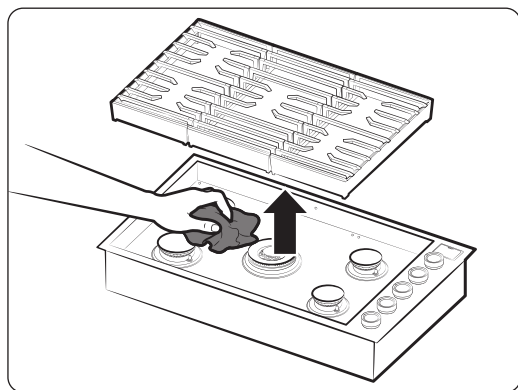
Soin et entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson, assurez-vous que l'alimentation est coupée et que toutes les surfaces sont froides.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

Les projections doivent être immédiatement nettoyées.



1. Éteignez tous les brûleurs.
2. Une fois que les grilles ont suffisamment refroidi, retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des projections sont entrées dans les composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Une fois le nettoyage terminé, réinstallez les brûleurs et repositionnez les grilles.

Soin et entretien

Surfaces en acier inoxydable

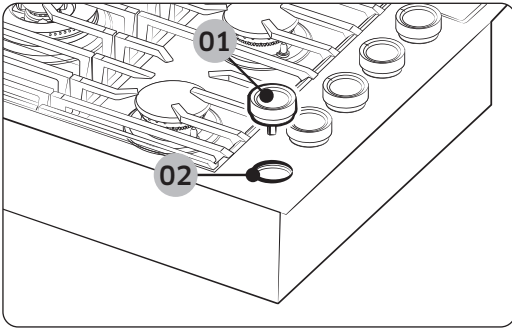
1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. **Nettoyez** une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 si nécessaire.

ATTENTION

- N'utilisez pas d'objets (p. ex. tampon à récurer métallique, grattoir, nettoyant abrasif, solution d'alcali caustique (hydroxyde de sodium)) pouvant abîmer l'acier et endommager les composants.
- **Ne retirez pas** la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- **Ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson. L'eau pourrait s'infiltrer dans les systèmes au gaz et électriques et provoquer une décharge électrique ou des émissions dangereuses de monoxyde de carbone (CO) via les ports/robinets de gaz rouillés.
- **Ne vaporisez** aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage présent à l'intérieur de ces derniers doit rester sec.

Boutons de commande

Éteignez tous les boutons des brûleurs.



- 01** Saisissez chaque bouton et tirez-le vers le haut bien à la verticale pour le retirer.
- 02** Versez du produit de protection.
Ne l'enlevez pas.

1. Enlevez les boutons de leurs tiges de vannes.
2. **Nettoyez les boutons** avec de l'eau chaude et savonneuse puis rincez-les et essuyez-les minutieusement.
3. **Nettoyez les surfaces en inox** à l'aide d'un nettoyant adapté.
4. Réinstallez les boutons sur les tiges des vannes de commande en position **OFF (DÉSACTIVATION)**.

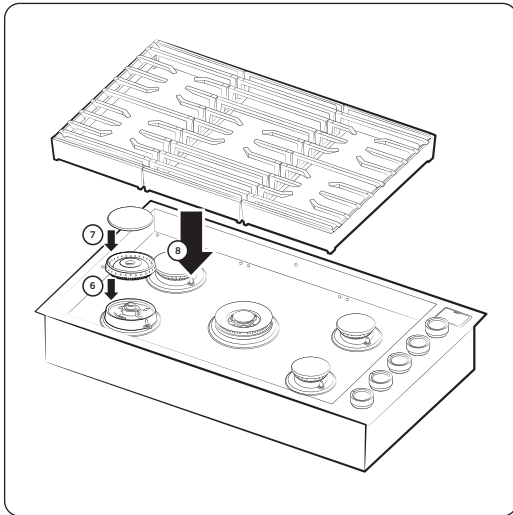
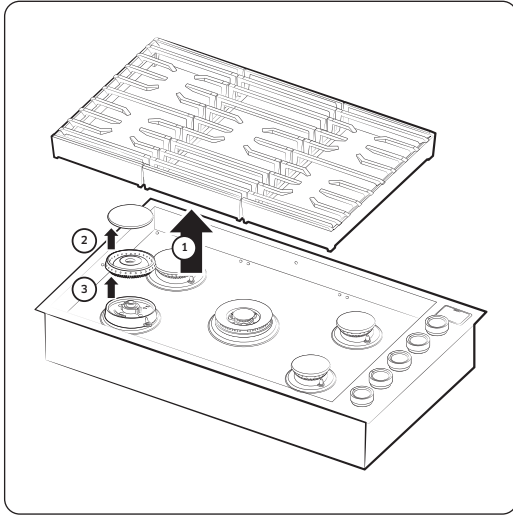
ATTENTION

- **Ne lavez pas** les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- **Ne vaporisez pas** de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Soin et entretien

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. **Nettoyez les grilles et les composants des brûleurs à l'eau chaude savonneuse.** (N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.)
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.

6. Réinstallez les têtes des brûleurs en insérant bien une électrode de démarrage à travers l'orifice de chaque tête.

REMARQUE

Consultez les pages **36 à 38** pour plus de détails sur la réinstallation des composants des brûleurs.

7. Réinstallez les composants des brûleurs restants en vous assurant que les chapeaux tiennent bien à plat sur les têtes des brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur pour vérifier qu'il fonctionne correctement puis éteignez-le.

Chapeaux et têtes des brûleurs

REMARQUE

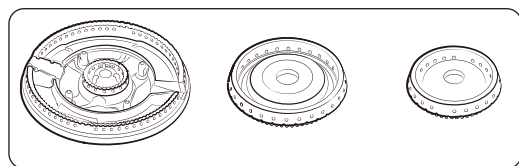
Avant de retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs, mémorisez leur taille et leur emplacement. Réinstallez-les au même endroit qu'avant le nettoyage.

Nettoyez les chapeaux et les têtes des brûleurs à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau courante propre. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récupérer en plastique pour éliminer les particules d'aliments brûlés.

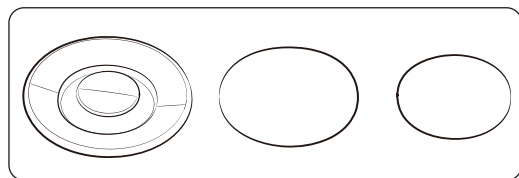
Utilisez une aiguille à coudre ou vrillez une ficelle pour déboucher les petits trous dans la tête du brûleur, si nécessaire.

ATTENTION

- Ne nettoyez aucune partie des brûleurs au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de paille de fer ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.



Tête des brûleurs en laiton

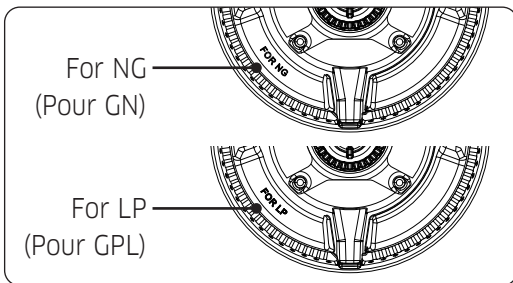
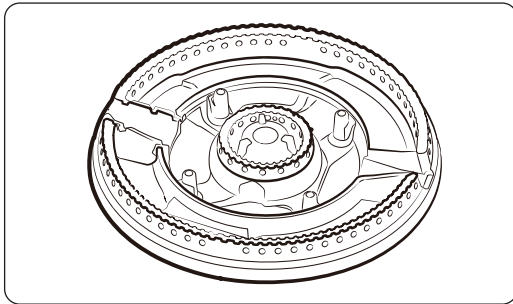


Chapeau des brûleurs en laiton

REMARQUE

- Les parties en laiton de votre brûleur changeront de couleur. Cependant, les performances ne seront pas affectées.
- Après le nettoyage, vérifiez que tous les ports des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Vous pouvez changer les chapeaux d'origine pour des chapeaux en porcelaine si vous le souhaitez.
- Pour retirer la graisse brûlée, trempez le chapeau de brûleur en laiton dans 1 tasse d'eau accompagnée soit d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc, soit une cuillère à soupe de jus de citron. N'utilisez pas de brosse métallique lors de son nettoyage. Vous risquez d'endommager les pièces en laiton.

Soin et entretien



REMARQUE

- La tête de brûleur double incluse n'est pas un accessoire de substitution. L'une est à utiliser pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et l'autre pour le gaz naturel liquéfié (GNL). Utilisez le type de gaz approprié.
 - La tête de brûleur double pour le GPL est emballée dans un sac en plastique.
 - L'inscription **For NG (Pour GN)** ou **For LP (Pour GPL)** est gravée sur la tête de brûleur double.
- La tête de brûleur pour GPL se distingue également de par le nombre de trous.
 - La tête de brûleur avec 14 trous dans un même quadrant est à utiliser avec du GPL.
 - La tête de brûleur avec 12 trous dans un même quadrant est à utiliser avec du GNL.

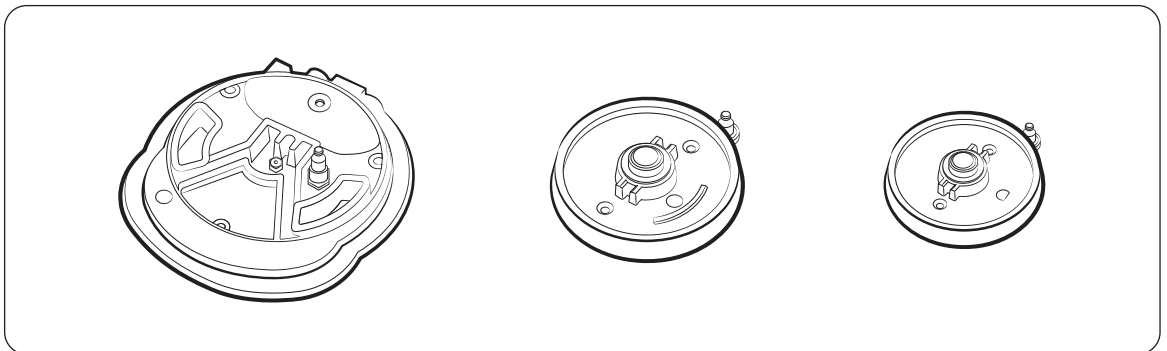
Bases des brûleurs

ATTENTION

Les bases des brûleurs ne sont pas amovibles. **Ne tentez pas** de les retirer.

Assurez-vous de ne pas laisser d'eau pénétrer dans les bases des brûleurs et dans les orifices de gaz en laiton.

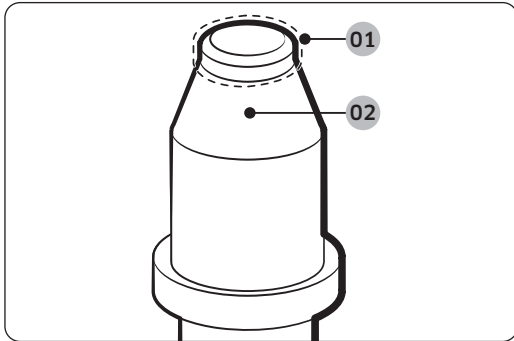
Essuyez-les à l'aide d'un chiffon mouillé en prenant soin de ne pas abîmer ou déformer les bases. Assurez-vous que les bases sont complètement sèches avant d'utiliser la table de cuisson.



Électrodes

ATTENTION

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson ou des bases des brûleurs.



- 01** Partie métallique : Nettoyez cette partie métallique.
- 02** Partie en céramique blanche : Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche avec une plaque d'aiguisage.

La table de cuisson ne doit jamais être allumée lorsque vous la nettoyez.

Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche sont sèches et propres. **Nettoyez** la partie métallique à l'aide d'un chiffon doux.

Ne nettoyez pas les allumeurs avec de l'eau.

Avant de réinstaller les brûleurs de surface, appuyez doucement sur chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer qu'elles sont appuyées contre les bases des brûleurs.

REMARQUE

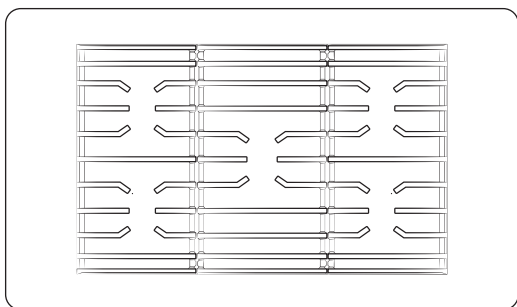
N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson.

Soin et entretien

Grilles

ATTENTION

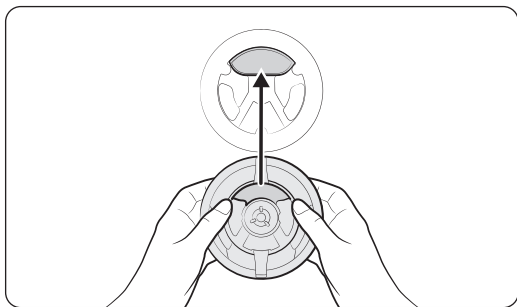
Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle. Cela les endommagerait.



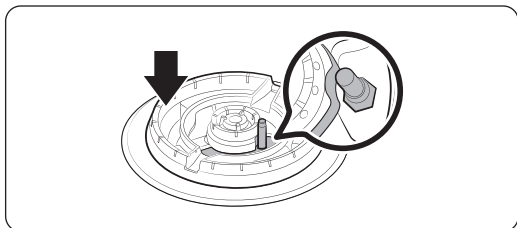
Vous devez systématiquement nettoyer les grilles en cas de projections. Elles ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. Pour nettoyer les grilles, attendez qu'elles aient suffisamment refroidi avant de les toucher pour les retirer de la table de cuisson et de les laver avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez les grilles à l'eau claire et essuyez-les soigneusement. Repositionnez correctement les grilles comme indiqué précédemment dans ce manuel.

Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs

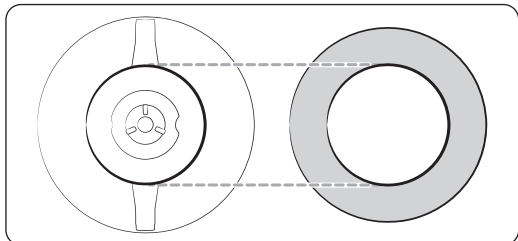
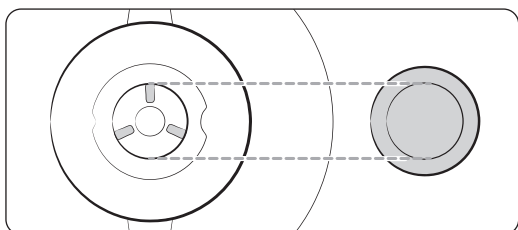
Têtes/chapeaux des brûleurs doubles



1. Orientez la tête de brûleur de façon à aligner l'ouverture de l'électrode avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur de façon à ce que l'électrode passe à travers son ouverture au niveau de la tête. Vérifiez que la tête du brûleur est bien à plat sur la table de cuisson.

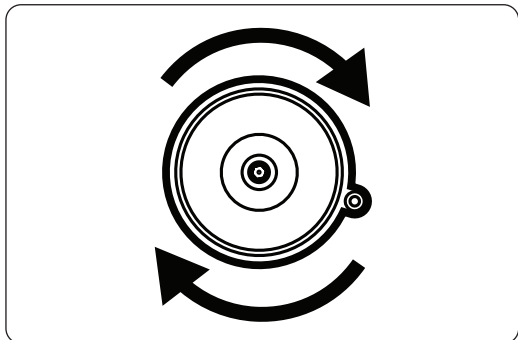
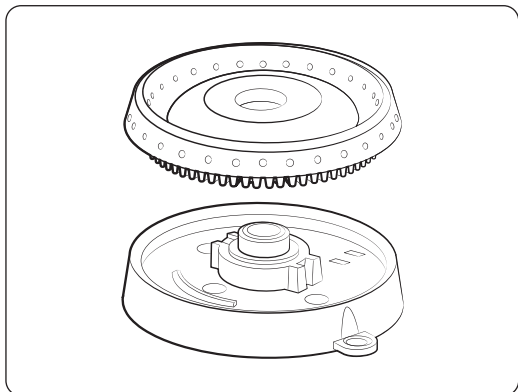


3. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

⚠ ATTENTION

Chaque chapeau est adapté à une tête de brûleur spécifique. Vérifiez que chaque chapeau est installé à plat sur la tête du brûleur correspondant.

Têtes/chapeaux des brûleurs circulaires



1. Posez les têtes des brûleurs sur les bases des brûleurs, comme indiqué à gauche. La partie inférieure de la tête du brûleur s'insère à l'intérieur de la partie supérieure de la base du brûleur.
2. Tournez la tête du brûleur jusqu'à ce qu'elle se fixe dans son emplacement. Tournez légèrement chaque tête de brûleur dans le sens horaire et antihoraire pour vérifier qu'elle est correctement installée.
3. Placez les chapeaux des brûleurs (en laiton ou en porcelaine) sur les anneaux des brûleurs. La strie autour de la partie inférieure de chaque chapeau va autour de la partie supérieure de l'anneau.

⚠ ATTENTION

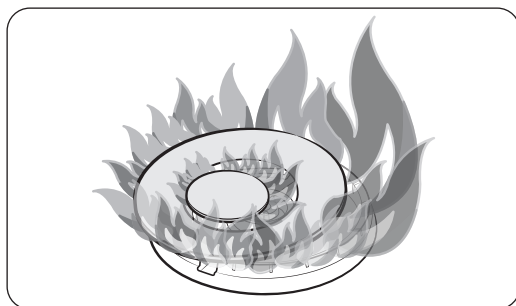
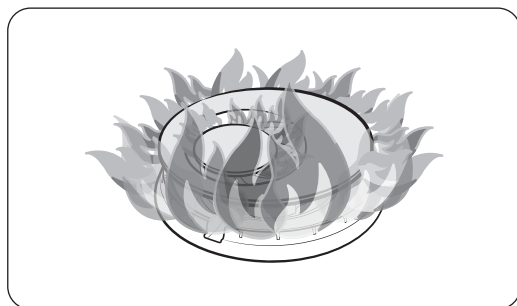
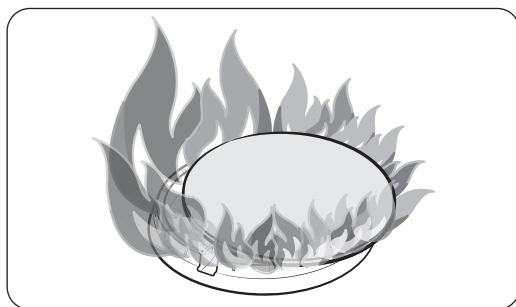
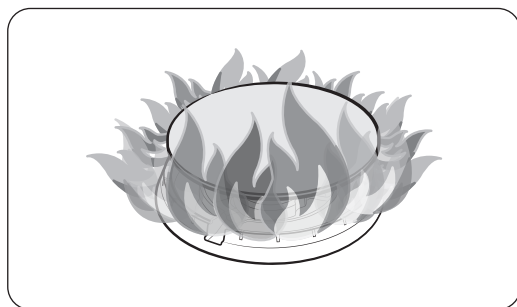
Vérifiez que tous les composants des brûleurs sont stables. Si un composant est de travers, retirez-le et réinstallez-le.

Soin et entretien

REMARQUE

Après avoir installé les brûleurs, vérifiez qu'ils fonctionnent correctement.

Les composants qui ne sont pas installés correctement généreront des flammes inégales ou un allumage défectueux (comme sur les illustrations).



SmartThings

Installation

Rendez-vous sur Google Play Store, Galaxy Apps ou Apple App Store et cherchez « SmartThings ». Téléchargez et installez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics sur votre appareil mobile.

REMARQUE

- La version logicielle prise en charge de l'application SmartThings peut être modifiée conformément à la politique de prise en charge du système d'exploitation proposée par le fabricant.
En outre, comme pour l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la nouvelle politique de mise à jour de l'application sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue pour des raisons d'utilisation ou de sécurité.
- L'application SmartThings peut être modifiée sans préavis afin d'en améliorer l'utilisation ou les performances. Étant donné que la version du système d'exploitation du téléphone portable est mise à jour chaque année, l'application SmartThings est également mise à jour en permanence en fonction du dernier système d'exploitation.
- Pour toute question concernant les éléments mentionnés ci-dessus, veuillez nous contacter à l'adresse st.service@samsung.com
- Les systèmes de chiffrement recommandés incluent WPA/TKIP et WPA2/AES. Tous les protocoles d'authentification Wi-Fi non standards ou plus récents ne sont pas pris en charge.
- Les réseaux sans fil peuvent être affectés par l'environnement de communication sans fil environnant.
- Si votre fournisseur d'accès à Internet a enregistré l'adresse MAC de votre ordinateur ou modem pour des raisons d'identification, votre appareil peut ne pas parvenir à se connecter à Internet. Si tel est le cas, contactez votre fournisseur d'accès à Internet pour obtenir une assistance technique.
- Les réglages du pare-feu de votre système réseau peuvent empêcher votre appareil d'accéder à Internet. Contactez votre fournisseur d'accès à Internet pour obtenir une assistance technique. Si le problème persiste, prenez contact avec un distributeur ou centre de dépannage Samsung local.
- Pour configurer les réglages du point d'accès sans fil, consultez le manuel d'utilisation du point d'accès (routeur).
- L'appareil prend en charge les protocoles Wi-Fi 2,4 GHz avec IEEE 802.11 b/g/n et Soft-AP. (IEEE 802.11 n est recommandé.)
- Les routeurs sans fil Wi-Fi non autorisés peuvent ne pas réussir à se connecter à l'appareil concerné.

SmartThings

Compte Samsung

Vous devez disposer d'un compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions affichées sur l'application pour créer gratuitement un compte Samsung.

Démarrage

Allumez l'appareil (four, cuisinière, table de cuisson, etc.) que vous souhaitez connecter, lancez l'application SmartThings sur votre téléphone, puis suivez les instructions ci-dessous.

Si une fenêtre contextuelle apparaît indiquant qu'un nouvel appareil a été trouvé, appuyez sur ADD NOW (AJOUTER MAINTENANT).

Si aucune fenêtre contextuelle n'apparaît, appuyez sur le bouton +, puis sélectionnez l'appareil que vous souhaitez connecter parmi la liste des appareils disponibles.

Si votre appareil ne figure pas dans la liste des appareils disponibles, ajoutez l'appareil manuellement en sélectionnant le type d'appareil puis sélectionnez le modèle d'appareil spécifique.

Suivez les instructions de configuration de votre appareil.

1. Connectez-vous à votre compte Samsung (si ce n'est pas déjà le cas).
2. Ajoutez l'appareil.
3. Vérifiez la connexion.
4. Trouvez un réseau Wi-Fi puis connectez-vous à celui-ci.
5. Enregistrez l'appareil.
6. La configuration est terminée. Votre appareil apparaîtra désormais sous forme de carte sur l'écran My devices (Mes appareils).

Application Four ou Cuisinière

Commande intégrée

Vous pouvez surveiller et contrôler votre four et votre cuisinière chez vous ou à l'extérieur.

- Appuyez sur l'icône Four ou Cuisinière dans SmartThings pour ouvrir la page relative au four ou à la cuisinière.
- Vérifiez l'état de fonctionnement ou les notifications relatives à votre four ou votre cuisinière, puis modifiez des options ou des réglages, si nécessaire.

REMARQUE

Certaines options ou certains réglages du four ou de la cuisinière peuvent ne pas être disponibles avec la commande à distance.

Application Table de cuisson

Commande intégrée

Vous pouvez surveiller et contrôler votre table de cuisson chez vous ou à l'extérieur.

- Appuyez sur l'icône Table de cuisson dans SmartThings pour ouvrir la page relative à la table de cuisson.
- Vérifiez l'état de fonctionnement ou les notifications relatives à votre table de cuisson.

Commande à distance de votre four

Appuyez sur le bouton iQ Control (Commande iQ) sur votre four. L'icône IQ Control On (Commande iQ activée) apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil distant connecté. Pour commander le four à distance, sélectionnez l'icône Four dans l'application SmartThings. L'écran Oven Control (Commande du four) apparaît. Vous pouvez exécuter les fonctions suivantes via l'application :

Surveillance du four

- Vérifier le statut du four.
- Surveiller le statut de chaque zone intérieure du four.

Commande à distance du four

- Avant que la cuisson ne commence, réglez les paramètres du four (mode, temps, température) à distance depuis votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance. (Modèle électrique uniquement.)*
- Éteindre le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, réglez ou modifiez à distance la température ou le temps de cuisson.**

Vérification du code d'erreur

Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.

Statut de la sonde thermique

Surveiller la température actuelle et modifier à distance le réglage de la sonde.***

REMARQUE

* Four électrique : Après avoir configuré à distance les paramètres de cuisson, vous pouvez démarrer le four en sélectionnant **Start (Départ)** sur l'application ou sur le panneau de commande du four.

Four à gaz : Après avoir configuré à distance les paramètres de cuisson, vous pouvez uniquement démarrer le four en sélectionnant **Start (Départ)** sur le panneau de commande du four.

SmartThings

** Pour utiliser la fonction Remote Start (Démarrage à distance), vous devez régler la fonction iQ Control (Commande iQ) du four sur ON (Activée). Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à gaz à distance.

*** Uniquement disponible pour les modèles prenant en charge la sonde thermique.

Surveillance à distance de votre four à micro-ondes (Four combiné uniquement)

L'application Microwave oven prend en charge :

1. la surveillance du statut du four à micro-ondes ;
2. la surveillance du niveau de puissance du four à micro-ondes ;
3. la surveillance du temps de cuisson restant.

REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones avec des interférences sans fil.
- Lorsque la porte est ouverte, la fonction iQ Control (Commande iQ) est désactivée.
- La fonction iQ Control (Commande iQ) se désactive lorsque la cuisson est terminée.
- Le four continue à tourner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- Si vous n'indiquez pas le temps de cuisson, vous ne pourrez pas démarrer le four à distance.
- Certaines fonctions commandées à distance sont limitées pour des raisons de sécurité.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous entrez en mode Eco (Éco) ou que vous appuyez doucement sur le bouton Home (Accueil), la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez probablement vous reconnecter.
- L'image peut être différente de la forme réelle.

Commande à distance de votre cuisinière

Appuyez sur le bouton iQ Control (Commande iQ) de votre cuisinière. L'icône IQ Control On (Commande iQ activée) apparaît à l'écran. La cuisinière peut maintenant être commandée à distance à l'aide d'un appareil distant connecté. Pour commander la cuisinière à distance, sélectionnez l'icône Range (Cuisinière) dans l'application SmartThings. L'écran Range Control (Commande de la cuisinière) apparaît. Vous pouvez exécuter les fonctions suivantes via l'application :

Surveillance de la cuisinière

- Vérifiez le statut de la cuisinière.
- Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur.

Commande à distance de la cuisinière

- Avant que la cuisson ne commence, réglez les paramètres de la cuisinière (mode, temps, température) à distance depuis votre appareil mobile.
- Démarrez la cuisinière à distance. (Cuisinières électriques uniquement.)**
- Éteignez la cuisinière à distance.
- Une fois que la cuisson commence, réglez ou modifiez à distance la température ou le temps de cuisson.**

Vérification du code d'erreur

Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.

Statut de la sonde thermique

Surveiller la température actuelle et modifier à distance le réglage de la sonde.***

REMARQUE

* Cuisinière électrique : Après avoir configuré à distance les paramètres de cuisson, vous pouvez démarrer la cuisinière en sélectionnant **Start (Départ)** sur l'application ou sur le panneau de commande de la cuisinière.

Cuisinière à gaz : Après avoir configuré à distance les paramètres de cuisson, vous pouvez uniquement démarrer la cuisinière en sélectionnant **Start (Départ)** sur le panneau de commande de la cuisinière. Veuillez noter que seule la surveillance est disponible pour les modèles sans écran (panneau de commande).

** Pour utiliser la fonction Remote Start (Démarrage à distance), vous devez régler la fonction iQ Control (Commande iQ) de la cuisinière sur ON (Activée). Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer la cuisinière à gaz à distance.

*** Uniquement disponible pour les modèles prenant en charge la sonde thermique.

REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones avec des interférences sans fil.
- Lorsque la porte est ouverte, la fonction iQ Control (Commande iQ) est désactivée.
- La fonction iQ Control (Commande iQ) se désactive lorsque la cuisson est terminée.
- La cuisinière continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- Si vous n'indiquez pas le temps de cuisson, vous ne pourrez pas démarrer la cuisinière à distance.
- Certaines fonctions commandées à distance sont limitées pour des raisons de sécurité.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous entrez en mode Eco (Éco) ou que vous appuyez doucement sur le bouton Home (Accueil), la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez probablement vous reconnecter.
- L'image peut être différente de la forme réelle.

SmartThings

Surveillance à distance de votre table de cuisson

L'application Table de cuisson prend en charge :

1. la surveillance du statut d'activation/désactivation de chaque brûleur ;
2. la surveillance du niveau de puissance de chaque brûleur (modèles électriques uniquement) ;
3. le réglage de la minuterie de cuisine avec l'alarme de fin.

Vérification du code d'erreur

Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.

Commande à distance de votre hotte

La hotte est jumelée à la table de cuisson via une connexion Bluetooth. Une fois le jumelage effectué, l'écran de contrôle de la hotte apparaît sur l'application SmartThings.

L'application Hood prend en charge :

1. la surveillance et le contrôle du statut d'activation/désactivation de la hotte ;
2. la surveillance et le contrôle de la vitesse du ventilateur ;
3. la surveillance et le contrôle des lumières ;
4. le réglage de la minuterie d'arrêt de la hotte avec l'alarme de fin.

REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones avec des interférences sans fil.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous entrez en mode Eco (Éco) ou que vous appuyez doucement sur le bouton Home (Accueil), la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez probablement vous reconnecter.
- L'image peut être différente de la forme réelle.

Dépannage

Si la table de cuisson est défectueuse, consultez les tableaux de cette section pour trouver une éventuelle solution avant de contacter un technicien.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position OFF (DÉSACTIVATION) et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position OFF (DÉSACTIVATION) .
	Il y a une fuite de gaz.	<ul style="list-style-type: none">• Faites évacuer toutes les personnes présentes dans la pièce/immeuble/zone.• Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en vous rendant préalablement chez un voisin ; votre téléphone risque de créer des étincelles et un incendie à cause du gaz ; suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.• Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Dépannage

Brûleur de surface

Problème	Causes possibles	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	La table de cuisson n'est pas branchée.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Consultez les instructions d'installation de votre table de cuisson.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	<ul style="list-style-type: none">Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés.La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez les électrodes.Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur.Alignez la base des brûleurs.
Un brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un cliquetis, contactez un technicien.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants des brûleurs ne sont pas installés correctement.	Consultez les pages 36 à 38 .
	Les brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez les composants des brûleurs.Consultez les pages 32, 33, 36.
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).

Garantie et assistance

Obtenir de l'aide

Avant de demander de l'assistance :

1. Lisez le chapitre **Dépannage** de ce manuel (page 39-46).
2. Familiarisez-vous avec les conditions générales de la garantie de la table de cuisson.
3. Si aucune des suggestions précédentes ne permet de résoudre votre problème, appelez le service après-vente Dacor. (Les coordonnées de contact se trouvent ci-dessous.)

Garantie

Ce qui est couvert

CERTIFICAT DE GARANTIES : CUISINIÈRE DACOR / TABLE DE CUISSON DACOR / PLAQUE DE CUISSON DACOR

DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET LE CANADA :

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à partir de la date de livraison à l'acheteur d'origine ou de la date de clôture en cas d'une nouvelle construction, selon la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs auprès d'un revendeur agréé Dacor ou d'un autre vendeur autorisé par Dacor.

Si votre produit Dacor cesse de fonctionner dans les deux années qui suivent la date de livraison à l'acheteur d'origine en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, Dacor y remédiera sans frais pour vous.

Tous dommages esthétiques (tels que les rayures sur l'acier inoxydable, les taches de peinture/porcelaine, etc.) au produit ou aux accessoires inclus doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date de livraison à l'acheteur d'origine pour pouvoir bénéficier de la garantie. Les pièces consommables telles que les filtres et les ampoules ne sont pas couvertes et relèvent de la responsabilité de l'acheteur.

LIMITES DE LA COUVERTURE

Garantie et assistance

Le service sera fourni par une société de service désignée par Dacor pendant les heures normales de bureau. Veuillez noter que les fournisseurs de services sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits exposés par les revendeurs et les produits dans les maisons modèles dont la date de production est supérieure à 5 ans, les produits vendus « tels quels » et les produits installés pour un usage non résidentiel, ce qui inclut, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les chambres d'hôtes et les spas, sont couverts par une garantie de deux ans sur les pièces uniquement. Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur. La garantie sera nulle et non avenue sur les produits dont les numéros de série et les étiquettes sont altérés, dégradés ou manquants.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou une déclaration de clôture pour une nouvelle construction sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles pour la réparation. La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé ETL ou non CUL est transporté depuis les États-Unis.

EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Si votre produit Dacor ne fonctionne pas dans les deux ans suivant la date de livraison à l'acheteur initial en raison d'un vice de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, FOB usine, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur.

Ce qui n'est pas couvert

- De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.
- Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.
- Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.
- Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.
- Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.
- Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.
- Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

Garantie et assistance

Hors garantie

Si vous rencontrez un problème de service au-delà de la période de garantie standard, veuillez communiquer avec nous. Dacor examine chaque problème et préoccupation du client pour fournir la meilleure solution possible en fonction des circonstances.

LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À DEUX ANS À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. EN CAS DE SUCCÈS DE DACOR DANS UN LITIGE, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ou n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs, ainsi les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre situation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Annexe

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série figurent sur une étiquette située sur le côté de la base de la table de cuisson.

Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.





Cher client estimé,

Merci d'avoir acheté un appareil Dacor. Nous espérons que nos appareils décuplent votre passion pour la cuisine !

Dans ce coffret, nous vous fournissons un ensemble de chapeaux de brûleurs en laiton. Ces chapeaux ont pour but de conférer un style élégant à votre nouvel appareil Dacor. Ces chapeaux peuvent être utilisés pour cuisiner, mais veuillez noter avant qu'ils se décoloreront à mesure que vous les utiliserez. Il s'agit d'une réaction naturelle du laiton lorsqu'il entre en contact avec les flammes de gaz. Nous avons également accompagné cet appareil d'un ensemble de capuchons de brûleurs en porcelaine noire pour le cas où la décoloration vous préoccuperait. La décoloration des chapeaux de brûleurs n'est pas couverte par notre garantie ; toutefois, il vous est possible de commander auprès de nous des chapeaux de brûleurs neufs si nécessaire.

Nous espérons vraiment que votre appareil Dacor vous accompagnera tout au long de nombreuses années de cuisine passionnée. Si vous avez besoin de notre aide, veuillez prendre contact avec notre équipe au 833-353-5483 (États-Unis) , 844-509-4659 (CANADA), poste 2813.

Cordialement,

The Dacor Customer Service Team

MÉMO

MÉMO



DG68-00927A-08

dacor