

dacor

Manuel d'utilisation

Table de cuisson au gaz

DTG30P875N*

DTG36P875N*

⚠ 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.**
- **Sil'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: Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'ENTREPOSEZ** d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
 - **NE TOUCHEZ AUCUN** commutateur électrique.
 - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du 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.
- 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 Assurance Team

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité	4
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.	4
Symboles utilisés dans ce manuel	4
Sécurité générale	5
Sécurité incendie	5
Sécurité liée au gaz	6
Sécurité électrique et mise à la terre	6
Sécurité liée à l'installation	7
Sécurité de l'emplacement	7
Sécurité liée à la table de cuisson	8
Utilisation en zone de haute altitude (Modèles DTG36P875N+ uniquement)	8
Commonwealth du Massachusetts	9
California Proposition 65 Avertissement	9
Présentation	10
Disposition	10
Accessoires fournis	11
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson	11
Allumage	11
Récipient	12
Installez les grilles.	13
Anneau wok	14
Gril	14
Utilisation de la fonction iQ Connect	15
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte	17
Entretien et nettoyage de la table de cuisson	18
Surface de la table de cuisson	18
Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)	18
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)	18
Boutons de commande	19

Table des matières

Grilles et composants des brûleurs	19
Chapeaux et têtes des brûleurs	20
Bases des brûleurs	20
Électrodes	21
Grilles et anneau wok	21
Gril en fonte	21
Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs	22
Chapeau du brûleur	23
SmartThings	24
Installation	24
Compte Samsung	24
Démarrage	24
Application Four ou Cuisinière	25
Application Table de cuisson	25
Commande à distance de votre four	25
Surveillance à distance de votre four à micro-ondes (Four combiné uniquement)	26
Commande à distance de votre cuisinière	26
Surveillance à distance de votre table de cuisson	27
Commande à distance de votre hotte	27
Dépannage	28
Points à contrôler	28
Garantie et réparation	29
Garantie	29
Annexe	31
Annonce de contenu libre	31
Nom du modèle et numéro de série	31

Informations importantes relatives à la sécurité

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. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

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 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.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **Ne touchez** à aucune partie de la table de cuisson, y compris mais sans pour autant s'y limiter, aux brûleurs de la table de cuisson pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés de** la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants monter sur la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la table de cuisson ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la table de cuisson.
- **Retirez** tout élément d'emballage de votre table de cuisson avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la table de cuisson déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de cette dernière. Les enfants risquent, en grimant sur la table de cuisson, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la table de cuisson si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **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.
- **Débranchez la table de cuisson** ou **débranchez** le cordon d'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Ne stockez jamais des matériaux combustibles (torchons, produits en papier, etc.) ou des aliments emballés ou en boîte en dessous de la table de cuisson et de telle façon qu'ils puissent entrer en contact avec le dessous de la table de cuisson. Ces matériaux combustibles pourraient prendre feu et les aliments emballés ou en boîte pourraient exploser.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas comprimé ou courbé par des objets lourds. Si cela venait à être le cas, des fuites de gaz ou une combustion incomplète risqueraient de se produire.

- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.
- 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, comme des vêtements, peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux, de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables 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 article volumineux en tissu comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, 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.

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, 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 cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

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 à gaz ou électrique.
- Ne touchez aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du 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.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, 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.
- **Ne modifiez** d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 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**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette table de cuisson est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette table de cuisson est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la table de cuisson de fournir une installation électrique conforme.

Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Assurez-vous que votre table de cuisson est 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 des installateurs de tables de cuisson au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la table de cuisson vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson ; les grilles et les grils sont lourds. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous que** votre table de cuisson est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre 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 de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de 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 Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), 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.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. En cas de non-respect de ces instructions, des fuites de gaz, un incendie ou un allumage défectueux peuvent survenir.

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, 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 dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la table de cuisson à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la table de cuisson est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la table de cuisson puisse ventiler correctement, le dégagement en haut, à l'arrière, sur les côtés et en dessous de la table de cuisson doit être suffisant. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **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).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface 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.

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- **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 les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez 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.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.
- 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.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau 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.
- **Assurez-vous** que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la table de cuisson lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.

- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, 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 d'un tissu propre et sec.
- Si une coupure de courant survient ou si l'allumage électrique ne fonctionne pas, n'utilisez pas d'allumettes ou de briquets pour allumer les brûleurs. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou des brûlures physiques.
- **Ne placez pas** et n'utilisez pas de dispositifs de cuisson électriques (tels que des cuiseurs de riz IH ou des systèmes de chauffe pour cuisson de bureau) par-dessus votre 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 Self-Cleaning (Auto-nettoyage) du four est activée.

Utilisation en zone de haute altitude (Modèles DTG36P875N* 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. Veuillez 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.

California Proposition 65 Avertissement

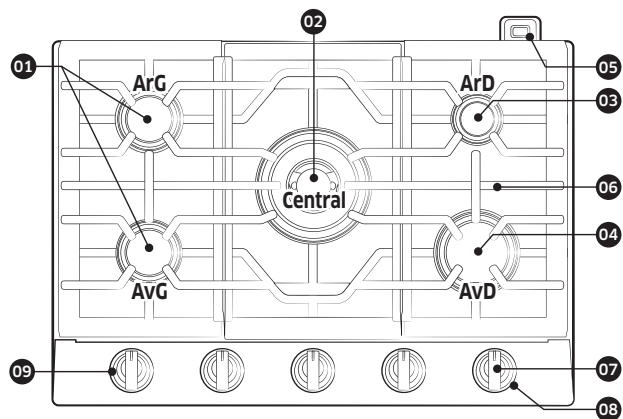
AVERTISSEMENT

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

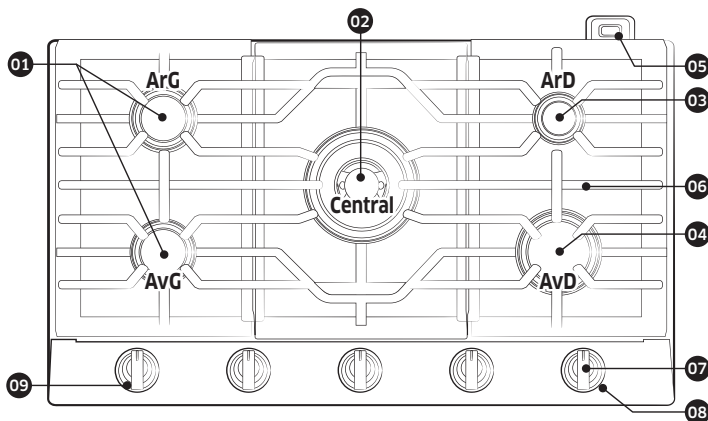
Présentation

Disposition

Modèle 30" : DTG30P875N+



Modèle 36" : DTG36P875N+

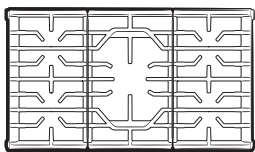


- 01** Avant Gauche/Arrière Gauche Brûleurs semi-rapides 9500 BTU
- 02** Central Brûleur haute puissance 19000 BTU
- 03** Arrière Droit Brûleur de mijotage 5000 BTU
- 04** Avant Droit Brûleur rapide 13000 BTU
- 05** Module Wi-Fi
- 06** Grille (3)
- 07** Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)
- 08** Bouton Wi-Fi (bouton de dessous)
- 09** Bouton Bluetooth (bouton de dessous)

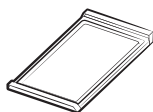
À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

Brûleur	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Semi-rapide (ArG, AvG)	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, casseroles	Cuisson en général
Marche/Arrêt (Central)	Chauffage/ Mijotage à basse température	Aliment bouilli, sauce tomate	Puissance maximale
Faire mijoter (ArD)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Rapide (AvD)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général

Accessoires fournis



Grilles du brûleur de surface (3) *



Gril en fonte (1) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



Anneau wok (1) *

REMARQUE

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

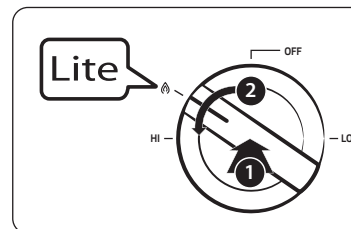
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

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. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

REMARQUE

Le système de régulation à deux valves situé au centre permet de réguler la flamme intérieure/extérieure du double brûleur [Central].

Lorsque la flamme intérieure ou extérieure est en position HI (ÉLEVÉ), elle diminue depuis l'extérieur lorsque vous passez de la position HI (ÉLEVÉ) à la position LO (FAIBLE).

Pour réguler la flamme intérieure, appuyez à nouveau sur le bouton et remettez-le sur la position permettant de contrôler la flamme intérieure.

Allumage manuel

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

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de la table de cuisson que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position Lite (Allumage). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer.
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que celui-ci s'est allumé même si la DEL du bouton est allumée. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- 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 la DEL située dans le 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 de surface lui ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.
- N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans placer de récipient sur la grille. La finition de la grille peut s'effriter si vous ne placez pas de récipient pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer vos mains, une manique, des chiffons ou d'autres éléments dessus.

Récipient

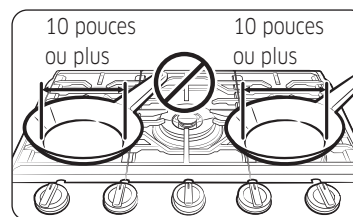
Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

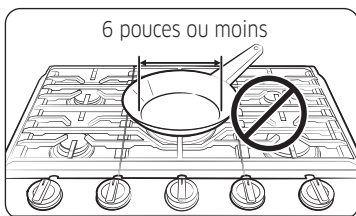
- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une cuisson sur table de cuisson ou pour une utilisation dans un four.
- **Vitrocéramique thermorésistante** : À utiliser pour une cuisson sur une surface ou dans le four. Elle conduit la chaleur très lentement et refroidit très lentement également. Consultez les consignes du fabricant des ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur une table de cuisson au gaz.

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.

- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent survenir si des casseroles et des pots sont renversés par accident.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson avec une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou prendre feu. Faire chauffer un récipient en plastique hermétique peut entraîner l'accumulation de pression dangereuse, pouvant provoquer l'explosion du récipient.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

Installez les grilles.

📖 REMARQUE

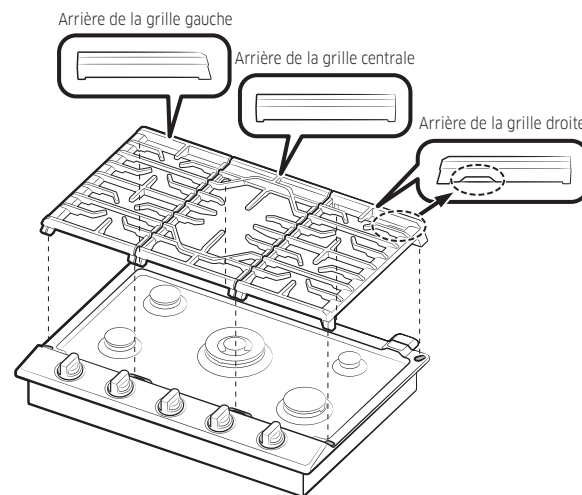
Installez les grilles comme indiqué ci-dessous pour optimiser leur durée de vie. Lorsqu'elles sont installées correctement, les ouvertures sur les grilles sont centrées par-dessus les brûleurs. Les trois grilles de la table de cuisson sont conçues pour s'insérer à des emplacements spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité optimale, ces grilles doivent être utilisées uniquement à leurs emplacements appropriés.

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

- Merci de placer la grille **G** du côté gauche et la grille **D** du côté droit.
- La grille centrale doit être installée avec la partie **BACK (ARRIÈRE)**, orientée vers l'arrière de la table de cuisson.

Pour remplacer correctement les grilles, procédez comme suit :

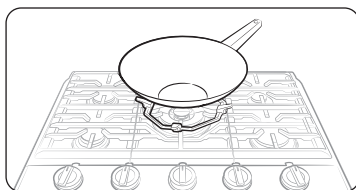
1. Repérez l'encoche à l'arrière de la grille droite.
2. Orientez la grille droite de sorte qu'elle se trouve sur la droite de la table de cuisson, avec l'encoche à l'arrière.
3. Abaissez doucement les pieds de la grille droite dans les orifices correspondants sur la table de cuisson.
4. Abaissez doucement les pieds des deux grilles restantes dans les orifices correspondants sur la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration.



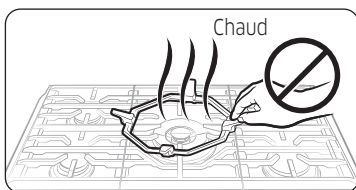
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Anneau wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La anneau wok supporte les woks de 12" à 14".

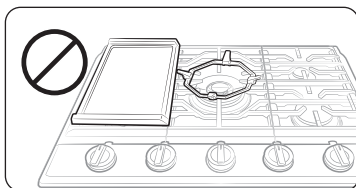


1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Placez la anneau wok sur la grille centrale ou avant droite.
3. Placez un wok sur la anneau wok. Assurez-vous que le wok placé sur son anneau wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.



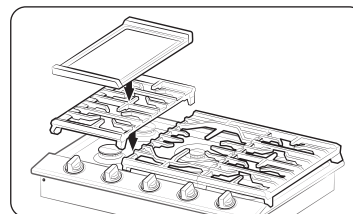
⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la anneau wok avant que lui-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidis.
- Lorsque vous utilisez le wok sur la table de cuisson ou lorsque le four est allumé, la anneau wok peut devenir très chaude. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas de casseroles à fond plat ou de woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N'utilisez pas la anneau wok et le grill simultanément.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.



Gril

Le grill à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson de la viande, des crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



Le grill peut être utilisé uniquement avec les brûleurs avant et arrière gauche sur la grille gauche. Soyez prudent lorsque vous posez le grill sur la grille gauche.

Dans la plupart des cas, vous devez faire préchauffer le grill avant de procéder à la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage de préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN à FAIBLE
Hamburgers	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Œufs au plat	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Bacon	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Saucisses	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN

⚠ ATTENTION

- Vous devez allumer les brûleurs avant gauche et arrière gauche lorsque vous utilisez le grill.
- Ne retirez pas le grill jusqu'à ce que les autres grilles et la table de cuisson, et le grill lui-même, n'aient totalement refroidis.
- Si vous laissez le grill sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne réglez pas les brûleurs sur la position HI (Élevée) lorsque vous utilisez le grill. Cela peut endommager le revêtement du grill et brûler les aliments que vous cuisinez.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du grill.
- N'utilisez pas le grill pour d'autres fins, par exemple, telles qu'une planche à découper ou une étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.
- Le grill est lourd, car il est réalisé en fonte. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.

REMARQUE

- Vous pouvez avoir besoin d'ajuster les réglages de la chaleur pour le gril avec le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.
- Ne nettoyez pas le gril dans un four doté du nettoyage automatique.

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. Sur l'application SmartThings, vous pouvez :

- 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.

Les fonctions qui peuvent être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si l'état de communication devient mauvais ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Comment connecter la table de cuisson ?

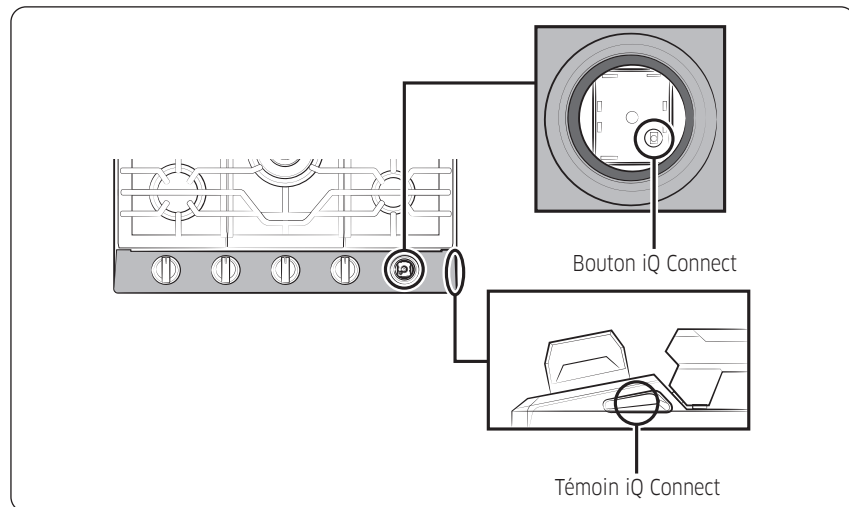
Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités de gestion à distance de votre four ou table de cuisson DACOR, vous devez le/la jumeler à l'application SmartThings.

- 1.** Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings, sur votre appareil mobile.
- 2.** Suivez les instructions affichées sur l'écran de l'application, puis appuyez sur le bouton **iQ Connect** pendant 3 secondes pour connecter votre table de cuisson.
- 3.** Une fois le processus terminé, le témoin iQ Connect arrête de clignoter et devient fixe. La table de cuisson est connectée avec succès.
- 4.** Si le témoin iQ Connect ne s'allume pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

REMARQUE

Le bouton **iQ Connect** se trouve en dessous du bouton de commande avant droit. Si vous devez appuyer sur le bouton **iQ Connect**, retirez le bouton de commande avant droit, en le saisissant et en le tirant vers le haut bien à la verticale.



Pour surveiller la table de cuisson à distance

1. Assurez-vous que le témoin iQ Connect s'allume. Si le témoin iQ Connect ne s'allume pas, appuyez sur le bouton **iQ Connect**. La table de cuisson peut maintenant être surveillée à distance à l'aide d'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.

Activation/Désactivation de la fonction iQ Connect

Si vous réglez la fonction iQ Connect sur Désactivation, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la table de cuisson. Pour activer la fonction iQ Connect, procédez comme suit :

1. Tirez le bouton de commande avant droit vers le haut bien à la verticale pour le retirer.
2. Appuyez sur le bouton **iQ Connect**.

REMARQUE

Le témoin iQ Connect est allumé lorsque la fonction iQ Connect est activée. Le témoin iQ Connect est éteint lorsque la fonction iQ Connect est désactivée.

3. Réinstallez le bouton de commande avant droit.

REMARQUE

- La table de cuisson continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **L'application SmartThings** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.
- Pour obtenir plus d'instructions, reportez-vous au manuel en ligne de l'application SmartThings, sur www.Dacor.com.

Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte


REMARQUE

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles Dacor dotés de la fonction de contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour les tables de cuisson et les hottes correspondantes compatibles avec la fonction de contrôle de la hotte, reportez-vous au tableau ci-dessous.

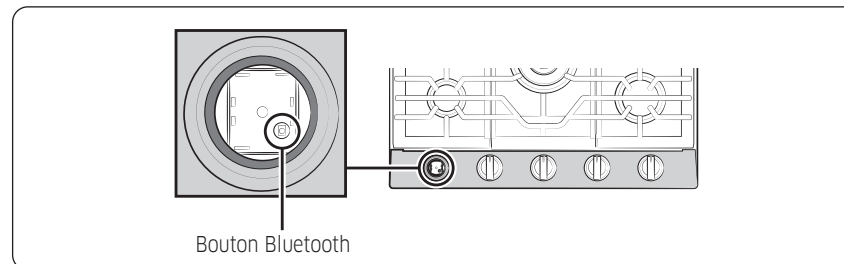
	Table de cuisson au gaz	Hotte
Modèle	DTG30P875N+ DTG36P875N+	DHD30M967W+ DHD36M987W+ DHD48M987W+ DHD36M967I+ DHD48M967I+ DHD36M867W+ DHD30M867W+

Pour se connecter à une hotte et un modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte :

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, suivez la procédure iQ Connect pour vous connecter à 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. Le témoin de l'icône Bluetooth clignote.
4. Appuyez sur le bouton **Bluetooth** sur la table de cuisson. Le processus de jumelage commence.
5. Une fois le jumelage par Bluetooth terminé, le témoin Bluetooth arrête de clignoter et devient fixe.
6. Pour utiliser la fonction de contrôle de la hotte, suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte et dans le guide de l'application.

REMARQUE

Le bouton **Bluetooth** se trouve en dessous du bouton de commande avant gauche. Si vous devez appuyer sur le bouton **Bluetooth**, retirez le bouton de commande avant gauche, en le saisissant et 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

- Le témoin Bluetooth sur la hotte est allumé lorsque la connexion Bluetooth est active. Le témoin Bluetooth sur la hotte est éteint lorsque la connexion Bluetooth est inactive.
- Si la connexion iQ Connect échoue, vous ne pouvez pas utiliser l'application SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Si vous n'avez pas de connexion iQ Connect avec la table de cuisson, 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.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de l'Application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

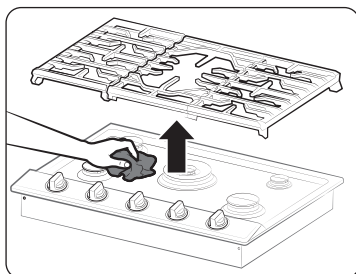
Entretien et nettoyage de la table de cuisson

⚠ 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.

Surface de la table de cuisson

Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs, puis repositionnez les grilles des brûleurs.

Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)

La finition en émail vitrifié est solide mais cassable si la surface est mal utilisée. Cette finition est résistante à l'acide. Cependant, tous les aliments acides avec une forte teneur en sucre (tels que les fruits, les jus, les tomates ou le vinaigre) ne doivent pas rester posés sur la finition. Si des aliments acides sont renversés sur la table de cuisson alors qu'elle est chaude, éteignez tous les brûleurs puis utilisez une serviette en papier sèche ou un chiffon sec pour essuyer immédiatement les aliments renversés. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez-la avec un nettoyant toutes surfaces et de l'eau. Rincez abondamment. Pour les autres déversements tels que les éclaboussures de graisses, nettoyez la table de cuisson avec du savon et de l'eau, ou avec un nettoyant toutes surfaces après avoir laissé refroidir la surface. Rincez abondamment. Lustrez avec un chiffon sec.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

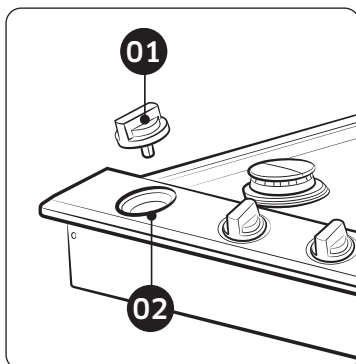
1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une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

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface.
- 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.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la table de cuisson entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson et les parties en acier inoxydable avec :
 - Une solution d'alcali caustique (hydroxyde de sodium) ou des produits de nettoyage contenant ce produit chimique ;
 - Des tampons à récurer métalliques ou durs ;
 - Des matériaux ou des produits chimiques abrasifs.

Boutons de commande

Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position **OFF (DÉSACTIVATION)**.



- 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.

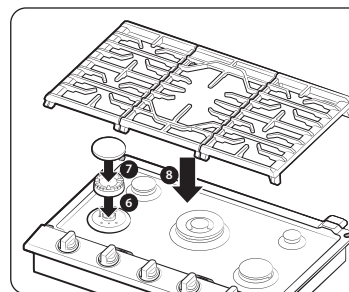
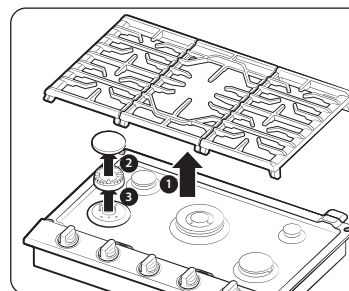
1. Retirez les boutons des tiges des vannes de commande en tirant dessus.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinstallez les boutons sur les 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.

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 toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur 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. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

📖 REMARQUE

Reportez-vous aux pages **21**, **22** et **23** pour connaître les instructions détaillées de réassemblage des composants des brûleurs.

7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Chapeaux et têtes des brûleurs

REMARQUES

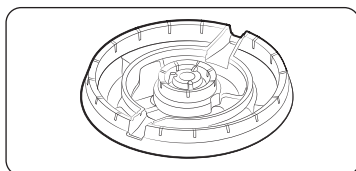
Avant de retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs, mémorisez leur taille et leur emplacement. Réinstallez-les au même endroit qu'avant le nettoyage.

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

REMARQUE

- Les parties en laiton de votre brûleur changeront de couleur avec l'usage. Cependant, les performances ne seront pas affectées. Vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyant pour surfaces en laiton.
- Après nettoyage, confirmez que les ouvertures des ports des brûleurs ne sont pas bouchées.

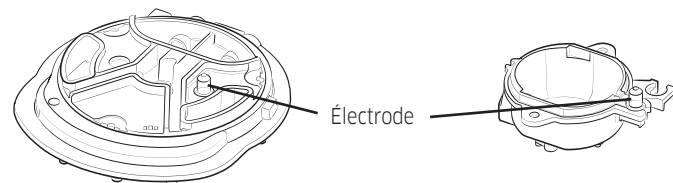
Bases des brûleurs

ATTENTION

Les bases des brûleurs ne peuvent pas être retirées pour le nettoyage.

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

Essuyez et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Faites attention à ne pas rayer, déformer ou endommager les bases. Laissez-les sécher complètement avant de les utiliser.



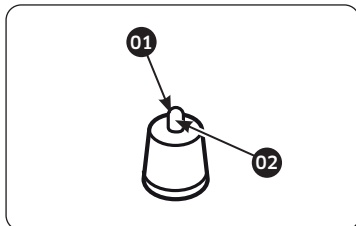
Base du brûleur haute puissance

Base du brûleur circulaire

Électrodes

⚠ ATTENTION

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



01 Nettoyez cette partie métallique.

02 Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche avec une plaque d'aiguisage.

Veillez à ne pas presser l'une des commandes de la table de cuisson pendant son nettoyage. Un léger choc électrique peut résulter et pourrait vous faire tomber sur un ustensile chaud. Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche sur la table de cuisson sont propres et sèches. Nettoyez la partie métallique de l'électrode avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer les igniteurs.

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

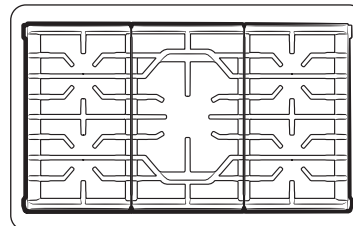
📖 REMARQUE

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

Grilles et anneau wok

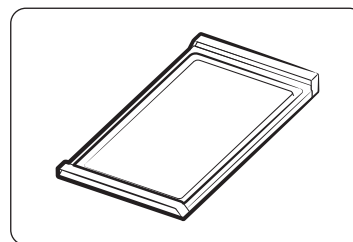
⚠ ATTENTION

Ne nettoyez pas les grilles ou la anneau wok au lave-vaisselle. Cela les endommagerait.



Une fois qu'elles ont refroidi, soulevez les grilles pour les sortir. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et après tout déversement. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec de l'eau propre. Lorsque vous réinstallez les grilles, assurez-vous qu'elles sont solidement positionnées par-dessus les brûleurs.

Gril en fonte



- Rincez-le à l'eau chaude (n'utilisez pas de savon) et séchez-le soigneusement.
- Avant la cuisson, préparez la surface avec de l'enduit à cuisson ou de l'huile végétale.
- Après la cuisson, nettoyez le gril avec une brosse dure et de l'eau chaude.
- Il est déconseillé d'utiliser du savon et vous ne devez jamais utiliser de détergents puissants.
- Entreposez-le dans un endroit frais et sec.

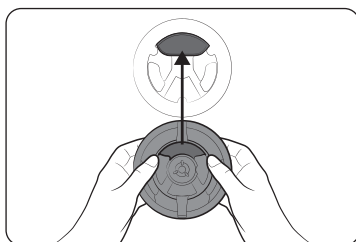
⚠ ATTENTION

- Si quelque chose s'est renversé sur le dessous du gril, ce dernier doit être nettoyé dès que possible pour éviter les résidus d'aliments cuisinés.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le dessous du gril car cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous du gril à l'aide d'eau chaude savonneuse, dès qu'il est froid.
- Ne placez pas le gril dans un four à micro-ondes.
- Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Éteignez toujours tous les brûleurs de surface avant de retirer le gril. Faites attention lorsque vous manipulez un gril chaud.
- Ne nettoyez pas le gril dans un four doté du nettoyage automatique.

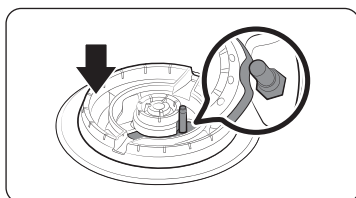
Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs

Tête des brûleurs doubles

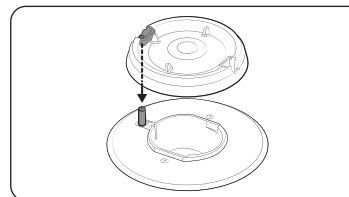


1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.

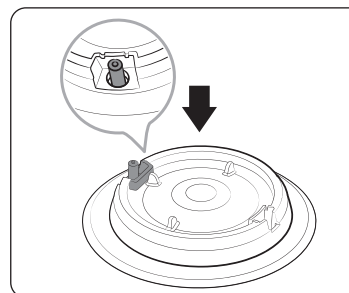


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

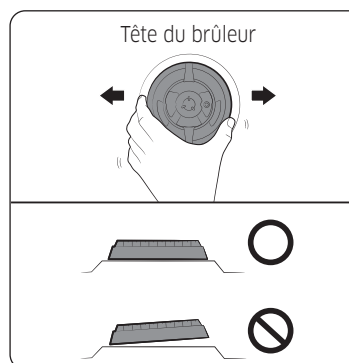
Tête des brûleurs circulaires



1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



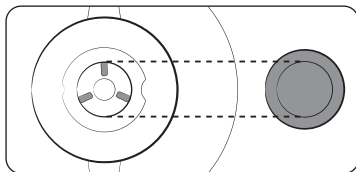
2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

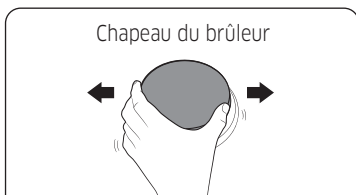
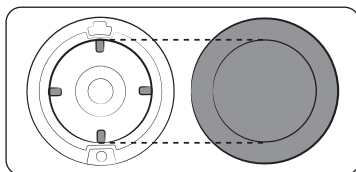
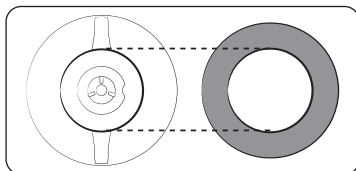
Chapeau du brûleur



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

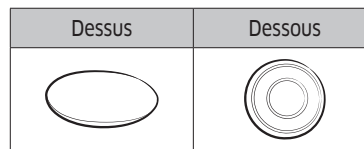
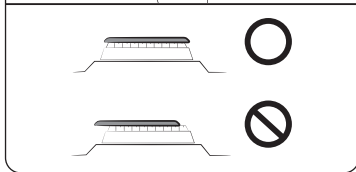
⚠ ATTENTION

Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il porte bien à plat.



⚠ ATTENTION

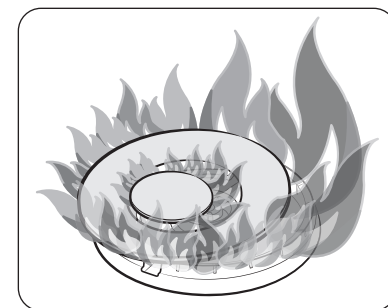
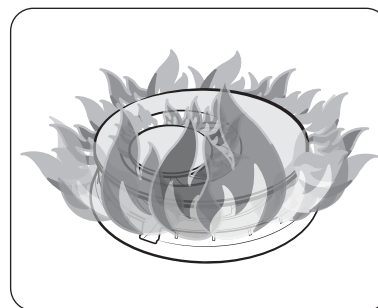
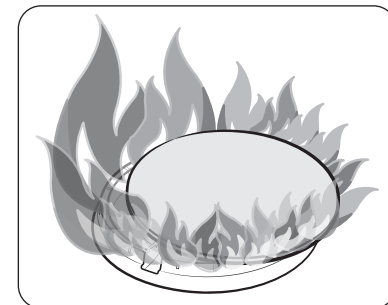
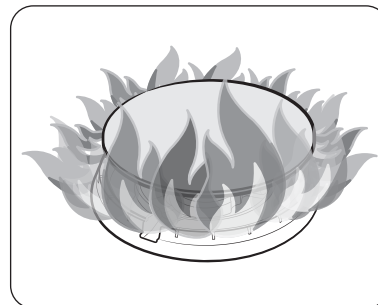
Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.



📖 REMARQUE

Le chapeau (arrière droit) du brûleur de mijotage précis et le chapeau (central) du brûleur double intérieur sont interchangeables.

📖 REMARQUE



Après avoir installé les brûleurs de surface, vérifiez qu'ils s'allument.

Un mauvais placement de la tête ou du chapeau d'un brûleur entraînera un allumage défectueux ou des flammes inégales (comme indiqué sur les illustrations).

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.

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.

** 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.

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 vous rencontrez un problème avec la table de cuisson, consultez les tableaux commençant ci-dessous puis essayez les actions suggérées.

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.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appellez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché 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.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre table de cuisson.

Problème	Cause	Action
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).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	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).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	pages 21, 22 et 23 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (pages 19, 20 et 21 .)
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. 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 réparation

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

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.

Garantie et réparation

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.

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

Annnonce 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.



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 _____



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 décolorent 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).

Cordialement,

The Dacor Customer Assurance Team

dacor



DG68-01285A-08

Dacor • Téléphone : 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada) • www.dacor.com