

Four mural électrique intégré

Manuel d'utilisation

NV51**700S**



SAMSUNG

Avis réglementaire

1. AVIS DE LA FCC

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.

Pour satisfaire aux exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF, une distance de séparation de 20 cm ou plus doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et les personnes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour garantir la conformité, il est recommandé de ne pas opérer à une distance inférieure à celle-ci.

▲ 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.

2. Avis de l'IC

Le terme « IC » précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil. Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme canadienne ICES-003. Pour les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

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. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-installés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes 5

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	5
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	6
Pour votre sécurité	6
Sécurité électrique	8
Sécurité des enfants	8
Four	9
Fours auto-nettoyants	10
Hotte de ventilation	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	13
Précautions d'utilisation	16
Avertissements critiques pour l'entretien	18

Présentation de votre nouveau four 19

Vue d'ensemble	19
Contenu de votre four	19
Assemblage du récipient de cuisson à vapeur (modèles applicables uniquement)	20

Avant de commencer 21

Conseils pour économiser l'énergie	21
Réservoir d'eau	21
Porte « Push to open »	22
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	23

Utilisation du four 24

Tableau de commande	24
Affichage	24
Verrouillage de la commande	25
Minuterie de cuisine	25
Comment modifier le nom de la minuterie	26
Cuisson minutée	27
Départ différé	28
Utilisation de la sonde thermique	28
Plages de réglage de la température pour le mode de cuisson double	30
Caractéristiques du four	31
Guide de recommandation en matière de cuisson au gril	35

Air Fry (Friture par application d'air)	36
Réglage du mode	38
Réglage de la température	38
Instructions de base pour la cuisson au four et au gril	38
Cuisson vapeur	41
Air Sous Vide	42
Convection légumes	44
Fonction de cuisson guidée	45
Utilisation de la fonction spéciale	46
Utilisation de la fonction de commande intelligente	48
Utilisation des grilles du four	49
Utilisation de la grille coulissante	51
Utilisation de la plaque de séparation intelligente	52
Utilisation de la fonction de nettoyage	53
Nettoyage à la vapeur	55
Réglages	58
Utilisation de la fonction Sabbath	61

Entretien de votre appareil 62

Entretien et nettoyage du four	62
Retrait des portes du four	64
Remplacement des portes du four	65

Dépannage 66

Dépannage	66
Codes d'information	70

Garantie (ÉTATS-UNIS) 71

Garantie (CANADA) 72

Annexe 74

Annonce de la source ouverte	74
------------------------------	----

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation du four. Ce guide ne couvre pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes importantes de sécurité figurant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

Symboles et mesures de sécurité importants

Signification des icônes et symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT









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

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure pendant l'utilisation de votre four, suivez ces mesures de sécurité de base.

-  Ne PAS essayer.
-  Ne PAS démonter.
-  Ne PAS toucher.
-  Respectez scrupuleusement les instructions.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
-  Remarque

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement.

Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT


Cancer et troubles de la fertilité - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent l'ouverture de l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture et les fissures autour de la porte du four.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

 **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre dépannage doit être confié à un technicien qualifié.

 Avant de procéder à l'entretien, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

- ☐ • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.**
Ne laissez jamais des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse.**
Éteignez le four pour éviter que les flammes ne se propagent. Éteignez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

- ☐ • Si un feu se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'auto-nettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.
 - Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'auto-nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
 - Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
 - ★ • **Stockage dans ou sur l'appareil.** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui pourraient chauffer.
 - **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.
- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place d'une manique.
 - Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce du four.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
 - L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait surveillées ou leur ait donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ Utilisez uniquement le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour vous connecter à l'alimentation électrique. N'utilisez pas de kit de cordon d'alimentation tiers.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service agréé par Samsung. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de s'assurer que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - Éteignez le four.
 - Débranchez le four de la prise murale CA.
 - Contactez votre centre de service Samsung local.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes infirmes sans le contrôle d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance du four lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être brûlantes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

FOUR

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est noire. Les surfaces intérieures d'un four sont suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser votre vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Sont concernées : les ouvertures de la bouche d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- **Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des récipients et entraîner des blessures.
- ☐ • **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme lieu de stockage.** Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond des fours, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Garder les conduits de ventilation du four dégagés.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des maniques pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Évitez que les maniques touchent l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas le papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • **Pendant l'utilisation, l'appareil se met à chauffer.**
Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils risquent de rayer la surface et de faire éclater la vitre.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours le four. Si le four n'est pas éteint et que le courant revient, le four peut se remettre à fonctionner. Les aliments laissés sans surveillance risquent de s'enflammer ou de se détériorer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☒ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais les oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Nettoyez la graisse et les salissures alimentaires du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
- N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Retirez les clayettes en nickel du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car elles risquent de se décolorer.

-
- ★ • En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
 - Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'auto-nettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

- ★ • **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- **Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.**

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société d'entretien.
 - Si le four n'est pas installé par un technicien qualifié, vous risquez de subir une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement votre concessionnaire.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et présentant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'ampérage est approprié.

- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, veuillez contacter le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
 - En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
 - Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- ★ • En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé proche de vous.
 - Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
 - Soyez prudent lorsque vous retirez le film qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela pourrait entraîner des brûlures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ❑ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✍️ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ❑ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ☒ • Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil peut être chaud.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
 - Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
 - Évitez d'insérer les doigts, les substances étrangères ou les objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
 - Ne manipulez pas la porte ni ne procédez à aucun réglage ou réparation. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
 - Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
 - N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.

-
- ☒ • Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
 - Ne chauffez jamais les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
 - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
 - N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de brûler dans le four.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - Si vous vous accrochez à la porte, vous risquez de faire tomber l'appareil et de vous blesser gravement.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Ne tenez pas les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains et votre visage.
- Retirer les couvercles des pots pour bébé avant de les chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être suffisamment chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois qu'ils sont réchauffés.
 - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Soyez prudent lorsque vous faites chauffer des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
 - ☒ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
 - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- ☒ • Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Évitez que les enfants ne s'approchent trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
 - Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'auto-nettoyage.
 - Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit, car elles risquent de se briser.
 - Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Le verre pourrait être endommagé ou cassé.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.
- Faites attention lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous pincer les doigts et de vous blesser.
- La porte laisse apparaître des fils au bas de l'appareil pour brancher les lampes DEL. Veillez donc à ne pas tirer ou couper les fils lorsque vous manipulez la porte.

AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

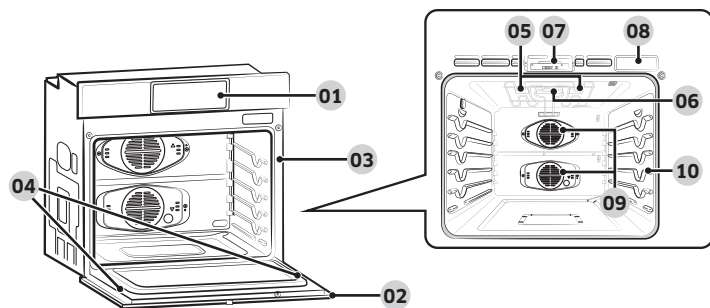
⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou la sole du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

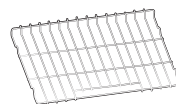
Présentation de votre nouveau four

Vue d'ensemble

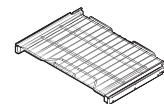


- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| 01 Panneau de commande du four | 02 Porte du four | 03 Joint de four |
| 04 Lampe DEL de la porte | 05 Lampe DEL | 06 Caméra |
| 07 Verrou de la porte | 08 Réservoir d'eau | 09 Ventilateur de convection |
| 10 Position de la grille | | |

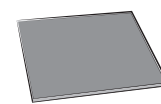
Contenu de votre four



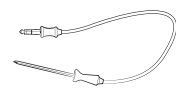
Grille métallique (1)*



Grille coulissante (1)*



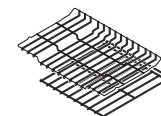
Plaque de séparation (1)*



Sonde de température (1)*



Plateau pour friture par application d'air (1)*



Grille métallique à vapeur (1)*

REMARQUE

Si vous avez besoin d'un accessoire marqué d'un *, vous pouvez vous le procurer en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864 ou www.samsung.com/us/support).

Présentation de votre nouveau four

Assemblage du récipient de cuisson à vapeur (modèles applicables uniquement)

Le récipient de cuisson à vapeur et le couvercle en verre sont uniquement destinés à la fonction de cuisson à la vapeur. Utilisez le récipient de cuisson à vapeur sur la grille uniquement et veillez à l'insérer complètement dans l'appareil de manière à ce qu'il touche la paroi arrière.

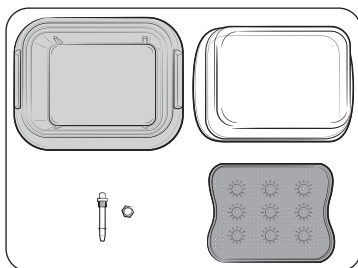
Le récipient de cuisson à vapeur est composé de 4 parties distinctes : Le couvercle en verre, le plateau métallique, le plateau à vapeur et la buse à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

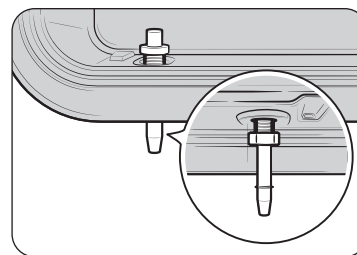
Ne pas utiliser le couvercle en verre pour la cuisson au gril ou au four. Utilisez uniquement le mode de cuisson à la vapeur.

⚠ MISE EN GARDE

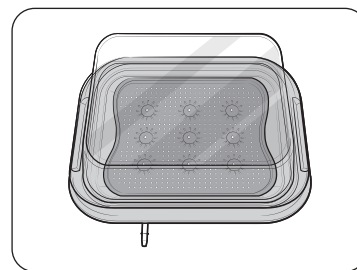
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et veillez à ne pas le faire tomber.
- Les changements brusques de température peuvent entraîner la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.



1. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour le récipient à vapeur.
 - Les pièces comprennent le couvercle en verre, le plateau métallique, le plateau à vapeur et la buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans le trou situé à l'arrière droit du plateau métallique, puis serrez l'écrou fourni.



3. Mettez le plateau à vapeur dans la casserole métallique, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

📄 REMARQUE

Si vous avez besoin d'un récipient de cuisson à vapeur, vous pouvez l'acheter en appelant le Centre d'appels Samsung (1-800-726-7864 ou www.samsung.com/us/support).

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur Bake (cuisson traditionnelle), puis faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Une odeur distinctive se fera sentir. C'est normal.

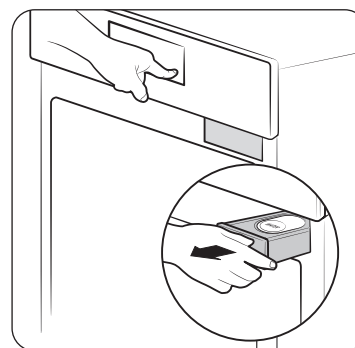
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

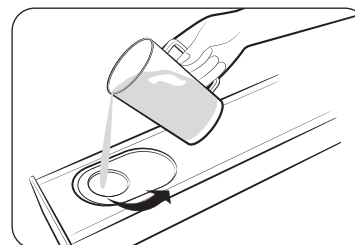
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un article et celle du suivant.
- Chaque fois que cela est possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake (Cuisson traditionnelle vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Steam Cook (Cuisson à la vapeur) et Steam Proof (Étuvage vapeur), ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson à la vapeur, le rôtissage à la vapeur, la cuisson traditionnelle vapeur et l'étuvage vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à une cuisson à la vapeur ou à un détartrage.



1. Localisez le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)** sur le panneau de commande pour éjecter le réservoir d'eau. Saisissez l'avant du réservoir, puis faites-le glisser pour le retirer.

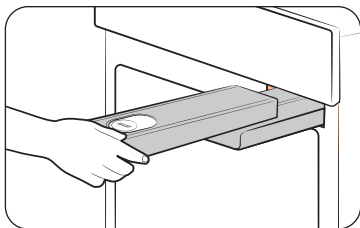


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau potable.

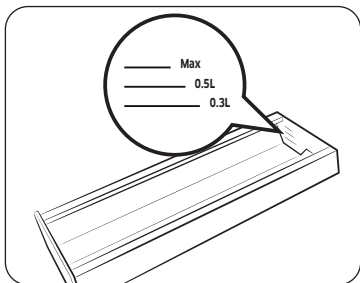
REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le bouchon en caoutchouc ou en retirant la partie supérieure en plastique.

Avant de commencer

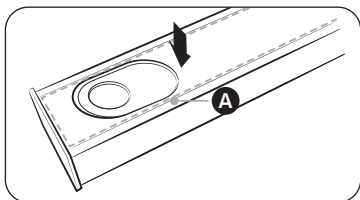


3. Remplacez le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans la fente du réservoir.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger déclic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)**. Le four escamote le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

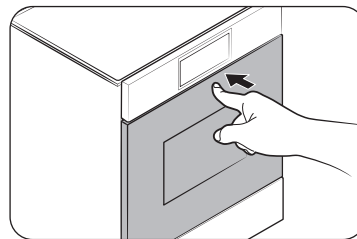
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (**marqué A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

MISE EN GARDE

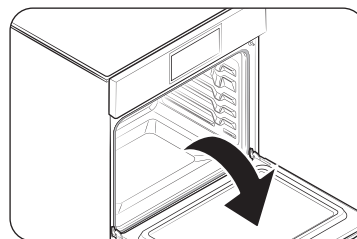
Le réservoir d'eau devient chaud pendant la cuisson. Portez impérativement des gants de cuisine pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Porte « Push to open »

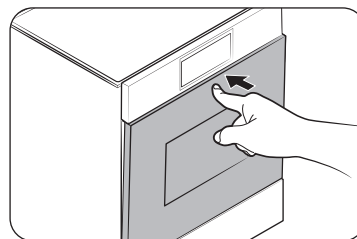
La porte « Push to open » peut être ouverte et fermée par simple pression.



1. Appuyez sur la partie supérieure de la porte.



2. La porte s'ouvre lentement.



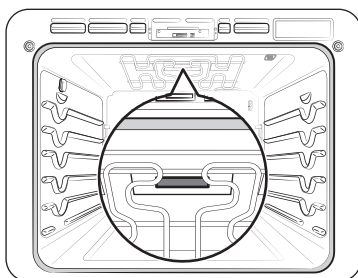
3. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la partie supérieure de la porte pour la refermer.

MISE EN GARDE

Vous pouvez vous blesser lorsque la porte s'ouvre et se ferme. Tenez-vous à distance de la porte.

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez le couvercle transparent de l'appareil photo une fois que celui-ci a refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de l'appareil photo qui comporte les fonctions de l'appareil photo.

- Il pourrait être endommagé car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet non seulement de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings, mais elle offre également des fonctions de reconnaissance des aliments, de recommandation des aliments, de guide de cuisson et de prévention des brûlures pour certains aliments. Vérifiez les paramètres de la vision de la caméra dans Options - Réglages.


La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi via Easy Connection. Pour les recettes prises en charge, voir le tableau Programmes de cuisson automatique.

1. Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four avec l'application SmartThings.
2. Reconnaissance des aliments : À la fermeture de la porte, l'appareil recommande la recette la plus appropriée parmi les programmes de cuisson guidée en reconnaissant l'aliment et la taille de la portion.
3. Guide de cuisson : Après avoir connecté la sonde de température, la cuisson est terminée selon la cuisson recommandée ou souhaitée. (Nécessite la connexion d'une sonde de température, voir la section **Utilisation de la sonde de température** à la page.28)
4. Notification de brûlure : Cette fonction émet une notification lorsque les aliments commencent à brûler.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, tels que le réglage Nettoyage et abaissement en mode de cuisson jumelée.

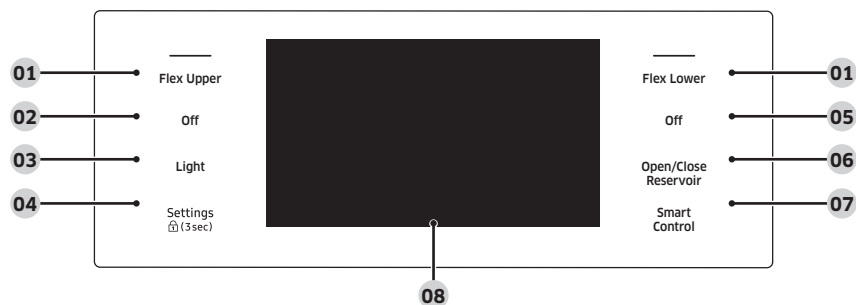
Le voyant supérieur est allumé lorsque l'appareil fonctionne. (L'appareil s'éteint si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage.)

📖 REMARQUE

- En fonction du plat, il se peut que la caméra ne reconnaisse pas l'aliment. Dans ce cas, utilisez les fonctions de cuisson guidée.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et le voyant DEL supérieur situé sur le plafond à l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois qu'il a complètement refroidi.
- N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de la caméra. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Ne démontez pas le couvercle transparent de la caméra pour le nettoyer. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Pendant que la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut se détacher ou s'interrompre en raison d'un signal Wi-Fi faible, en fonction de la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton  pour rafraîchir l'image.
- En fonction de l'état du routeur/réseau, l'image des aliments peut s'interrompre ou faire une pause. Une connexion Wi-Fi 5GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement vers l'internet est constamment supérieure à 30 Mbps à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbps.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Le taux de reconnaissance peut être affecté par l'état des aliments, la position de la grille, le récipient, etc. Veuillez suivre les instructions de cuisson automatique.
- La fonction de reconnaissance des aliments ne fonctionne que lorsque le four est en attente de cuisson. La fonction de reconnaissance des aliments ne fonctionne pas si vous commencez à préchauffer le four manuellement.
- Les couleurs de l'éclairage du four peuvent être modifiées pour améliorer les performances de la caméra.

Utilisation du four

Tableau de commande

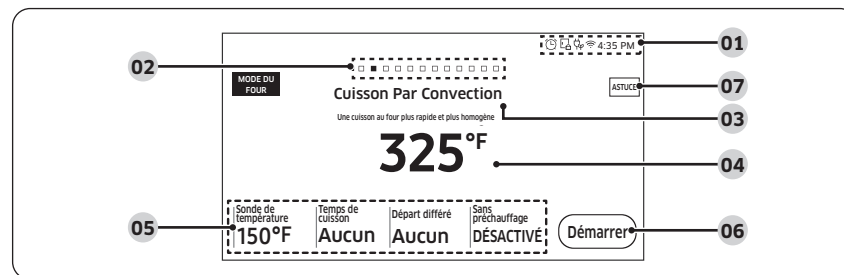


- 01 Câble supérieur, Câble inférieur :** Permet d'afficher l'écran du mode four supérieur ou four inférieur sur l'écran. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre les fours. Cela ne fait qu'afficher leur statut actuel.
- 02 Off (Désactivé):** Sert à annuler la cuisson lorsque le four supérieur flexible est en train de cuire.
- 03 Light (Éclairage):** Permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.
- 04 Settings (Réglages) (3 sec) :** Permet d'afficher l'écran des réglages. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 05 Off (Désactivé):** Sert à annuler la cuisson lorsque le four inférieur flexible ou le four simple est en train de cuire.
- 06 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir):** Appuyez sur cette touche pour ouvrir ou fermer le réservoir d'eau.
- 07 Smart Control (Commande intelligente) :** permet de sélectionner la fonction Commande intelligente.
- 08 Display (Écran):** Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

REMARQUE

Si vous appuyez sur l'écran ou le touchez alors que vous portez des gants en plastique ou des gants de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Enlevez d'abord les gants/mitaines, puis appuyez sur l'écran avec un doigt nu.

Affichage

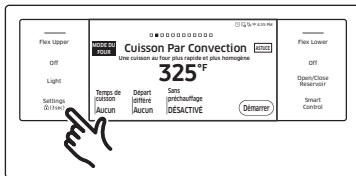


- 01 Zone indicatrice**
- Timer (Minuterie) (🕒):** Une fois la **Timer (Minuterie)** réglée, l'indicateur de minuterie s'affiche.
 - Door lock (Verrou de la porte) (🔒):** S'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
 - Wi-Fi (📶):** Affiche l'intensité du signal **Wi-Fi** en 5 étapes. Lorsque le **Wi-Fi** est déconnecté, 📶 l'écran s'affiche.
 - Économie d'énergie de 12 heures (🌿):** S'affiche lorsque **l'économie d'énergie de 12 heures** est activée.
 - Heure actuelle :** L'heure actuelle s'affiche.
- 02 Indicateur de page :** Indique l'emplacement du mode actuel.
- 03 Mode :** Le menu actuel ou sélectionné s'affiche avec une description du **Mode**.
- 04 Température :** La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran de réglage de la **température** s'affiche.
- 05 Zone d'information**
- Temp Probe (Sonde de Température) :** La température définie de la sonde de température est affichée. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran de réglage de la **Temp Probe (Sonde de Température)** s'affiche.
 - Cook Time (Temps De Cuisson) :** Le temps de cuisson s'affiche. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
 - Delay Start (Départ Différé) :** L'heure du départ différé est affichée. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran de réglage du **Delay Start (Départ Différé)** s'affiche.
 - Sans préchauffage :** Indique si la fonction **Sans préchauffage** est activée ou désactivée. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection)).
 - Steam (Vapeur) :** Le niveau de vapeur est affiché. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran du niveau de **Vapeur** s'affiche. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)
- 06 Start (Démarrer) :** Appuyez sur cette zone pour démarrer le four à l'aide des réglages affichés.
- 07 Conseil :** Appuyez sur cette touche pour afficher un guide contextuel sur la température. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode de Cuisson par convection ou de Rôtissage par convection.)

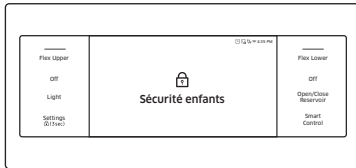
Verrouillage de la commande

Le verrouillage de la commande vous sert à verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement. Le verrouillage de la commande permet également de verrouiller les deux portes du four afin qu'elles ne puissent pas être ouvertes. Vous ne pouvez activer le verrouillage de la commande que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage de la commande?



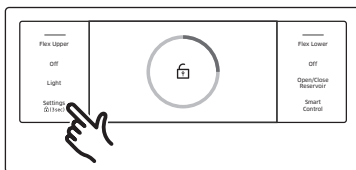
1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Régler** pendant 3 secondes.
 - L'écran de verrouillage de la commande s'affiche et la confirmation du verrouillage de la commande apparaît en bas de l'écran.



REMARQUE

- Le verrouillage de la commande est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage de la commande.

Comment déverrouiller les commandes



1. Appuyez sur **Régler** pendant 3 secondes. La confirmation du verrouillage de la commande et l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran.

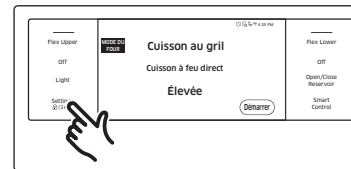
REMARQUE

Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.

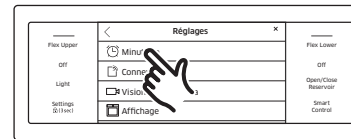
Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps défini est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toutes les autres fonctions du four.

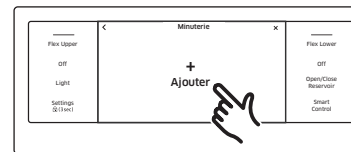
Comment régler la minuterie



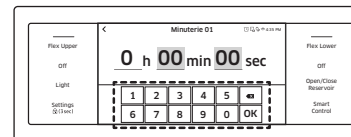
1. Appuyez sur **Régler**.



2. Appuyez sur **Minuterie**. L'affichage passe à l'écran de la minuterie.

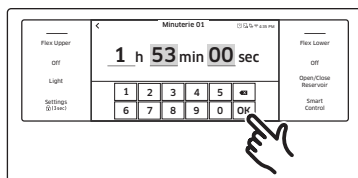


3. Appuyez sur **+Ajouter**.



4. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures et 59 minutes et 59 secondes).

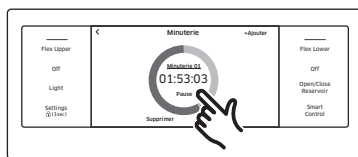
Utilisation du four



5. Appuyez sur **OK**.
La minuterie s'affiche à l'écran.



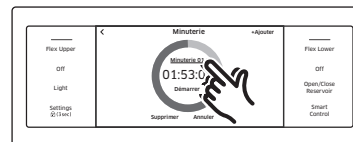
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
Le four émet un signal sonore à la fin de la durée réglée et l'écran affiche le message « La minuterie est écoulee. »
 - Vous pouvez interrompre, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.



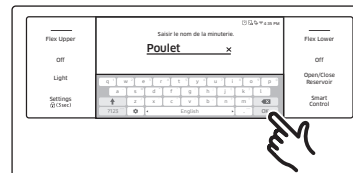
Comment modifier le nom de la minuterie

Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour identifier ce que vous chronométrez, par exemple, la décongélation d'un poulet

Modifier le nom de la minuterie dans Accueil minuterie



1. Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.
 - Le clavier s'affiche.



2. Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis appuyez sur **OK**.
 - Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis appuyez sur **OK**.



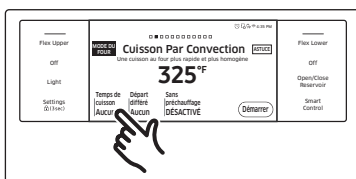
Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée.

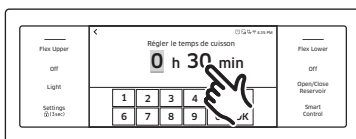
À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec une autre opération de cuisson. (cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, convection légumes, cuisson au four à la vapeur, rôtissage à la vapeur, cuisson à la vapeur, Friture par application d'air, Air Sous Vide, étuvage vapeur, étuvage, Déhydrate (déshydratation)).

Comment régler le four pour une cuisson minutée



- Appuyez sur l'écran, puis faites glisser le curseur jusqu'à l'opération de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. L'écran passe à l'écran du temps de cuisson.



- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson à l'écran.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.

⚠ MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée ou de départ différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Pour les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs et le poisson, la viande ou la volaille frais ou non congelés, il convient d'abord de les refroidir au réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

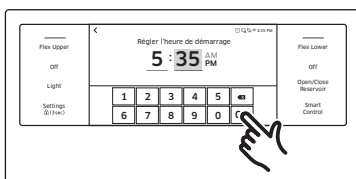
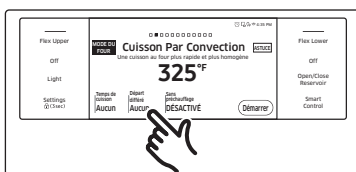
Utilisation du four

Départ différé

En mode de cuisson différée, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez choisie à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement au terme d'une durée déterminée en réglant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de départ différé qu'avec une autre opération de cuisson (cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, convection légumes, cuisson au four à la vapeur, rôtissage à la vapeur, cuisson à la vapeur, cuisson vapeur, friture par application d'air, air sous vide, étuvage, étuvage, déshydratation, auto-nettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres opérations de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour une cuisson différée?



1. Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur l'écran, puis faites glisser le curseur jusqu'à l'opération de cuisson souhaitée.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après une durée définie. (Consultez la section **Cuisson minutée** à la page 27.)
4. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. L'heure actuelle est affichée comme première entrée.

5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre.

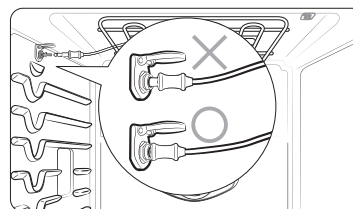
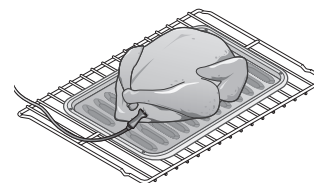
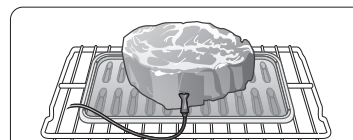
- L'écran Delay Start (Départ différé) se ferme. L'heure de démarrage et, si vous l'avez réglée, la durée de cuisson, s'affichent à l'écran.

Utilisation de la sonde thermique

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et les volailles (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est bien cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut être utilisée avec Bake (Cuisson traditionnelle au four), Convection Bake (Cuisson au four par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), ou Convection Vegetable (Convection légumes). Lorsque la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Enfoncez la pointe de la sonde de température dans la viande aussi profondément que possible, de manière à ce que la pointe se trouve au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage.
- La sonde de température ne fonctionnera pas correctement si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, car la **Temp Probe (sonde de température)** détectera la température du four et non celle de la viande.
- Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
- Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
- Si vous activez la fonction Keep Warm (maintien au chaud) pour maintenir la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction **Temp Probe (sonde de température)**, la température interne de la viande dépassera la température souhaitée.

2. Insérez la fiche de la sonde temporelle dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four jusqu'à la butée.

- Appuyez sur l'écran du four pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Convection Vegetable.) (Cuisson au four, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection ou Convection légumes.). Réglez la température de cuisson. (Voir la page 38.)
- Appuyez sur **Sonde de température** pour définir la température interne de votre choix.
- Définissez la température interne de votre choix à l'aide du pavé numérique.

Températures disponibles	100 °F à 200 °F
--------------------------	-----------------

- Si vous souhaitez utiliser le temps de cuisson ou le départ différé, définissez la fonction souhaitée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
- Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

MISE EN GARDE

Vous devez protéger la pointe de la sonde de température en veillant à ne pas l'insérer de manière à ce qu'elle dépasse de la surface de la viande. Veillez à ce que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.

MISE EN GARDE

- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autocuison ou de cuisson au gril. Vous risquez d'endommager définitivement la sonde et elle ne fonctionnera plus.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour la cuisson à l'aide de la fonction **Sonde de température**.
Ne pas utiliser la sonde de température à d'autres fins.

REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température pendant que la fonction Sonde de température fonctionne ou si vous insérez la sonde de température pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrête au bout d'une minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments congelés, il y a des moments où elle ne peut pas être détectée. (L'icône de la sonde n'apparaît pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	À point	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180 - 185 °F

REMARQUE

Si vous recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium et la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

Retrait de la sonde de température

Retirez la prise d'alimentation de la sonde de température de la prise.

MISE EN GARDE

Après la cuisson, la sonde de température est assez chaude pour provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir suffisamment avant d'essayer de la retirer.

Utilisation du four

Plages de réglage de la température pour le mode de cuisson double

La plaque de séparation permet de diviser le four en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. C'est ce qu'on appelle le mode jumelé. Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments supérieur et inférieur du four, chaque four dispose d'une puissance minimale et maximale et, par conséquent, de réglages de température minimaux et maximaux.

Les températures du four dans le compartiment inférieur limitent également les réglages du gril dans le compartiment supérieur. Les limites de température et de réglage du gril sont indiquées dans le tableau ci-dessous et à la page suivante.

COMPARTIMENT SUPÉRIEUR		COMPARTIMENT INFÉRIEUR (Réglages des fonctions et températures disponibles)	
Mode	Réglage de température	Bake (Cuisson traditionnelle au four), Convection Bake (Cuisson au four par convection)	
		Min	Max
Broil (Cuisson au gril)	Élevé	400 °F	480 °F
	Faible	325 °F	480 °F
Convection Bake / Convection Roast (Cuisson par convection/ Rôtissage par convection)	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, consultez la page 52.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR		COMPARTIMENT SUPÉRIEUR (Réglages des fonctions et températures disponibles)			
Mode	Réglage de température	Broil (Cuisson au gril)		Convection Bake, Convection Roast (Cuisson par convection, Rôtissage par convection)	
		Faible	Élevé	Min	Max
Bake (Cuisson traditionnelle au four) / Convection Bake (Cuisson au four par convection)	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

O = Disponible X = Non disponible

REMARQUE

Le mode de cuisson double vous permet d'utiliser des réglages différents pour les compartiments supérieur et inférieur, tels que des temps d'arrêt, des temps de cuisson et des réglages de température différents.

Pour appliquer ou modifier les réglages dans l'un ou l'autre compartiment, appuyez sur le pavé tactile correspondant.

Caractéristiques du four

Four		Caractéristiques du four
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Unique</div> <p>Sans plaque de séparation</p>	Four unique	Bake (Cuisson traditionnelle au four), Broil (Cuisson au grill), Convection Bake (Cuisson au four par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), Convection Vegetable (Convection légumes), Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Air-Fry (Friture par application d'air), Air Sous Vide, Steam Cook (Cuisson vapeur), Guided Cook (cuisson guidée), Keep Warm (Maintien au chaud), Steam Proof (Étuvage vapeur), Proof (Étuvage), Dehydrate (Déshydratation), Smart Control (Commande intelligente), Clean (Nettoyage)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Câble supérieur Câble inférieur</div> <p>Avec plaque de séparation</p>	*Four double	Broil (Cuisson au grill), Convection Bake (Cuisson au four par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), Smart Control (Commande intelligente)
	Câble supérieur	Cuisson traditionnelle au four, Cuisson par convection, Commande intelligente
	Câble inférieur	

* Pour utiliser la fonction de four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Consultez la page 52.

Mode de cuisson

Appuyez sur l'écran pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du pavé numérique ou de la molette. Consultez la section **Réglages de la température à la page 38** et **Instructions de base pour la cuisson au four et au grill commençant à la page 38**.


Mode	Plage de température		Four unique	*Four double		Sonde de température	Sans préchauffage
	Four uniAque	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Cuisson au grill	L0 / HI (Bas / Élevé)	L0 / HI (Bas / Élevé)	0	0	-	-	-
Cuisson Par Convection	175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Convection légumes	350 °F (175 °C) à 450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Cuisson vapeur	0	-	0	-	-	-	-

Utilisation du four

Mode	Plage de température		Four unique	*Four double		Sonde de température	Sans préchauffage
	Four uniAque	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Friture par application d'air	350 °F (175 °C) à 500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) à 205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-
Déshydratation	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Étuvage	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Étuvage vapeur	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Maintien au chaud	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Disponible - = Non disponible

* Pour utiliser la fonction de four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Consultez la page 52.


Mode	Instruction
Cuisson traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Bake (Cuisson traditionnelle au four) est utilisé pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Cuisson au grill	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de cuisson au grill du four. La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode de cuisson au grill est le plus adapté pour les viandes, les poissons et les volailles d'une épaisseur maximale d'un pouce. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de faire cuire les aliments au grill. Consulter la Guide de recommandation en matière de cuisson au grill commençant à la page 35.
Cuisson Par Convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson homogène et d'excellents résultats lors de l'utilisation simultanée de plusieurs grilles. Les pains et les pâtisseries dorent plus uniformément.

Mode	Instruction
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant un extérieur richement doré.
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en eau et en améliorant la texture et la saveur. Consulter la section Steam cook (cuisson vapeur) commençant à la page 41.
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le rôtissage vapeur permet d'obtenir d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante tout en retenant les jus de cuisson pour un résultat moelleux et tendre. Consulter la section Steam cook (cuisson vapeur) commençant à la page 41.

Mode	Instruction
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Cuisson vapeur vous permet d'utiliser une méthode de cuisson indirecte qui utilise la vapeur chaude générée par l'eau pour cuire les aliments. La vapeur chaude du générateur de vapeur est injectée dans le four par la buse vapeur pour cuire les aliments. Ce mode est un excellent moyen de cuisson saine pour les légumes, les viandes et les poissons, permettant ainsi de conserver leurs éléments nutritifs. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le récipient à vapeur en position 1. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
Friture par application d'air	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Fry (friture par application d'air) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que le mode convection normal. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture par application d'air en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. La température peut être réglée entre 350°F et 500°F. Consultez la section Air Fry (Friture par application d'air) à partir de la page 36.

Utilisation du four

Mode	Instruction
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none">Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau.Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.Placez les sacs d'aliments sous vide scellés sur la grille 3 du four.La température peut être réglée entre 100°F et 205°F.Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur.Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.Utilisez le guide de recommandation Air Sous Vide. Pour connaître le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments. Consultez la section Air Sous Vide à partir de la page 42.

Mode	Instruction
Convection légumes	<ul style="list-style-type: none">La convection légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps.Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3.Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.Consultez la section Guide de recommandation pour le mode Convection légumes commençant à la page 44. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none">La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments à la position 3 ou 4 de la grille.Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec.Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.

Mode	Instruction
Étuvage	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Proof (Étuvage) fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglages de la température. Placez la pâte à la position 2 de la grille. L'étuvage requiert une couverture avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Étuvage dans un four froid.
Étuvage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher. Placez la pâte à la position 2 ou 3 de la grille. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir d'un linge ou d'un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. N'utilisez pas l'option de fermentation du pain à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température d'étuvage n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode keep warm (maintien au chaud) sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.

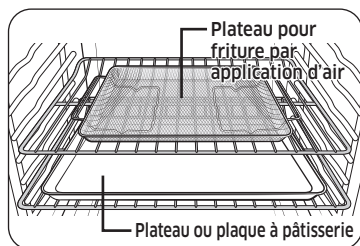
Guide de recommandation en matière de cuisson au grill

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de faire cuire les aliments au grill.

Aliment	Cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	3/4 po	Élevé	6	03 h 00	02 h 00
	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	03 h 20	02 h 20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05 h 00	04 h 00
	Moyen	-	1 à 1 1/2 po	Élevé	5	06 h 00 à 06 h 30	04 h 30 à 04 h 00
	À point	-	1 à 1 1/2 po	Faible	4	07 h 00 à 08 h 00	04 h 00 à 05 h 00
Morceaux de poulet	À point	4,5 lbs	1/2 à 3/4 po	Faible	3	16 h 00 à 18 h 00	13 h 00 à 15 h 00
	À point	2 lbs	1/2 à 3/4 po	Faible	3 ou 4	15 h 00 à 16 h 00	10 h 00 à 12 h 00
Côtelettes de porc	À point	1 lbs	1 po	Faible	3	08 h 00 à 10 h 00	06 h 00 à 08 h 00
Filets de poisson	À point	-	1/4 à 1/2 po	Faible	3 ou 4	07 h 00 à 08 h 00	04 h 00 à 05 h 00

Utilisation du four

Air Fry (Friture par application d'air)



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous le plateau pour friture par application d'air pour recueillir des gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Air Fry est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de la grille compte à partir du bas.)

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée de la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous le plateau pour friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Guide de recommandation de l'Air Fry (Friture par application d'air)

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Frites maison	25 à 30 oz	425 °F	25 à 30 min	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de 1/2 pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

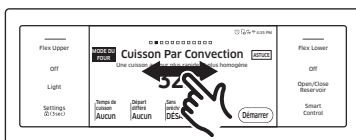
Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	15 à 20 min	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments riches en matières grasses, qui sont frits par application d'air, peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min	
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Choux-fleurs, panés	18 à 22 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	
Mélange de légumes, panés	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	

Utilisation du four

Réglage du mode

Balayez l'écran

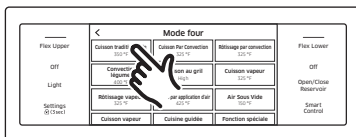


Balayez l'écran pour sélectionner le mode de votre choix. (Vous pouvez faire glisser l'écran vers la gauche ou vers la droite).

Mode résumé



1. Appuyez sur la zone du mode ou sur le mode four pour afficher le mode résumé.

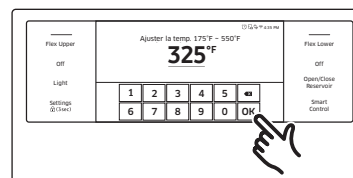


2. Appuyez sur le mode de votre choix.

Réglage de la température



1. Appuyez sur la zone de température pour afficher le pavé numérique.
2. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
3. Appuyez sur **OK**.



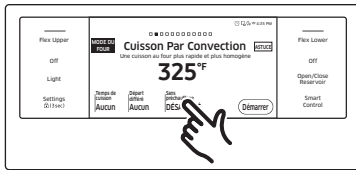
Instructions de base pour la cuisson au four et au grill



1. Appuyez sur l'écran, puis faites glisser pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée. (Consultez la section **Réglages de la température** sur cette page.)
 - Le mode grill ne peut être réglé que sur Hi (Élevé) ou Low (Faible)
 - La température de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.



3. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser les fonctions Sans préchauffage, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 4 de la page suivante.

Sans préchauffage

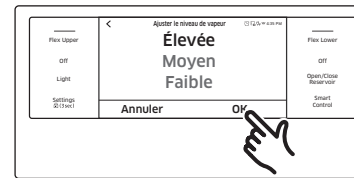
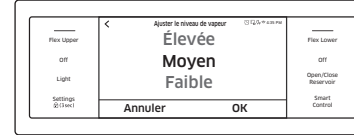
- Si vous sélectionnez la cuisson ou le rôtissage par convection, l'écran affiche les informations sans préchauffage. (La valeur par défaut est **Off (Désactivé)**).
- Appuyez sur la zone **Sans préchauffage**. La fonction No Preheat (Sans préchauffage) est activée et l'écran affiche **On (Activé)**.

REMARQUE

- Pour de meilleures performances, nous recommandons de cuire sur une seule grille.

Type de grille	Positions de la grille
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôti	1 ou 2

- Placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction Sans préchauffage.
- Pour de meilleures performances, préchauffez le four lors de la cuisson de produits de boulangerie qui gonflent tels que les gâteaux des anges, les gâteaux Bundt ou les pâtes feuilletées.



Cuisson à la vapeur, Rôtissage à la vapeur

- Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations relatives au niveau de vapeur. (La valeur par défaut est Moyenne).
- Appuyez sur la zone Vapeur pour régler le niveau de vapeur. L'écran de réglage du niveau de vapeur s'affiche. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Bas, Moyen ou Élevé.
- Appuyez sur **OK**. L'écran de réglage du niveau de vapeur se ferme et les informations relatives au niveau de vapeur s'affichent à l'écran. **Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson vapeur. Consultez la section **Réservoir d'eau** à la page 21.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction Temps de cuisson, ou Départ différé, réglez chaque fonction maintenant. Consultez les pages 27 et 28 pour les instructions.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer la cuisson.
- Appuyez sur **Off (Désactivé)** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez l'annuler.

Utilisation du four

REMARQUE

Lorsque la cuisson vapeur est activée et que le réservoir d'eau est vide, l'écran affiche « **Please add more water** » (Veuillez ajouter de l'eau). Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur s'arrête jusqu'à ce que vous remplissiez à nouveau le réservoir d'eau. Consultez la section **Vidange** à partir de la page **58**.

Guide de recommandation pour la cuisson au four à la vapeur et le rôtissage à la vapeur

Mode vapeur	Niveau vapeur	Aliments recommandés
Cuisson vapeur	Élevée	Pains de seigle, desserts (flan au caramel)
	Moyenne	Croissants, tartes, plats réchauffés (pizzas, plats mijotés)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevée	-
	Moyenne	Viandes, volaille
	Faible	Dinde, gros morceaux de viande

Comment ajuster la température pendant la cuisson



Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du clavier numérique, puis appuyez sur **OK**.



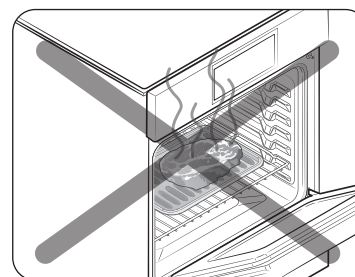
MISE EN GARDE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- NE laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risquez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Veillez à égoutter l'eau restante après avoir utilisé la cuisson à la vapeur. Une fois que le four commence à s'égoutter, attendez que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vider le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans l'enceinte du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réelle réglée pour le four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut se mettre en marche ou s'arrêter pendant que le four fonctionne.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

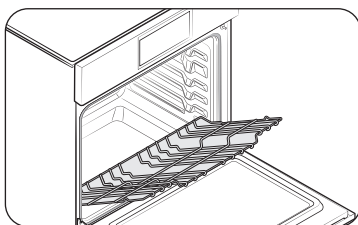
MISE EN GARDE



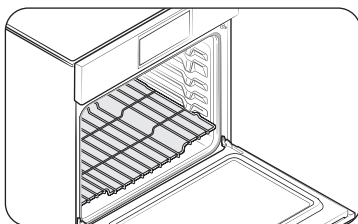
Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, faites ressortir l'air chaud ou la vapeur.

Cuisson vapeur

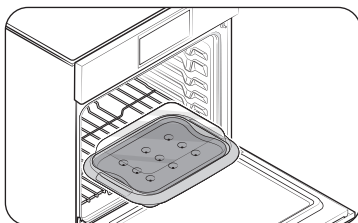
Remplacement de la grille de cuisson vapeur et du récipient de cuisson à vapeur



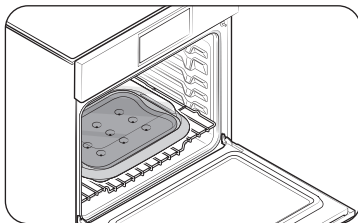
1. Placez l'extrémité de la grille de cuisson vapeur sur le support.



2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



3. Placez le récipient à vapeur sur la grille.



4. Enfoncez le récipient jusqu'à ce que la buse de vapeur pénètre dans l'orifice du couvercle du ventilateur de convection.

Guide de recommandation pour la cuisson vapeur

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer les aliments, ils peuvent être cuits immédiatement.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale avant de l'utiliser.
- Utilisez le récipient de cuisson à vapeur, placez-le en position 1.
- Utilisez la grille de cuisson à vapeur pour le récipient à vapeur. (Consultez la section **Présentation de votre nouveau four** commençant à la page 19.)

Articles	Accessoires	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Fleurons de brocoli	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	10 à 15
Asperges, verte	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	10 à 15
Asperges, blanc	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	15 à 20
Haricots verts	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	10 à 15
Choux de Bruxelles	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	15 à 20
Demi-pommes de terre épluchées	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	25 à 35
Épinard	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	10 à 13
Poisson blanc, filets	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	20 à 25
Saumon, filets	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	20 à 25
Crevettes	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	15 à 20
Moules, en demi-coquille	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	15 à 20
Poitrine de poulet	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	25 à 35
Œufs, à la coque	Récipient pour la cuisson à la vapeur, grille métallique à vapeur	1	20 à 30

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

Utilisation du four

MISE EN GARDE

- Le récipient pour la cuisson à la vapeur devient chaud pendant la cuisson. Portez impérativement des gants de cuisine pour le retirer.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle en verre du récipient pour la cuisson à la vapeur après la fin de la cuisson.
- Veillez à insérer complètement le récipient dans l'appareil de manière à ce qu'il touche la paroi arrière.

REMARQUE

- Consultez la section Récipient de cuisson à vapeur à partir de la page **20**.
- Consultez la section Réservoir d'eau à partir de la page **21**.

Air Sous Vide

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs d'emballage sous vide résistants à la chaleur pour ce mode de conservation.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez pas les sacs résistants à la chaleur.
- Placez les sacs d'aliments sous vide scellés sur la grille 3 du four.
- La température peut être réglée entre 100 °F - 205 °F
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire les aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide (Air Sous Vide)

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Moyen	140 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	À point	155 °F	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150 °F	6 à 12
Rôti	À point	155 °F	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150 °F	3 à 5
Côtelette, désossée	Ferme	160 °F	3 à 5
Rôti	Moyen	150 °F	4 à 6
Rôti	À point	160 °F	4 à 6
Porc effiloché	À point	160 °F	15 à 48

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145 °F	2,5 à 4
Poitrine de poulet	Ferme	160 °F	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145 °F	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130 °F	2 à 3
Steak de saumon	À point	145 °F	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130 °F	1,5 à 3
Légumes			
Asperges	-	180 °F	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190 °F	2 à 4
Courge, en cubes	-	180 °F	2 à 4
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180 °F	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180 °F	1 à 2
Poire, en tranches	-	180 °F	1 à 2

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

REMARQUE

- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire les aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.
- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- Les viandes et les poissons sont plus savoureux lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide doivent être servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Conservez-les ensuite à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour préserver le parfum et la texture des aliments.

Utilisation du four

Convection légumes

Guide de recommandation pour la convection légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F et 450 °F. La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 - 425 °F	3	45 à 65
Tomates, en tranches	425 - 450 °F	3	15 à 20
Oignons, en tranches	400 - 425 °F	3	15 à 25
Carottes, en tranches	375 - 425 °F	3	30 à 45
Poivrons, en tranches	375 - 425 °F	3	15 à 25
Brocoli, fleurons	400 - 425 °F	3	15 à 20
Chou-fleur, fleurons	400 - 425 °F	3	15 à 20
Asperges	425 - 450 °F	3	15 à 20
Champignons	425 - 450 °F	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 - 400 °F	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 - 400 °F	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 - 425 °F	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425 °F	3	15 à 20

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.
- Pour plus d'informations, le site web de Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur la table d'orientation, vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonction sur notre site web. (www.samsung.com/us/support)

Fonction de cuisson guidée

Votre four est équipé du système de cuisson guidée.

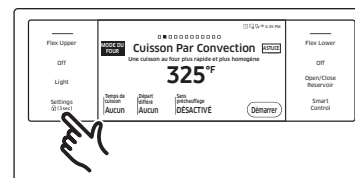
Le système de cuisson guidée supprime une grande partie de l'incertitude liée à la cuisson.

Vous sélectionnez le type d'aliment et le four règle la température, le mode et vous indique le temps de cuisson nécessaire.

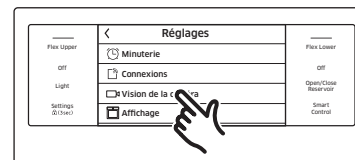
Vous pouvez consulter les recettes détaillées dans le service de cuisine SmartThings.

Gagnez du temps et de l'énergie en choisissant des recettes et servez de délicieux repas. À l'aide d'une caméra interne, reconnaissant* les ingrédients dans le four, il recommande des recettes et optimise les réglages** pour obtenir d'excellents résultats de cuisson. Une caméra et une sonde alimentaire contrôlent également la cuisson des aliments grâce à l'analyse des « big data », ce qui vous guide pour cuire correctement votre plat et vous alerte si une brûlure est détectée***.

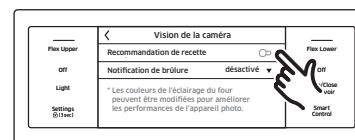
1. Le plat doit être placé au centre du four pour obtenir la meilleure reconnaissance possible. La précision de la reconnaissance peut varier en fonction des conditions d'utilisation réelles, telles que le type d'ingrédients, la propreté de la cavité et la luminosité de la pièce. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le guide de l'utilisateur joint à l'emballage.
2. Basé sur un algorithme créé par l'IA et non sur un apprentissage en temps réel. Une fois les ingrédients identifiés et la recette sélectionnée, si un préchauffage est nécessaire, les ingrédients doivent être retirés du four pendant le préchauffage. Les ingrédients peuvent être cuits immédiatement après avoir été identifiés s'ils n'ont pas besoin d'être préchauffés.
3. Le système peut ne pas fonctionner correctement lors de la cuisson d'aliments spécifiques de couleur foncée ou recouverts d'un couvercle, ce qui peut gêner la reconnaissance. Vous devez donc surveiller vous-même l'état de la cuisson.



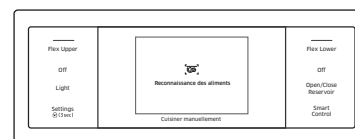
1. Appuyez sur **Réglages**. L'écran affiche l'élément Réglages.



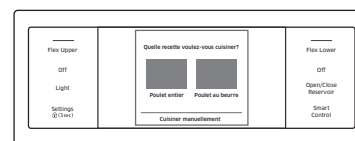
2. Appuyez sur la vision de la caméra.



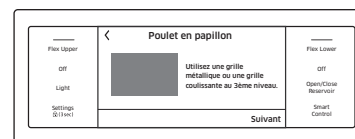
3. Appuyez sur la recommandation de recette pour l'activer.



4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte. Ensuite, le four reconnaît les aliments.



5. Après la reconnaissance, appuyez sur la recette que vous souhaitez cuisiner.

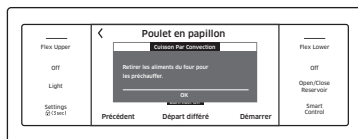


6. Vérifiez la position de la grille et appuyez sur **Suivant**.

Utilisation du four



7. Vous pouvez régler la Température, le Temps de cuisson et le Départ différé. Réglez les paramètres et appuyez sur **Start (Démarrer)**.



8. Si vous devez préchauffer avant la cuisson, retirez les aliments du four et appuyez sur **OK**.



9. Si vous devez arrêter ou interrompre la cuisson guidée, appuyez sur **Off (Désactivé)**.

⚠ MISE EN GARDE

- Respectez scrupuleusement le guide (recette, préchauffage, position de la grille, taille du plat, etc.).
- Si vous modifiez le mode, la température et la durée par défaut, le plat peut être légèrement trop ou pas assez cuit.
- Si vous modifiez le mode, la température et la durée, la notification de brûlure est levée.
- L'utilisation d'un récipient à revêtement noir peut raccourcir le temps de cuisson.

📖 REMARQUE

- Certaines cuissons permettent de sauter le préchauffage. Suivez les invites à l'écran pour être guidé tout au long du processus de cuisson.
- Placez du papier de cuisson sur une plaque à pâtisserie ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes pendant la cuisson guidée.

Utilisation de la fonction spéciale

La fonction spéciale offre 4 options de cuisson spécialisées différentes.

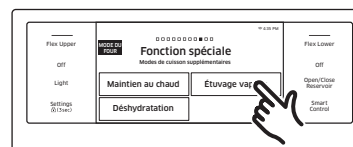
Mode	Plage de température
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Aucun
Proof (Étuvage)	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Étuvage vapeur	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

** Aucun signifie qu'une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances. Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

Proof (Étuvage)



1. Faites glisser l'écran vers la **fonction spéciale**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.



2. Appuyez sur l'option de cuisson de votre choix.



3. Réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

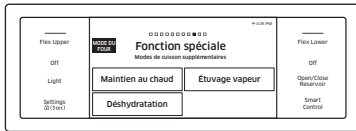
📖 REMARQUE

Vous ne pouvez pas régler la température en mode Maintien au chaud.

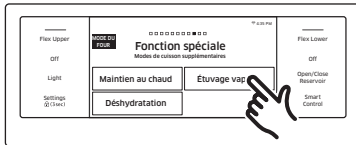
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas le mode Étuvage lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Ce mode ne fonctionnera pas correctement si la température est supérieure à 125 °F. Attendez que le four refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température d'étuvage n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur à la position 2 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'un film plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four n'enlève pas le film plastique de la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

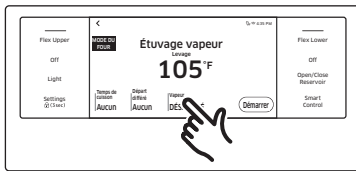
Étuvage vapeur



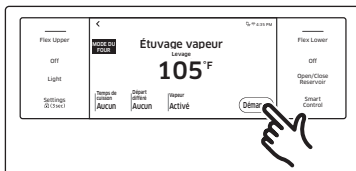
- Faites glisser l'écran vers la **fonction spéciale**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.



- Appuyez sur l'option de cuisson de votre choix.



- Appuyez sur Ajout de vapeur et réglez la température souhaitée.



- Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas le mode vapeur lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Attendez que le four refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage vapeur pour réchauffer des aliments. La température d'étuvage n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four n'enlève pas le film plastique de la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un signal sonore d'erreur retentit si la température réglée est en dehors de la plage définie.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	2
Étuvage vapeur	2 ou 3
Stone Bake Mode (Mode cuisson à la pierre)	1 ou 2
Dehydrate (Déshydratation)	3 ou 4

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de commande intelligente

Pour utiliser la fonction Smart Control (commande intelligente) du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

Lorsque la fonction Smart Control (commande intelligente) est activée, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control (commande intelligente) est activée, le four est en marche.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre four s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

Pour démarrer le four à distance



Appuyez sur la commande intelligente à l'écran.

Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction Smart Control (commande intelligente) est activée, vous pouvez :

- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance.
- Éteindre le four à distance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.

REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être démarré à distance.
- Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.
Ne pas entreposer de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.
- Si la fonction Smart Control (Commande intelligente) est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson du four terminée ou annulée la fonction Smart Control (commande intelligente) est désactivée.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre smartphone.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les smartphones Samsung.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par la compétence SmartThings dans Alexa et par actions dans l'Assistant Google.

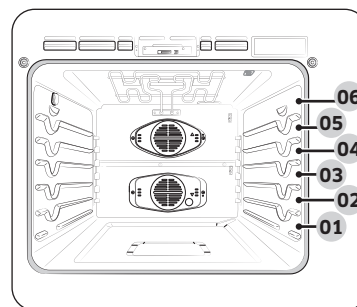
Guide d'installation

Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. Une fois les appareils configurés, appuyez « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez si les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. S'ils sont visibles, la liaison de compte est terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement (maison et pièce) des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

Utilisation des grilles du four

Positions de la grille du four (mode unique)



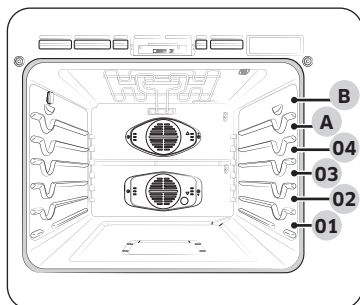
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Faire griller des hamburgers	6
Faire griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, gâteaux quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dindes, gros rôtis, jambons, pizzas fraîches	1

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

Utilisation du four

Positions de la grille du four avec plaque de séparation (mode double)

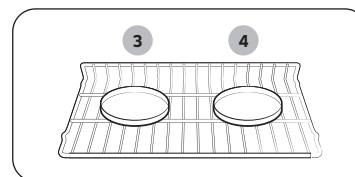


Le compartiment supérieur comporte 2 positions de grille (A, B).
Le compartiment inférieur comporte 3 positions de grilles (1 - 3).

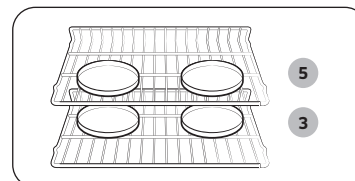
TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petites dindes, rôtis moyens	-	1

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

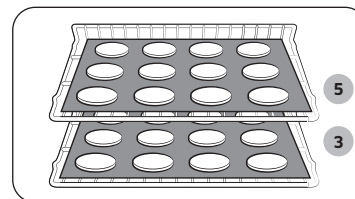
Mise en place des grilles et des moules



Grille de four unique



Multiples grilles de four



Multiples grilles de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez-les de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille en **position 3** ou **4**. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson de gâteaux et de biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en **positions 3** et **5**.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

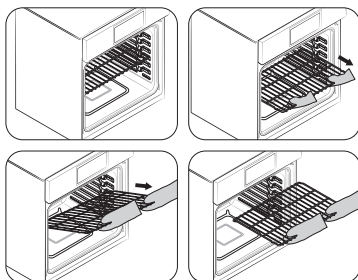
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

Remplacement des grilles

1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



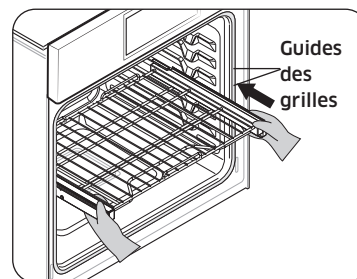
⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

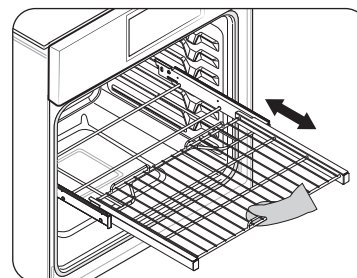
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de deux glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante



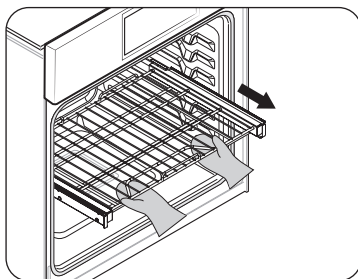
Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.



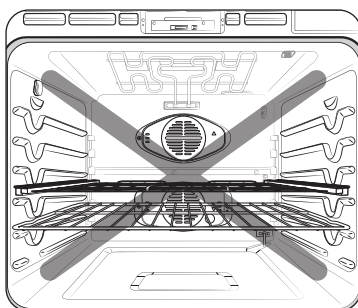
Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille pendant la cuisson.

Utilisation du four

Retrait de la grille coulissante



Lorsque la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et froid, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



⚠ MISE EN GARDE

N'installez pas la grille coulissante directement au-dessus de la grille métallique. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

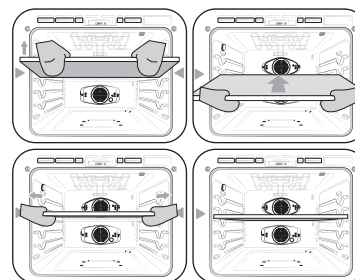
📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans n'importe quelle position de grille, à l'exception de la position de grille la plus basse du four (niveau 1).

Utilisation de la plaque de séparation intelligente

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la 4e position de grille de la cavité.
2. Poussez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière repose à l'arrière de la cavité.

⚠ MISE EN GARDE

Si le four affiche **-dc-**

- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.

Utilisation de la fonction de nettoyage

La fonction de Clean (nettoyage) a quatre sélections : Self-Clean (Auto-nettoyage), Steam-Clean (Nettoyage à la vapeur), Descal (Détartrage), et Draining (Vidange).

Self Clean (Auto-nettoyage)

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ MISE EN GARDE

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four devient très chaud au toucher. **Ne pas** laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne pas** couvrir les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier aluminium fond et adhère à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne pas** forcer l'ouverture de la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.

Avant de procéder à un cycle d'auto-nettoyage

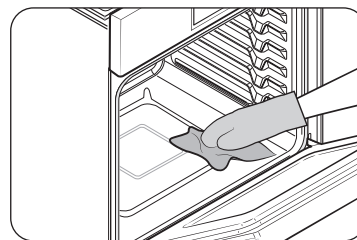


Fig. 1

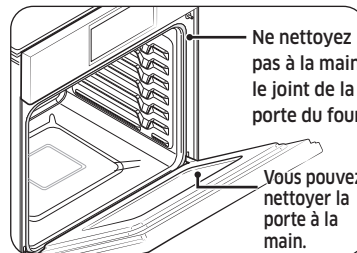


Fig. 2

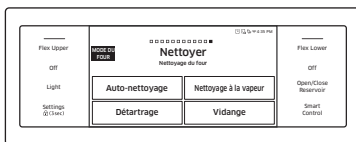
- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier d'aluminium.
- Essuyez les débris sur le fond du four. (Fig. 1)
- Les grilles de four de couleur argentée peuvent être auto-nettoyées, mais elles s'assombrissent, perdent leur éclat et deviennent difficiles à faire glisser.
- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.
- Ne le nettoyez pas. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Fig. 2)
- Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

📖 REMARQUE

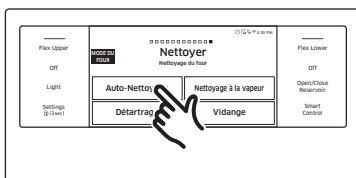
Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode auto-nettoyage.

Utilisation du four

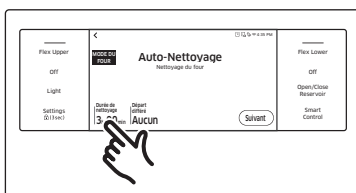
Procédure d'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage



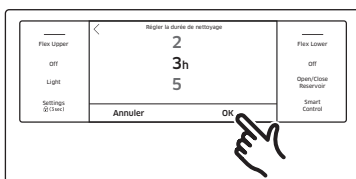
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



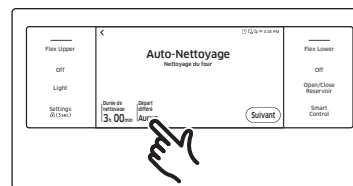
2. Appuyez sur **Self Clean**(Auto-nettoyage).



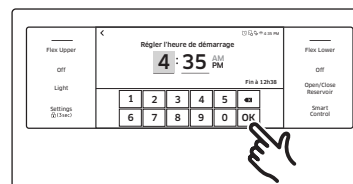
3. Appuyez sur **Clean Time**(Durée de nettoyage).



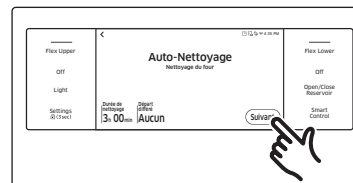
4. Faites défiler l'écran pour régler la durée du nettoyage. Vous pourriez choisir entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (La valeur par défaut est de 3 heures).
5. Appuyez sur **OK**.



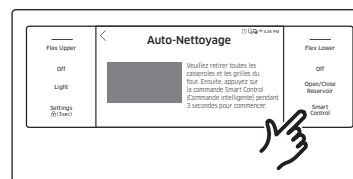
6. Pour ne pas utiliser la fonction Delay Start(Démarrage différé), passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**, puis passez à l'étape 7.



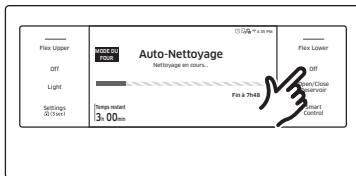
7. Réglez l'heure à laquelle l'auto-nettoyage doit commencer, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **Next (Suivant)**.



9. Maintenez enfoncé le bouton **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 3 secondes pour lancer l'auto-nettoyage. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



10. Si vous devez arrêter ou interrompre l'auto-nettoyage, appuyez sur **Off (Désactivé)**.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température de sécurité/de refroidissement.
- Nettoyez régulièrement le couvercle transparent de l'appareil photo et la vitre supérieure de la DEL afin de pouvoir contrôler l'appareil photo. En présence de taches importantes sur ces parties, procédez à un auto-nettoyage, puis essuyez-les à l'aide d'un tampon à récurer.
- Ne les nettoyez pas avec un tampon à spirale en acier inoxydable. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages à l'objectifif.

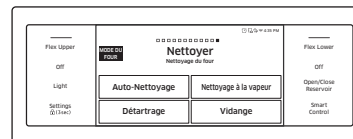
Après un cycle d'auto-nettoyage

- Vous pouvez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant qu'il n'est pas suffisamment refroidi pour que la porte se déverrouille.

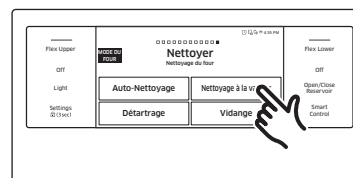
Nettoyage à la vapeur

Procédure de réglage du four pour le nettoyage à la vapeur

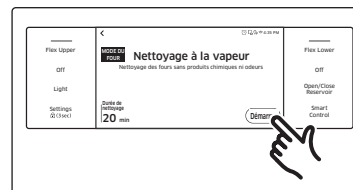
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



2. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage Vapeur)**.

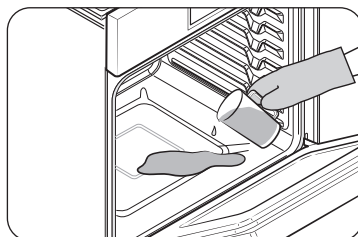


3. Retirez tous les accessoires du four et appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Utilisation du four



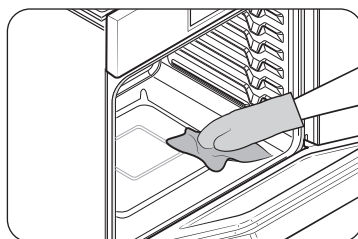
4. Versez environ 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Appuyez sur **OK** pour commencer le nettoyage à la vapeur. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



- **Important** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous lancez le cycle de nettoyage à la vapeur dans l'un ou l'autre des fours.



5. Si vous devez arrêter ou interrompre l'auto-nettoyage à la vapeur, appuyez sur **Off (Désactivé)**.



6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.

⚠ MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

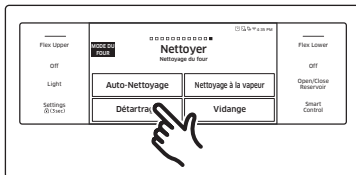
Détartrage

Si vous utilisez fréquemment les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), nous vous recommandons de procéder à un détartrage régulier afin d'éliminer les minéraux du four susceptibles d'altérer le goût ou la qualité des aliments cuits. Lorsque vous effectuez un cycle de détartrage, utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

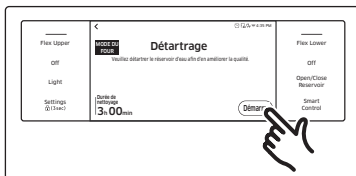
📖 REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant plus de 12 heures au total, L'indicateur de Descalage (Détartrage) s'allume. Vous pouvez encore activer les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pour deux heures de suite sans détartrer. Cependant, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) seront désactivées jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartrage.

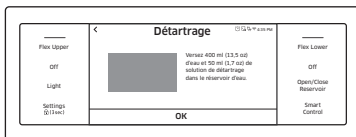
Comment lancer un cycle de détartrage



1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Descale (Détartrage)**.



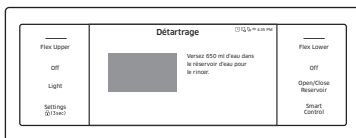
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le avec 50 ml (1,7 oz) de détartrant et 400 ml (13,5 oz) d'eau potable.



5. Une fois le détartrage terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
6. Utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le avec 650 ml (22 oz) d'eau potable pour le rinçage.



7. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK** pour lancer le rinçage.



8. Une fois le rinçage effectué, utilisez les gants de four pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez que des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ MISE EN GARDE

- L'exécution de la fonction de détartrage désactive la cuisson vapeur et le rôtissage vapeur. N'interrompez pas le détartrage pendant qu'il est en cours. Si vous l'interrompez, vous devez relancer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour connaître le rapport correct entre l'eau et le détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant. Si le rapport eau/détartrant diffère de celui indiqué ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans le mode d'emploi du détartrant.

📖 REMARQUE

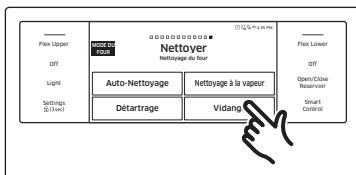
Même si le four démarre automatiquement le détartrage au bout de 5 secondes sans que vous ayez à le confirmer, nous vous recommandons de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter que le détartrage ne démarre par erreur.

Vidange

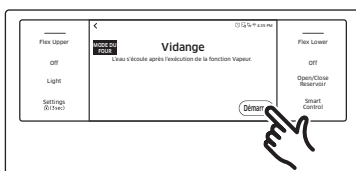
Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez évacuer l'eau restante pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :

Utilisation du four

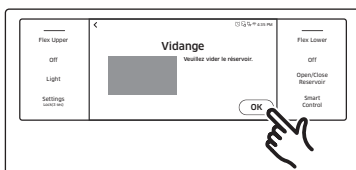
Comment lancer une vidange



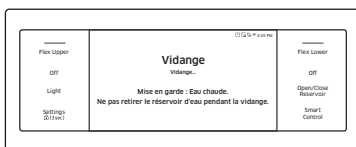
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drain (Vidange)**.



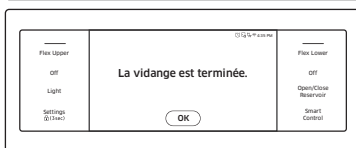
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



4. Avant la vidange, videz le réservoir d'eau pour éviter tout débordement.



5. Une fois la vidange terminée, utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau.

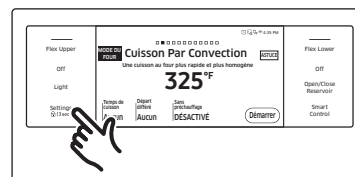


REMARQUE

Une fois que le four commence à s'égoutter, attendez que le cycle de vidange soit terminé.

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau.



Appuyez sur **Réglages**. L'écran affiche le Paramètres de réglage.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexions) > Wi-Fi (Wi-Fi)**, puis sur **ON (Activé)** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui s'affiche.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour un réseau sécurisé. Saisissez le mot de passe.

Pour saisir manuellement une adresse IP

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexions) > Wi-Fi (Wi-Fi)**, puis sur **ON (Activé)** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur **Ajouter un Réseau**.
3. Saisissez manuellement une adresse IP, puis appuyez sur **Connect (Connecter)** pour valider vos réglages.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexions) > Wi-Fi**, puis sur **Off (Désactivé)** sur l'écran de droite.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'application SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.

Affichage

1. Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Affichage) > Brightness (Luminosité)**, puis utilisez la barre située à côté de Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

2. Économiseur d'écran

Si l'économiseur d'écran est éteint, le thème de l'horloge et le menu Timeout (délai d'attente) sont désactivés.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Affichage) > Screen saver (Économiseur d'écran)**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite.
- ### 3. Thème de l'horloge
- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Affichage) > Clock theme (Thème de l'horloge)**, puis sur l'écran de droite. Vous pourriez sélectionner un thème.
- ### 4. Délai d'attente
- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Affichage) > Timeout (Délai d'attente)**, puis sur l'écran de droite. Vous pourriez sélectionner une durée de 5 minutes à 60 minutes ou Toujours activé.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatique

- Activez la connexion Wi-Fi.
- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et Heure) > Automatic date and time (Date et heure automatique)**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite. La date et l'heure se règlent automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et Heure) > Automatically date and time (Date et heure automatique)**, puis sur **Off (Désactivé)** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, la date et l'heure sont activés.
- Vous pourriez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour modifier le format de l'heure

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et Heure) > Sélectionnez le format d'heure**, puis sur l'écran de droite.
- Vous pourriez sélectionner une horloge de 12 heures ou de 24 heures.

Langue

Choisissez la langue d'affichage.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Language (Langue)**, puis sur l'écran de droite.
- Vous pourriez sélectionner English (Anglais), Spanish (Espagnol), ou French (Français).

Volume

Réglez le niveau de volume des signaux sonores et des sonneries.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Volume (Volume)**, puis utilisez la barre située à côté de Volume pour régler le volume.

Température

1. Unité de température

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en Fahrenheit ou en Celsius. Le four a été préréglé en usine pour afficher en Fahrenheit.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Temperature (Température) > Temperature Unit (Unité de température)**, puis sur l'écran de droite. Vous pourriez sélectionner °C ou °F.

2. Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à ± 19 °C (± 35 °F).

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Temperature (Température) > Temperature Adjust (Réglage de la température)**, puis sur l'écran de droite. Vous pourriez augmenter ou diminuer la température de 19 °C (35 °F).

REMARQUE

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

Utilisation du four

Économie d'énergie de 12 heures

Si par mégarde vous laissez le four allumé, cette fonction éteint automatiquement le four au bout de 12 heures pendant les fonctions de cuisson au gril ou au bout de 3 heures pendant une fonction de gril.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > 12 hour Energy Saving (Économie d'énergie de 12 heures)**, puis sur **ON (Activé)** sur l'écran de droite.
2. L'icône d'économie d'énergie de 12 heures s'affiche dans la zone indicatrice.

Connexion aisée

La connexion facile vous offre la possibilité de configurer facilement les réglages du réseau, y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexions) > Easy Connection (Connexion aisée)**, puis appuyez sur **Connect (Connecter)**.

Aide

La rubrique Aide donne des conseils utiles et des explications sur un élément spécifique sélectionné.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement sur l'écran, et essayez les suggestions.
2. Guide de la première utilisation
 - Fournit des instructions simples sur l'utilisation de base du four.

À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations sur le four et effectuer une mise à jour du logiciel.

Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > About device (À propos de l'appareil) > SW Update (Mise à jour du logiciel)**, puis sur **Update (Mise à jour)** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **INSTALL (INSTALLER)**. Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Consultez la section **Utilisation de la fonction sabbat à la page suivante** à la page suivante.

Mode Démo

Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Réglez l'heure sur 12:34.
2. Appuyez sur **Settings (Réglages)** et sur **Smart Control (Commande intelligente)** simultanément pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Réinitialisation d'usine

Vous pourriez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Factory Reset (Réinitialisation d'usine)**, puis sur **Reset (Réinitialiser)** sur l'écran de droite.
2. Le logo SAMSUNG s'affiche à l'écran et le four se réinitialise.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de réinitialiser les réglages du four, éteignez toutes les fonctions du four.

Gestion à distance

Le centre d'appel accèdera à votre appareil à distance pour inspecter l'intérieur lorsque vous aurez quelques soucis.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexions) > Remote management (Gestion à distance)**, puis sur **Activate (Activer)**.

Utilisation de la fonction Sabbath

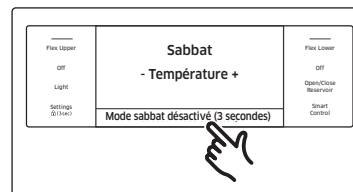
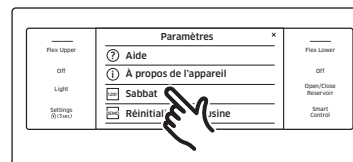
(Pour une utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)



Pour obtenir une assistance supplémentaire, des directives sur l'utilisation correcte et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visitez le site <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbath pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbath. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine. Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, touchez Lumière avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit désactivée. Si l'éclairage du four doit être éteint, veillez à l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.

Comment utiliser la fonction Sabbath (sabbat)



1. Balayez l'écran vers le mode **Bake (Cuisson)**.
2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
4. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Sabbath**, puis sur **Sabbath** pour utiliser la fonction Sabbath.
Le four n'émet pas de signal sonore et n'affiche pas d'autres modifications. Vous pourriez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé. N'oubliez pas que le four n'émettra plus de signal sonore et n'affichera plus aucune modification lorsque la fonction Sabbath est activée.
5. Vous pourriez éteindre le four à tout moment en touchant **Off (Activé)**. Notez que cela ne désactive pas le mode Sabbath.
6. Pour désactiver le mode Sabbath, touchez et maintenez la touche **Sabbath Mode off (Mode sabbat désactivé)** pendant 3 secondes.

Utilisation du four

MISE EN GARDE

- Vous pourriez modifier la température du four, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne retentira en cas de modification. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbat, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pourriez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Sabbat.
- En cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteint. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche automatiquement. Le mode **Sabbat** s'affiche sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne fonctionne pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité lorsqu'il est encore en mode Sabbat, mais le four ne peut être réactivé qu'après les fêtes juives. Après le Sabbath, désactivez le mode Sabbath.
Touchez et maintenez enfoncé le **Sabbath Mode Off (Mode sabbat désactivé)**, pendant 3 secondes.
- La couleur de la lampe du four peut changer en fonction de la situation. Quelle que soit la couleur du four avant le mode Sabbat (blanc ou jaune), si vous passez en mode Sabbat, il deviendra blanc.

REMARQUE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Bake (Cuisson traditionnelle) lorsque la fonction Sabbat est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbat pour permettre au four d'atteindre la température réglée. Sachez que pour une performance optimale, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur la surface du four. Elles risquent d'être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

1. Secouez bien une bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
2. Déposez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
3. Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Elle rayerait la surface.**
- Si un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé auparavant pour nettoyer l'appareil, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant ou le poli pour appareils en acier inoxydable.

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'air fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

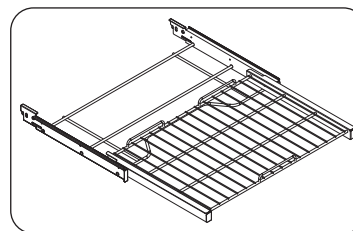
Grilles du four

- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières situées sur les côtés de la grille.

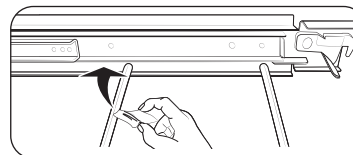
REMARQUE

- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.
- Pour commander du lubrifiant graphite, appelez le service clientèle de Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez la référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous sur <http://www.samsungparts.com>.

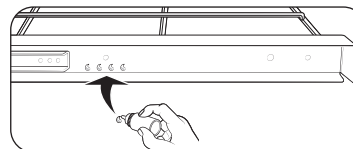
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



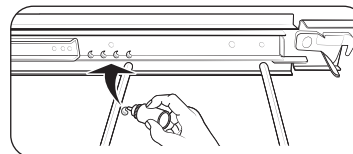
1. Retirez la grille du four. Voir le retrait de la grille coulissante dans la **Utilisation de la grille coulissante** section à la page 51.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



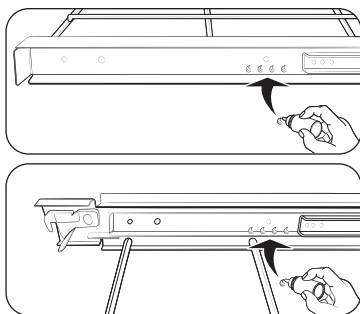
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant graphite essuyé doit être remplacé - voir les étapes 4 à 7).



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière, près des supports de roulement.



Entretien de votre appareil

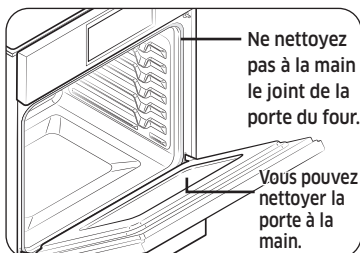


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis la placer dans le four. Voir **Installation de la grille coulissante** à la page 51.

REMARQUE

Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un spray de cuisson ou tout autre spray lubrifiant.

Porte du four

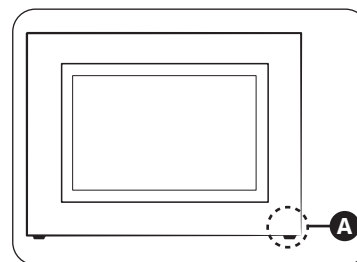


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.** Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

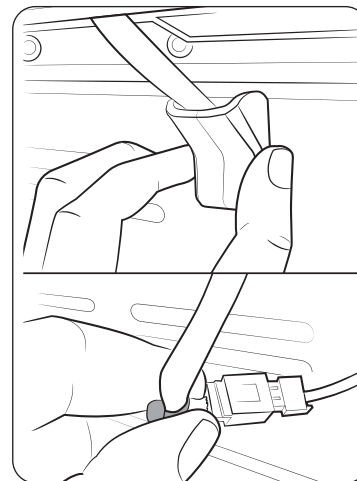
Retrait des portes du four

MISE EN GARDE

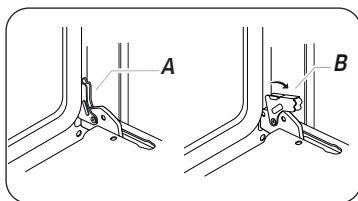
- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, répétez l'opération pour chaque porte.



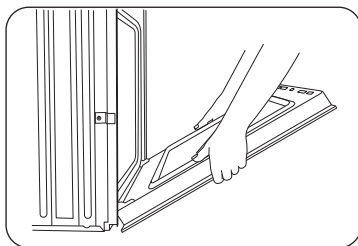
A. Faisceau de câbles



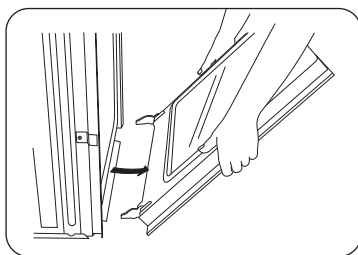
1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous la placerez. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture souple. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.
2. Retirez le capuchon en caoutchouc, puis débranchez le faisceau de câbles de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.



- A.** Le verrou de la charnière de la porte du four est en position verrouillée
- B.** Le verrou de la charnière de la porte du four est en position déverrouillée



- 3.** Ouvrez la porte du four.
- 4.** Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la porte du four en position déverrouillée. Si le verrou des charnières de la porte n'est pas tourné complètement (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
- 5.** Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.

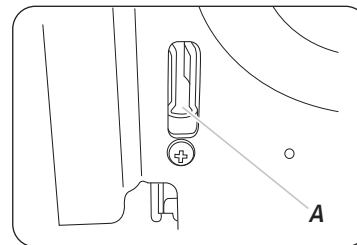


- 6.** À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous et retirez-la. Il est possible que vous deviez déplacer doucement la porte d'un côté à l'autre pendant que vous la tirez.
- 7.** Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

Remplacement des portes du four

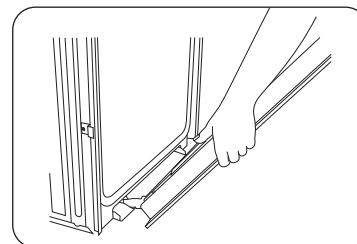
⚠ MISE EN GARDE

La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



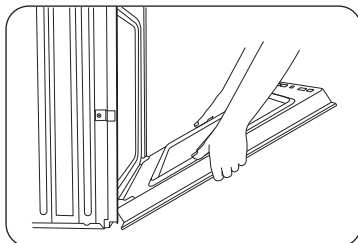
- A.** Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.

- 1.** À deux mains, saisissez les bords latéraux de la porte au milieu. Faites face à la cavité du four.
- 2.** Repérez les fentes de chaque côté de la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



- 3.** Tenez la porte à un angle de 45 °, puis alignez les charnières de la porte avec les fentes situées dans la partie inférieure avant de la cavité du four. Insérez lentement la porte en veillant à maintenir l'angle de 45 °. Vous saurez que la porte est engagée dans la fente lorsque vous sentirez une légère chute.

Entretien de votre appareil



4. Abaissez la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, répétez les étapes 1 à 3.
5. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les coins de la porte et faites-les pivoter vers la cavité du four jusqu'à la position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (illustration A) de la section **Retrait des portes du four** pour connaître la position de verrouillage correcte.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il doit y avoir un espace régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four pend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté n'est pas correctement installée.
8. Reconnectez le faisceau de câbles de l'éclairage DEL et réinsérez le caoutchouc.

⚠ MISE EN GARDE

Remettez la porte en place et veillez à rebrancher les fils. Poussez-les vers l'intérieur pour les disposer comme ils l'étaient avant le retrait de la porte. Les fils qui ne sont pas connectés ou disposés correctement peuvent se coincer dans la porte ou être endommagés par la chaleur.

Dépannage

Dépannage

Notre objectif chez Samsung est de veiller à ce que vous n'ayez pas de problèmes avec votre nouveau four électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

AFFICHAGE DES COMMANDES

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être appuyés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Des corps étrangers sont coincés entre les boutons• Modèle tactile : Des traces d'humidité sont visibles à l'extérieur• La fonction de verrouillage est activée	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les corps étrangers et réessayez.• Retirez l'humidité et réessayez.• Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consulter la section Utilisation du four commençant à la page 24 .
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est mal fixé ou défectueux.	Appelez le service après-vente si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au grill.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consulter la section Utilisation du four commençant à la page 24 .
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au grill pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
	Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ne sont pas correctes.
La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas de niveau.		Consultez la section Utilisation des grilles du four à la page 49 .
La thermistance du four doit être réglée.		Consultez la rubrique Ajuster la température dans la section Réglages à la page 59 .

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions ne convient pas toujours.	Reportez-vous à la section Guide de recommandation en matière de cuisson au grill relative à la taille des portions à la page 35 , puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez la section Guide de recommandation en matière de cuisson au grill à la page 35 .
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au grill.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément de cuisson au grill pendant 10 minutes. • Consultez la section Guide de recommandation en matière de cuisson au grill à la page 35.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consultez la rubrique Ajuster la température dans la section Réglages à la page 59 .

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau goutte.	Dans certaines circonstances, vous pouvez voir de l'eau ou de la vapeur en fonction de l'aliment que vous faites cuire. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la fissure entre le corps du four et la porte.		
De l'eau reste dans le four.		
J'entends l'eau bouillir pendant la cuisson à la vapeur.	L'eau est chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 53 .
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 25).

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Off (Désactivé) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 53 .
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de 3 heures. Consultez la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 53.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais d'un fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou une panne de courant s'est produite alors que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage de la commande, puis déverrouillez la commande. Consultez la section Verrouillage de la commande à la page 25 .

Dépannage

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
C-d5	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Essayez d'ouvrir la porte. Appuyez sur Off (Désactivé) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Désactivé) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four fonctionne.	
		Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four fonctionne.
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
-dC-	Ce code apparaît si la plaque de séparation est insérée ou retirée au cours du fonctionnement du four.	Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four fonctionne	Appuyez sur Off (Désactivé) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. En cas de non résolution du problème, appelez un technicien.
	Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four fonctionne	
C-72	Il existe des problèmes liés au système de vidange.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appeler le service après-vente.

Garantie (ÉTATS-UNIS)

**NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une surchauffe due à une cuisson excessive, tout problème relatif au plateau en verre ou au plateau tournant, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client. Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Garantie (ÉTATS-UNIS)

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit. Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Garantie (CANADA)

**NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung proposera un service à domicile gratuit pendant la période de garantie, sous réserve de disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson de l'appareil par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHÉTEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHÉTEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHÉTEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

Annexe

Annonce de la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Requête »)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.



Notes

Notes

Notes



Balayez le code QR à l'aide de votre téléphone intelligent.

Scannez le code QR* ou visitez le site web www.samsung.com/spsn pour regarder nos vidéos et nos émissions en direct.

* Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre téléphone intelligent

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

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

