

Four mural électrique intégré

Manuel d'utilisation

NV51**600S*



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.

Avis réglementaire

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 que vous devez 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 autonettoyants	10
Hotte de ventilation	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Précautions d'utilisation	15
Avertissements importants relatifs au nettoyage	17
Présentation de votre nouveau four	18
Aperçu	18
Que contient votre four	18
Avant de commencer	19
Conseils pour économiser l'énergie	19
Réservoir d'eau	19
Utilisation du four	20
Tableau de commande	20
Affichage	21
Verrouillage des commandes	21
Minuterie de cuisine	22
Comment modifier le nom de la minuterie	23
Cuisson minutée	23
Départ différé	24
Utilisation de la sonde de température	25
Caractéristiques du four	27
Guide de recommandation en matière de grillade	30
Air Fry (friture par application d'air)	31
Réglage du mode	33
Setting the temperature(Réglage de la température)	33
Instructions de base en matière de cuisson et de grillage	33

Air sous vide	36
Légumes par convection	37
Utilisation de la fonction spéciale	38
Utilisation de la fonction de commande intelligente	40
Bixby	41
Amazon Alexa et Google Assistant	41
Guide d'installation	41
Utilisation des grilles du four	41
Utilisation de la grille coulissante	43
Utilisation de la fonction de nettoyage	44
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)	46
Réglages	50
Utilisation de la fonction Sabbat	52
Entretien de votre appareil	54
Entretien et nettoyage du four	54
Retrait des portes du four	56
Réinstallation des portes du four	56
Changement de l'éclairage du four	57
Dépannage	58
Dépannage	58
Codes d'information	61
Garantie (États-Unis)	62
Garantie (CANADA)	64
Annexe	65
Annonce du source ouverte	65

Consignes de sécurité importantes

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'endommager le four lors de son utilisation. Ce guide ne couvre pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Contactez toujours notre personnel ou le fabricant en cas de problème qui vous échappe.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes de ce manuel ne couvrent pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de prendre des précautions et de faire attention au moment 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**.

ATTENTION

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

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre four, respectez les mesures de sécurité fondamentales suivantes.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Respectez les consignes scrupuleusement.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que la machine est mise à la terre pour éviter l'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 les appareils électriques, vous devez observer les mesures de sécurité fondamentale, à savoir :

⚠ ATTENTION

- N'utilisez cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent manuel d'utilisation.
- L'ouverture de la bouche d'aération du four, les surfaces à proximité de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four sont les surfaces potentiellement chaudes.

 **Installation appropriée** - Faites un technicien qualifié vérifier si votre appareil est bien installé et mis à la terre.

 **Dépannage 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.



- **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Éteignez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est cassée. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

- ☐ • Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie se dissipe. 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 consignes peut entraîner de graves brûlures.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'autonettoyer 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'autonettoyage. L'autonettoyage 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 à l'intérieur ou au-dessus de 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 mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** 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, évitez d'utiliser les hydronettoyeuses ou les nettoyeurs vapeur pour nettoyer une partie quelconque 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 les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • N'utilisez que le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur. Évitez d'utiliser un 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 occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes 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 garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, 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

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter toute éventualité 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 la surveillance 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 être plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants loin du four lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être chaudes au moment de l'utilisation. Pour éviter de se brûler, 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 de refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner 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 du récipient et entraîner des blessures.
- ☐ • **N'utilisez pas le four pour sécher les journaux.** En cas de chauffage excessif, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four à des fins de stockage.** Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas du papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. L'installation inappropriée de ces garnitures 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 dans le sens souhaité lorsque le four est refroidi. Si la grille doit être déplacée pendant que le four chauffe, utilisez des maniques. Évitez que les maniques entre en contact avec l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas le papier aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil se met à chauffer.**
Il convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent égratigner la surface et occasionner le bris de verre.

⚠ ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner le four en cas de panne de courant. En cas de panne de courant, veuillez toujours à éteindre 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 pourraient s'enflammer ou se gâter.

FOURS AUTONETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de la porte assure 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 grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut causer un incendie et provoquer 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 étagères en nickel du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, sinon elles risquent de se décolorer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • 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 de lancer le 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 entreprise de services.
 - 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.
- Déballiez 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 avisez immédiatement votre concessionnaire.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise mise à la terre convenablement au moyen de la configuration appropriée. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Gardez 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 une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit
- 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 fournissant l'ampérage adéquat.
-  • 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela peut 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez 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-le immédiatement 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 (comme du gaz propane, du gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut se produire et entraîner 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 quelques temps 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.
 - Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four par 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.
 - Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des 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.
-
- ☐ • Ne tentez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil par vous-même.
 - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, 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 peut entraîner une électrocution.
 - Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
 - Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlure ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera 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 articles ou produits inflammables peuvent causer un incendie ou une explosion.
- Évitez de mettre 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 introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de service 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 retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - Utiliser l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner 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 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 cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Évitez de chauffer les aliments emballés avec du papier issu de magazines, journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ❑ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Évitez de tenir les aliments à mains nues pendant la cuisson ou immédiatement après.
 - Utilisez les 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

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent chauffer. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le pot en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur qui peut lui, être assez chaud pour brûler la bouche du bébé.
- 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

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Faites preuve de prudence lorsque vous chauffez 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.
- ☐ • Évitez de monter sur l'appareil ou d'y mettre des objets (tels que la lessive, le couvercle d'un four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, la vaisselle, les produits chimiques, les objets métalliques, etc.).
 - Les articles, 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.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles, telles que des insecticides, sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être dangereuses, ces substances peuvent entraîner un risque d'électrocution, d'incendie 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.
 - Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Ne posez pas les aliments ni les objets lourds à l'extrémité de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant la cuisson ou juste après.
 - 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 sous vide, sauf aux fins d'auto-nettoyage.
- Évitez de dégivrer les boissons congelées contenues dans les bouteilles à col étroit, car celles-ci peuvent se briser.
- Évitez d'égratigner la vitre de la porte du four en utilisant un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager la vitre ou la briser.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Ne rangez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous préparez dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- Évitez de trop chauffer les aliments.
 - Le fait de trop chauffer les aliments peut entraîner un incendie.
- Faites attention lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de coincer vos doigts et de vous blesser.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

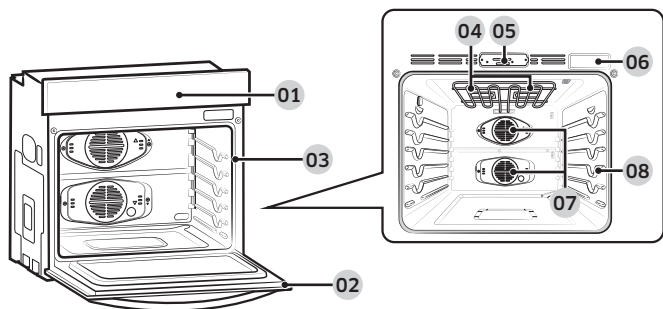
⚠ ATTENTION

- ★ • 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 sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur comme à l'intérieur).
 - Les bords pointus de l'appareil risquent de vous blesser.
- 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 le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de l'appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

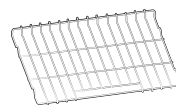
Présentation de votre nouveau four

Aperçu

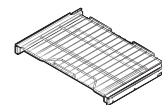


- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 01 Panneau de commande du four | 02 Porte du four | 03 Joint du four |
| 04 Ampoule halogène | 05 Verrou de la porte | 06 Réservoir d'eau |
| 07 Ventilateur de convection | 08 Position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

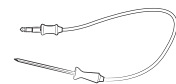
Que contient votre four



Grilles métalliques (2)*



Grille coulissante (1)*



Sonde de température (1)*



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

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le faire en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864 ou par le biais du site Web 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. Il y aura une odeur distinctive. C'est normal.

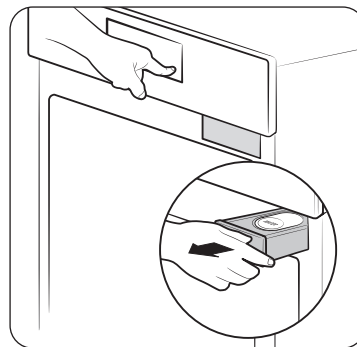
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

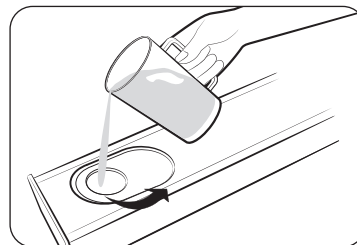
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera 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.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake, Steam Roast and Steam Proof (Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur et Levage à la vapeur), ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson vapeur, le rôtissage 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.

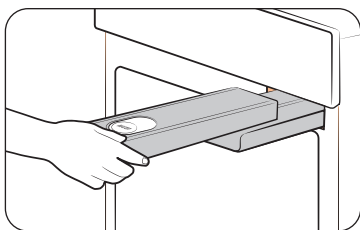


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau potable.

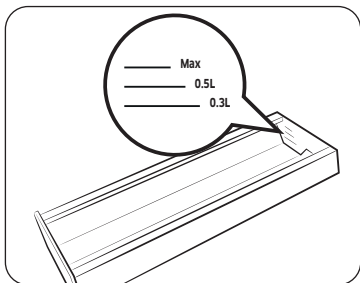
REMARQUE

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

Avant de commencer

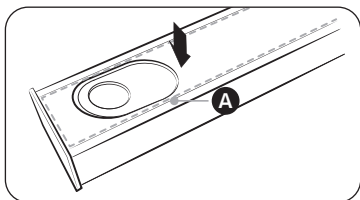


3. Remettez en place le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger déclic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le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



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

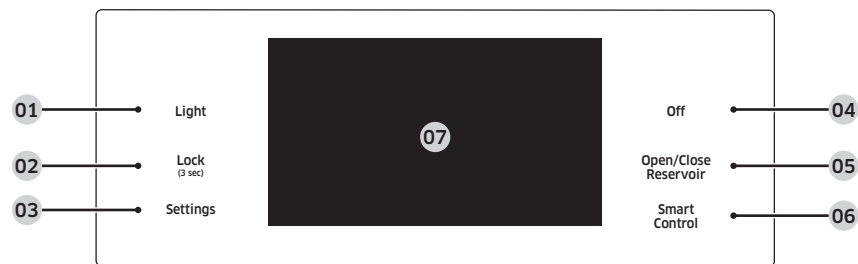
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (**étiquetés A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

ATTENTION

Le réservoir d'eau se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Utilisation du four

Tableau de commande

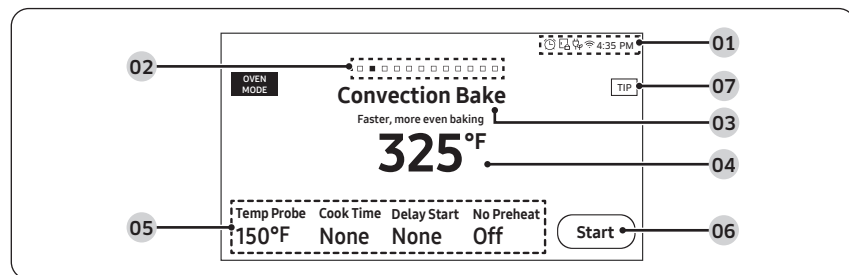


- 01 Éclairage** : Permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.
- 02 Verrou** : Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 03 Réglages** : Permet d'afficher l'écran des réglages.
- 04 Off (Arrêt)** : Permet d'annuler la cuisson dans le four.
- 05 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)** : Appuyez sur cette touche pour ouvrir ou fermer le réservoir d'eau.
- 06 Smart Control (Commande intelligente)** : Permet de sélectionner la fonction Commande intelligente.
- 07 Affichage** : Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

REMARQUE

Si vous touchez l'écran pendant que vous portez des gants en plastique ou des gants de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Retirez les gants/maniques au préalable, puis touchez l'écran à mains nues.

Affichage



01 Zone indicatrice

- **Timer** (Minuterie) : Lorsque la minuterie est réglée, le témoin de la Timer (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 sur 5 niveaux. Lorsque le Wi-Fi est déconnecté, cela s'affiche.
- **12-hour energy saving** (Économie d'énergie de 12 heures) : S'affiche si l'option d'économie d'énergie de 12 heures est activée.
- **Current time** (Heure actuelle) : L'option Heure actuelle s'affiche.

02 Page indicator (Indicateur de page) : Affiche l'emplacement du mode actuel.

03 Mode : Le menu actuel/sélectionné s'affiche avec une description du mode.

04 Temperature (Température) : La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de réglage de Température s'affiche.

05 Zone d'information

- **Temp Probe** (Sonde de température) : La température réglée de la sonde de température s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Temperature Probe (Sonde de température) s'affiche.
- **Cook Time** (Temps de cuisson) : Le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
- **Delay Start** (Départ différé) : Le temps de départ différé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Delay Start (Départ différé) s'affiche.
- **No Preheat** (Pas de préchauffage) : Indique si la fonction No Preheat (Pas de préchauffage) est activée ou désactivée. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

- **Steam** (Vapeur) : Le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du niveau de Steam (Vapeur) s'affiche. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)

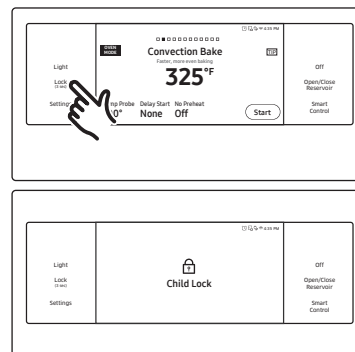
06 Start (Démarrer) : Appuyez pour Commencer à utiliser le four selon les réglages indiqués.

07 TIP (CONSEIL) : Appuyez pour afficher le guide contextuel sur la température. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les touches du pavé tactile afin qu'elles ne puissent pas être activées par inadvertance. En outre, le verrouillage des commandes permet de verrouiller les deux portes du four afin qu'elles ne s'ouvrent pas. Vous ne pouvez activer le verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Lock** (verrou) pendant 3 secondes.
 - L'écran de verrouillage des commandes s'affiche et la confirmation du verrouillage des commandes apparaît au 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 d'activer le verrouillage des commandes.

Utilisation du four

Comment déverrouiller les commandes



Appuyez sur **Lock** (verrou) pendant 3 secondes.
La confirmation de verrouillage des commandes et l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran.

REMARQUE

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

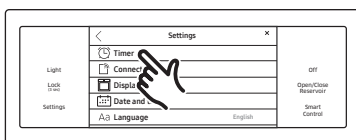
Minuterie de cuisine

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.

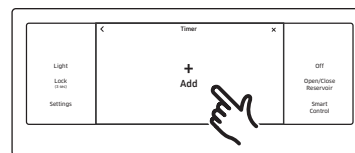
Comment régler la minuterie



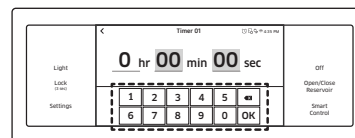
1. Appuyez sur le bouton **Settings** (Réglages).



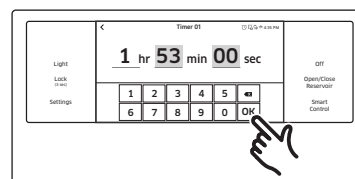
2. Appuyez sur **Timer** (Minuterie). L'écran passe à l'écran de la minuterie.



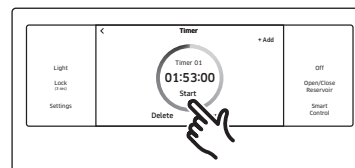
3. Appuyez sur **+Add** (+Ajouter).



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).

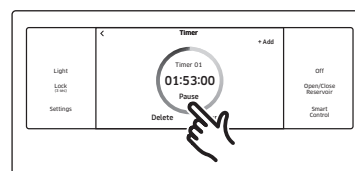


5. Appuyez sur **OK**.
La minuterie s'affiche à l'écran.



6. Appuyez sur **Start** (Démarrer).
Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.

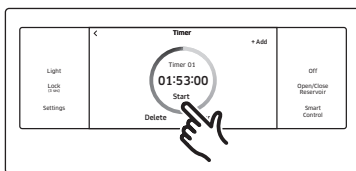
- Vous pouvez mettre sur pause, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.



Comment modifier le nom de la minuterie

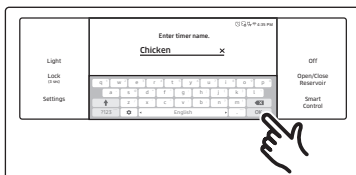
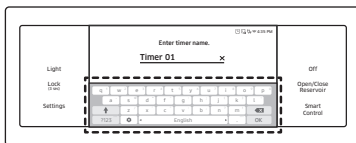
Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour refléter ce que vous chronométrez, par exemple, la décongélation d'un poulet

Modifiez le nom de la minuterie sur la page d'accueil de la minuterie

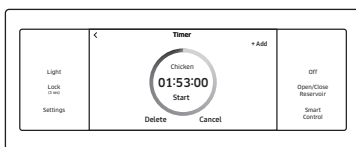


1. Touchez la zone du nom de la minuterie.

- Le clavier s'affiche.



2. Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez sur **OK**.
 - Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez 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 un autre mode de cuisson. (Cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation).

Comment régler le four pour une cuisson minutée



1. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
2. Touchez la fonction **Cook Time** (Temps de cuisson). L'écran affiche le temps de cuisson.



3. 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).



Utilisation du four



- 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.

⚠ ATTENTION

Faites attention 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.

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés doivent d'abord être refroidis dans le 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.

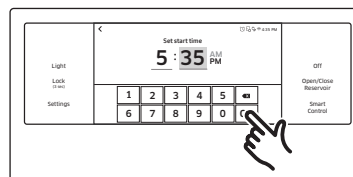
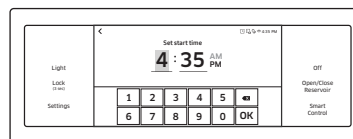
La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Départ différé

Au mode de cuisson différé, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez sélectionnée à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement lorsqu'un temps réglé s'est écoulé en configurant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Départ différé uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Friture par application d'air, Air sous vide, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres modes de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour une cuisson différée



1. Placez la ou les grilles du four et placez l'aliment dans le four.
 2. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
 3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement une fois ce temps de cuisson écoulé. (Consultez la rubrique **Cuisson minutée** à la page 23.)
 4. Touchez **Delay Start** (Départ différé). L'heure actuelle apparaît comme la première entrée.
 5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps auquel vous souhaitez que le four s'allume.
- L'écran Départ différé se ferme. Le temps de départ et, si vous l'avez réglé, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

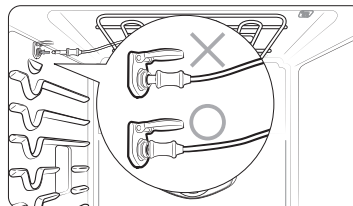
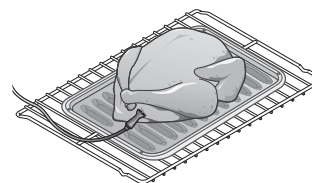
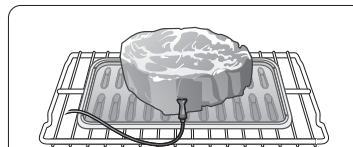
Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille (le bœuf, le poulet, la dinde, le porc, l'agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut s'utiliser avec le mode Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, ou Légumes par convection.

Une fois que 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 complètement la pointe de la sonde de température dans la viande, de façon à ce que la pointe soit 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 ni le cartilage.
- Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement, car la sonde 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 de maintien au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de Temp Probe (Sonde de température), la température interne de la viande dépassera la température voulue.

2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four aussi loin que possible.
3. Appuyez sur le Four supérieur ou inférieur pour sélectionner le mode cuisson souhaité (Bake [Cuisson], Convection Bake [Cuisson par convection], Convection Roast [Rôtissage par convection], ou Convection Vegetable [Légumes par convection]). Réglez la température de cuisson. (Voir page 33.)

Utilisation du four

- Appuyez sur **Temp Probe** (Sonde de température) pour régler la température interne souhaitée.
- Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

- Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou Delay start (Départ différé), sélectionnez 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.

⚠ ATTENTION

Pour protéger la pointe de la sonde de température, prenez soin de ne pas enfoncer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.

⚠ ATTENTION

- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril. Cela peut endommager irrémédiablement la sonde et elle cessera de fonctionner.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la fonction Sonde de température uniquement pour la cuisson. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température pendant que la fonction Sonde de température est activée ou si vous insérez la sonde de température pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrête après 1 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'apparaîtra pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	Bien cuit	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

Débranchez la fiche de la sonde de température de la prise.

⚠ ATTENTION

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

Caractéristiques du four

Four haut de gamme		Caractéristiques du four
Unique	Four simple	(Cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation). Maintien au chaud, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Commande intelligente, Nettoyage

Mode de cuisson

Appuyez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du pavé numérique ou de la sélection en mode roulettes. Consulter **Setting the Temperature** (Réglage de la température) à la **page 33** et **Basic Baking and Broiling Instructions** (Instructions de base en matière de cuisson et de grillage) en commençant à la **page 33**.

Mode	Plage de température	Four simple	Sonde de température	Pas de préchauffage
Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Grillade	LO / HI (Bas / Élevé)	0	-	-
Convection Bake (Cuisson Par Convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Légumes par convection	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	0	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Air Fry (Friture par application d'air)	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	0	-	-

Mode	Plage de température	Four simple	Sonde de température	Pas de préchauffage
Air Sous Vide	100 °C (40 °C) à 205 °C (95 °C)	0	-	-
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	0	-	-
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	0	-	-
Keep Warm (Maintien au chaud)	175 °F (80 °C)	0	-	-

0 = Disponible

- = Non disponible

Mode	Instruction
Bake (Cuisson traditionnelle)	- L'option Bake (Cuisson traditionnelle) au four est utilisée 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.  REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.

Utilisation du four

Mode	Instruction
Grillade	- La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. - La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode gril est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce. - Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller. - Consulter la section Broiling recommendation guide commençant à la page 30.
Convection Bake (Cuisson Par Convection)	- 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 uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez simultanément plusieurs grilles. - Les pains/pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	- 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 chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant en même temps un extérieur riche et doré.

Mode	Instruction
Cuisson vapeur	- Le mode Steam Bake (Cuisson vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, pâtisseries et desserts en améliorant la teneur en eau, la texture et la saveur. - Consulter le guide de recommandation en matière de Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur à la page 35.
Rôtissage vapeur	- Le mode Steam Roast (Rôtissage vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante, tout en scellant les jus pour un résultat moelleux et tendre. - Consulter le guide de recommandation en matière de Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur à la page 35.
Air Fry (friture par application d'air)	- 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. - Consulter la section Air Fry (Friture par application d'air) en commençant à la page 31.

Mode	Instruction
Air Sous Vide	- 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 fermés sous vide 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. - Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour les aliments. - Consulter la section Air sous vide en commençant à la page 36.

Mode	Instruction
Légumes par convection	- Le mode Légumes par convection 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. Il crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale. - La circulation uniforme de l'air assurée 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 simple et placez le plateau de cuisson en position 3. - Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. - Consulter la section guide de recommandation en matière de Légumes par convection en commençant à la page 37.  REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.
Dehydrate (Déshydratation)	- La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments sur la grille 3 ou 4. - 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.

Utilisation du four

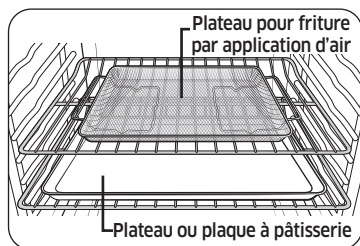
Mode	Instruction
Proof (Levage)	- Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. - Placez la pâte sur la grille 2. Le levage doit être recouvert avec un tissu ou un film plastique. - Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Steam Proof (Levage vapeur)	- 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 sur la grille 2 ou 3. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir avec un tissu ou un film plastique. - Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. - N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour pain pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Keep Warm (Maintien au chaud)	- 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 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 grillade

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 le faire griller.

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	03:00	02:00
	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	03:20	02:20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05:00	04:00
	Moyen	-	1 - 1 1/2 po	Élevé	5	06:00 - 06:30	04:30 - 04:00
	Bien cuit	-	1 - 1 1/2 po	Faible	4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3	16:00 - 18:00	13:00 - 15:00
	Bien cuit	2 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3 ou 4	15:00 - 16:00	10:00 - 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lbs	1 po	Faible	3	08:00 - 10:00	06:00 - 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4 po à 1/2 po	Faible	3 ou 4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00

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 la plaque de 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.
- La friture par application d'air est conçue pour cuire sur une seule grille du four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de la grille se 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.

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air.
- 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 de 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 la plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Guide de recommandation en matière de 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	Peler les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de ½ 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.

Utilisation du four

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 frits par application d'air riches en matières grasses 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	

Réglage du mode

Balayer l'écran

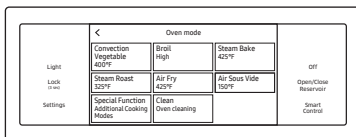


Balayez l'écran pour sélectionner le mode que vous voulez. (Vous pouvez balayer vers la gauche ou la droite).

mode résumé



1. Touchez la zone de mode ou le mode four pour afficher le mode résumé.

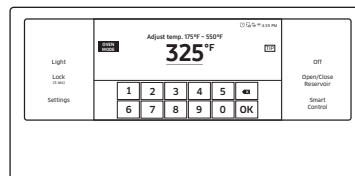


2. Appuyez sur le mode que vous voulez.

Setting the temperature (Réglage de la température)



1. Appuyez sur l'icône 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 en matière de cuisson et de grillage

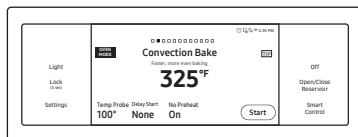
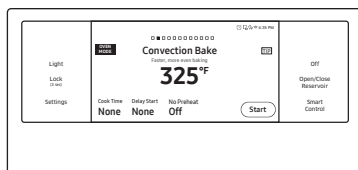


1. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée. (Consulter la section **Réglage de la température** à cette page.)
 - Le mode gril ne peut être réglé que sur Élevé ou Faible.
 - La température de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.

Utilisation du four



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

Pas de préchauffage

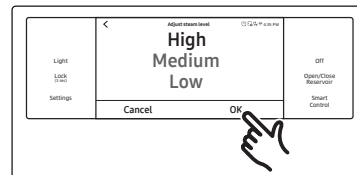
- a. Si vous sélectionnez Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection), l'écran affiche les informations sur la fonction Pas de préchauffage. (Le réglage par défaut est **Off** [Arrêt]).
- b. Appuyez sur la fonction **No Preheat** (Pas de préchauffage). La fonction Pas de préchauffage est activée et l'écran affichera **On** (Allumé).

REMARQUE

- Pour une meilleure performance, nous recommandons la cuisson sur une seule grille.

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

- Placez les aliments dans le four avant de démarrer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction Pas de 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

- a. Si vous sélectionnez Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), l'écran affiche les informations sur le niveau de vapeur. (Le réglage par défaut est Moyen).
- b. Touchez l'icône 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 Faible, Moyen ou Élevé.
- c. 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 démarrer la cuisson vapeur. Voir la section **Réservoir d'eau** à la page 19.

4. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Départ différé, réglez chaque fonction dès maintenant. Consulter les pages 23 et 24 pour obtenir les consignes.
5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
6. Appuyez sur **Off** (Arrêt) une fois la cuisson terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

REMARQUE

Une fois la cuisson vapeur activée et que le réservoir d'eau se vide, l'écran affichera « **Veillez ajouter plus d'eau** ».

Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur cesse de fonctionner jusqu'à ce que vous remplissiez d'eau le réservoir d'eau.

Consulter la section **Draining** (Vidange) en commençant à la page **49**.

Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur / rôtissage vapeur)

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

Comment régler la température pendant la cuisson



Touchez la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.



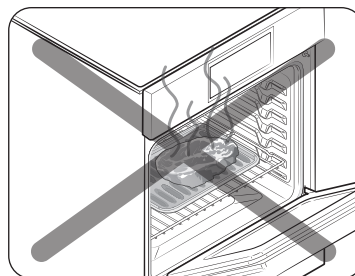
ATTENTION

- 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.
- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.
- 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 la chambre de four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre pendant le fonctionnement du four.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

ATTENTION



Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.

Utilisation du four

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.
- Pour ce mode, utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur.
- 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 fermés sous vide sur la grille 3 du four.
- La température peut être réglée entre 100 °F à 205 °F.
- N'utilisez que la température inférieure à 140 °F (60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'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	Bien cuit	155 °F	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150 °F	6 à 12
Rôti	Bien cuit	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	Bien cuit	160 °F	4 à 6
Porc effiloché	Bien cuit	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	Bien cuit	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 pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que les températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour cuire des 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 offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont mieux 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. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 40 °F (5 °C) pour conserver le parfum et la texture des aliments.

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la cuisson des légumes par convection

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille du four et placez le repas sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F - 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
Tranches de tomates	425 - 450 °F	3	15 à 20
Tranches d'oignons	400 - 425 °F	3	15 à 25
Tranches de carotte	375 - 425 °F	3	15 à 45
Tranches de poivrons	375 - 425 °F	3	15 à 25
Fleurons de brocolis	400 - 425 °F	3	15 à 20
Fleurons de choux-fleurs	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
Tranches de courge	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches d'aubergines	400 - 425 °F	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425 °F	3	15 à 25

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

Utilisation du four

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier sulfurisé 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.
- Il est recommandé de l'accompagner d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût, après la cuisson.
- 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 être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement automatique.
- Pour en savoir plus, le site 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 fonctionnalité à partir de notre site Internet. (www.samsung.com/us/support)

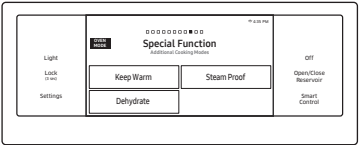
Utilisation de la fonction spéciale

La fonction spéciale offre 4 options de cuisson spécialisées différentes.

Mode	Plage de température
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Aucun
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof (Levage 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 (Levage)



1. Balayez l'écran vers la **Special function** (fonction spéciale). L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.
2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.
3. Réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).

REMARQUE

Vous pouvez régler la température sur le mode de maintien au chaud.

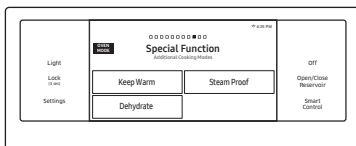
⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température de fermentation 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 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 ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

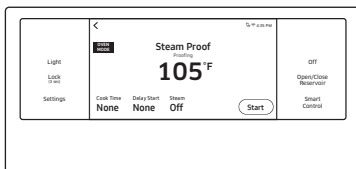
Steam Proof (Levage vapeur)



1. Balayez l'écran vers la **Special function** (fonction spéciale). L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur Ajouter de la vapeur et réglez la température souhaitée.



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage 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. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour chauffer les aliments. La température de fermentation 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 ne souffle pas le film plastique sur 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 bip d'erreur retentit si le réglage de la température est en dehors de la plage de réglage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	2
Proof (Levage)	2 ou 3
Steam Proof (Levage vapeur)	1 ou 2
Dehydrate (Déshydratation)	3 ou 4

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de commande intelligente

Pour utiliser la fonction de 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 le Smart Control est activé, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée.	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. Une fois le processus terminé, l'icône  connecté s'affiche à l'écran de votre four et l'application confirme que vous êtes connecté.e.
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 désormais être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque Smart Control est activé, 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.
- Lorsque 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) se désactive.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung et 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 SmartThings dans Alexa et par actions dans l'Assistant Google.

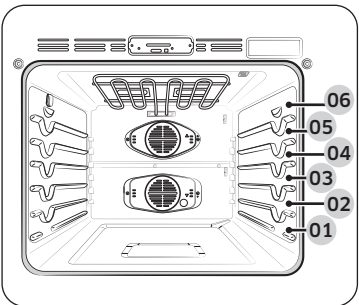
Guide d'installation

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 sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, la connexion au compte est ainsi 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 des grilles du four.



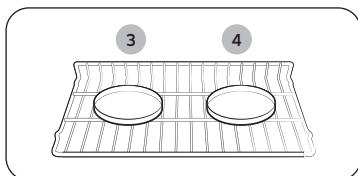
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Griller des hamburgers	6
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats en cocotte	4 ou 3
Gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dindes, grands rôtis, jambons, pizza fraîche	1

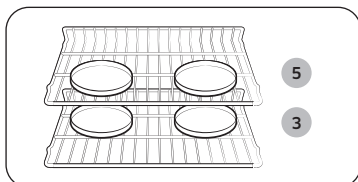
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Utilisation du four

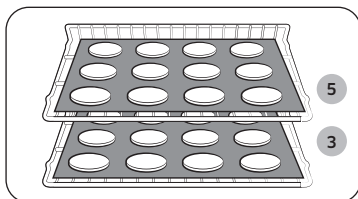
Placement des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Centrer les moules dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules 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 de four à la **position 3** ou **4**. Confère l'image à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **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

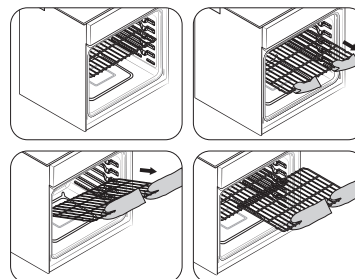
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

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.



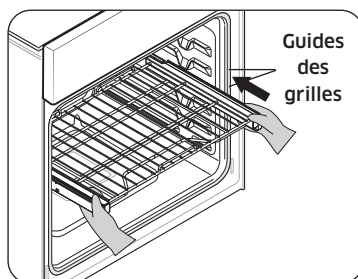
⚠ ATTENTION

- 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.

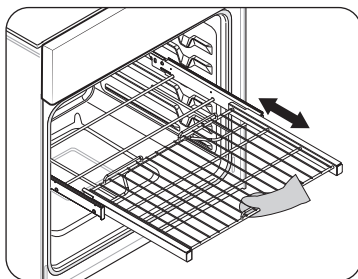
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de 2 glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante

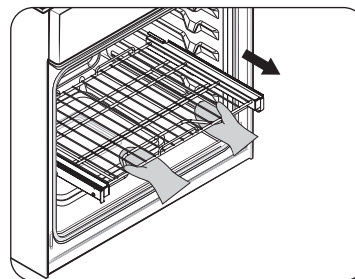


Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

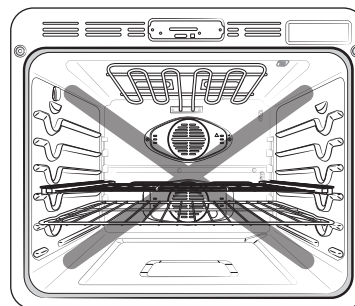


Lorsque vous utilisez la grille coulissante du four, assurez-vous de tirer sur la poignée de la grille uniquement pour la faire rentrer ou sortir. Si vous saisissez le cadre pendant que vous utilisez la grille, toute la grille coulissante sera retirée. Veillez à utiliser les gants de cuisine pour manipuler la grille coulissante pendant la cuisson.

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.



⚠ ATTENTION

Évitez d'installer 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 toutes les positions, sauf à la position la plus basse du four (niveau 1).

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de nettoyage

La fonction Clean (Nettoyage) a quatre sélections : Self-Clean (Auto-Nettoyage), Steam-Clean (Nettoyage Vapeur), Descalc (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 pour les réduire en une cendre finement pulvérisée que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les petits 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 recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier 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 fondra et se collera à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-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 encore être **TRÈS CHAUD**.

Avant un cycle d'autonettoyage

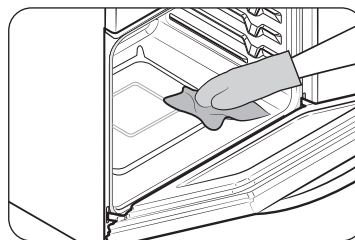


Fig. 1

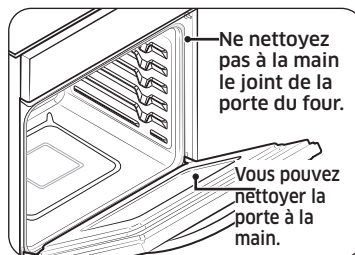


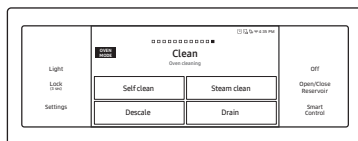
Fig. 2

- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier aluminium.
- Essuyez les débris sur le fond du four. (Fig. 1)
- Les grilles de four de couleur argentée peuvent être autonettoyées, mais elles noirciront, perdront leur éclat et deviendront 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 impérieux que le joint reste intact. Si le joint 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 d'auto-nettoyage.

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



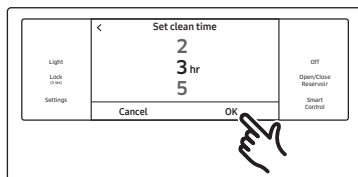
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.



2. Touchez **Self Clean** (Auto-nettoyage).



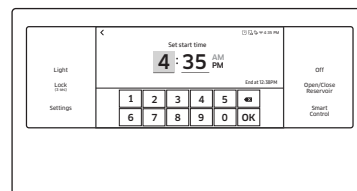
3. Touchez **Clean Time** (Temps de nettoyage).



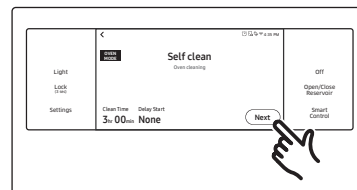
4. Faites défiler l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures, ou 5 heures. (Le réglage par défaut est 3 heures).
5. Appuyez sur **OK**.



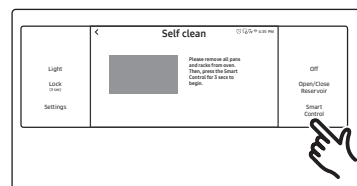
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Delay Start (Départ différé), passez à l'étape 8. Autrement dit, appuyez sur **Delay Start** (Départ différé) et passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.

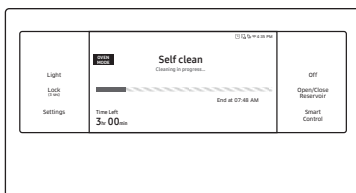


8. Appuyez sur **Next** (Suivant).



9. Appuyez sur **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 3 secondes pour lancer l'auto-nettoyage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

Utilisation du four



10. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off** (Arrêt).

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'affichage indiquera 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.

Après un cycle d'autonettoyage

- Vous remarquerez peut-être la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide une fois que le four est 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.

Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)

Comment régler le four pour un nettoyage vapeur

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



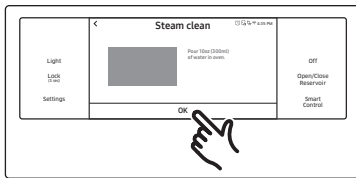
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.



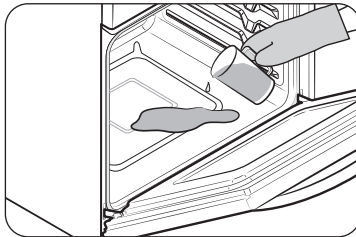
2. Touchez **Steam Clean** (Nettoyage vapeur).



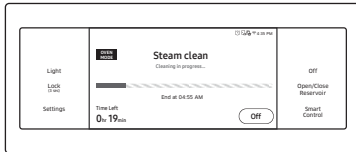
3. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



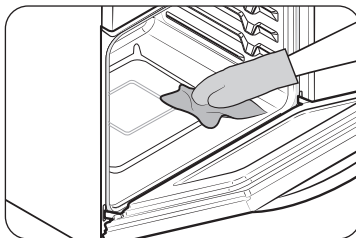
4. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Appuyez sur **OK** pour lancer le nettoyage vapeur. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



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



5. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle de nettoyage vapeur, appuyez sur **Off** (Arrêt).



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

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage 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 plus importants (p. ex. : la graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Détartrage

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), nous vous recommandons de détartrer régulièrement pour éliminer les minéraux du four qui pourraient affecter le goût ou la qualité de vos aliments cuits. Pendant l'exécution d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

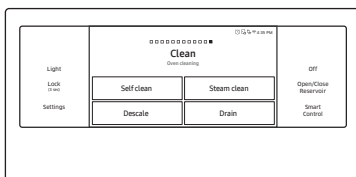
📖 REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant plus de 12 heures,

Utilisation du four

le témoin Descale (Détartrage) s'allume. Vous pouvez toujours activer les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant les deux prochaines heures sans détartrage. Toutefois, 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.

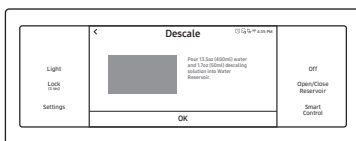
Comment exécuter un cycle de détartrage



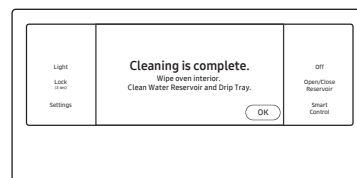
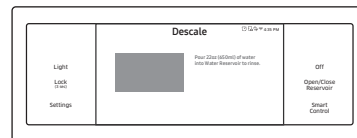
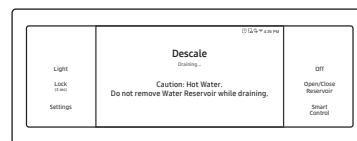
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Descale** (Détartrage).



3. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle prend 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de détartrant et de 13,5 oz (400 ml) 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 de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet 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

Utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ ATTENTION

- La fonction de détartrage désactive la Cuisson vapeur et le Rôtissage vapeur une fois qu'elle est activée. Évitez d'annuler le détartrage pendant que l'opération en cours. Si vous l'interrompez, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'achever dans les trois prochaines heures pour pouvoir activer à nouveau les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour obtenir le dosage approprié de détartrant et d'eau, respectez les consignes du fabricant de la solution détartrante. Si le dosage diffère des consignes indiquées ici (8 à 1), appliquez le dosage indiqué dans les consignes relatives au détartrant.

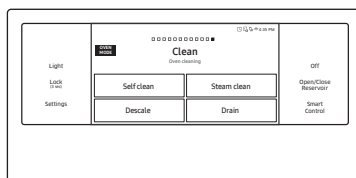
REMARQUE

Bien que le four exécute automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, nous vous conseillons de confirmer votre choix. Cela évite que le détartrage ne soit exécuté par inadvertance.

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 :

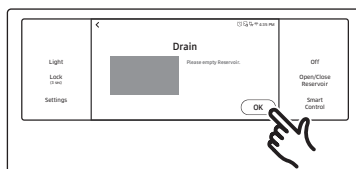
Comment exécuter une vidange



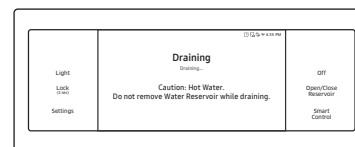
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drain** (Vidange).



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



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



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



REMARQUE

Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.

Utilisation du four

Réglages

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



Appuyez sur **Settings** (Réglages). L'écran affiche l'icône Réglages.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi** (Réglages > Connexion > 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.e à saisir un mot de passe pour sécuriser le réseau. Saisissez le mot de passe.

Pour saisir manuellement une adresse IP

1. Appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi** (Réglages > Connexion > Wi-Fi), puis sur **On** (Activé) sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur **Add Network** (Ajouter un réseau).
3. Saisissez une IP manuelle, puis appuyez sur **Connect** (Se connecter) pour appliquer vos réglages.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi**, (Réglages > Connexion > 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'appli 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** > **Display** > **Brightness** (Réglages > Écran > Luminosité), puis utilisez la barre proche de la 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 du délai d'attente sont désactivés.

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Screen saver** (Réglages > Écran > Économiseur d'écran), puis appuyez sur **Off** (Désactivé) sur l'écran de droite.

3. Thème de l'horloge

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Clock theme** (Réglages > Écran > Thème de l'horloge), puis appuyez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.

4. Délai d'attente

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Timeout** (Réglages > Écran > Délai d'attente), puis sur l'écran de droite. Vous pouvez régler un temps allant de 5 minutes à 60 minutes ou régler sur Toujours activé.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

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

Pour saisir manuellement la date et l'heure

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

Pour modifier le format de l'heure

1. Appuyez sur **Settings** > **Date & Time** > **Select time format** (Réglages > Date et heure > Sélectionner le format de l'heure), puis saisissez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 ou 24 heures pour l'horloge.

Langue

Choisissez la langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings > Language** (Réglages > Langue), puis saisissez dans l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English (anglais), Spanish (espagnol), ou French (français).

Volume

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

- Appuyez sur **Settings > Volume** (Réglages > Volume), puis utilisez la barre 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 > Temp > Temperature unit** (Réglages > Température > Unité de température), puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez 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 cuisson devraient vous aider à déterminer la marge de réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à $\pm 19^\circ\text{C}$ ($\pm 35^\circ\text{F}$).

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

REMARQUE

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

Économie d'énergie de 12 heures

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

1. Appuyez sur **Settings > 12 hour energy Saving** (Réglages > 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 fonction Connexion aisée vous permet de configurer facilement les réglages réseau y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings > Connections > Easy connection** (Réglages > Connexion > Connexion aisée), puis sur **Connect** (Se 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 > About device > SW Update** (Réglages > À propos de l'appareil > Mise à jour de SW), puis appuyez sur **Update** (Mettre à jour) dans l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Install** (Installer). Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Utilisation du four

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbath. Consulter la section **Using the sabbath feature** (Utilisation de la fonction Sabbath) 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 h 34.
2. Appuyez simultanément sur **Settings** (Réglages) et **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Réinitialisation d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

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

⚠ ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, désactivez 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** > **Connections** > **Remote management** (Réglages > Connexion > Gestion à distance) puis appuyez 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 préréglée en usine. Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbath, appuyez sur la touche d'éclairage du four 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.

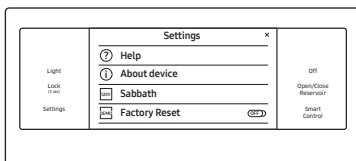
Comment utiliser la fonction Sabbath (sabbat)



1. Balayez l'écran vers le mode **Bake** (Cuisson).

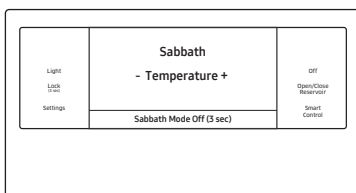


2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



4. Appuyez sur **Settings > Sabbath** (Réglages > Sabbath), puis sur **Sabbath** (Sabbat) pour activer la fonction mode Sabbath.

Le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson lancée. N'oubliez pas que le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications une fois la fonction Sabbath activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off** (Arrêt). Notez que cette action ne désactive pas le mode Sabbath.
6. Pour désactiver le mode Sabbath, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Sabbath Mode off** (Désactivation du mode Sabbath) pendant 3 secondes.

⚠ ATTENTION

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'écran ne changera pas et aucune tonalité ne retentira en cas de changement. (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 Sabbath, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Sabbath.
- 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. **Sabbath** (Sabbat) s'affichera sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne se remettra pas en marche. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité pendant qu'il est réglé sur le mode Sabbath (Sabbat), cependant le four ne peut être mis en marche qu'après les fêtes juives. Après les fêtes Juives, désactivez le mode Sabbath (Sabbat). Appuyez et maintenez la touche **Sabbath Mode Off** (Désactivation du mode Sabbath) pendant 3 secondes.

📖 REMARQUE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction du programme, à l'exception de Bake (cuisson traditionnelle), lorsque la fonction Sabbath 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 Sabbath 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 avec le 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 de friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

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.

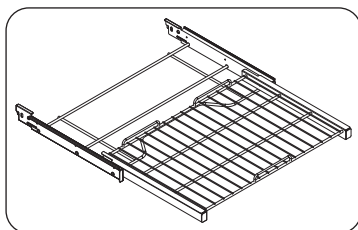
Grilles du four

- 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.

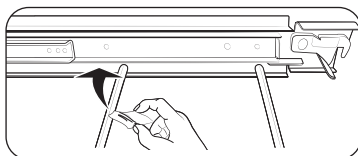
REMARQUE

- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez 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 un lubrifiant à base de graphite, appelez le service clientèle Samsung aux coordonnées 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 le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, visitez le site Web <http://www.samsungparts.com>.

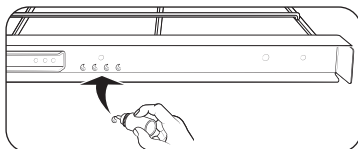
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



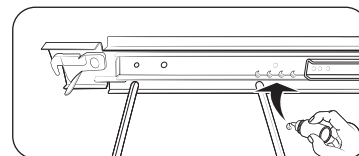
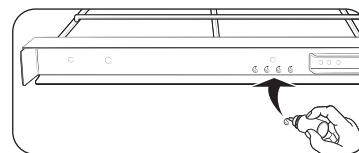
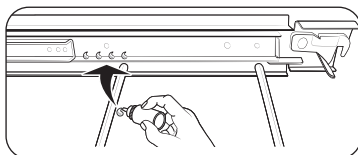
1. Retirez la grille du four.
Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Using the gliding rack** à la page 43.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de 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.

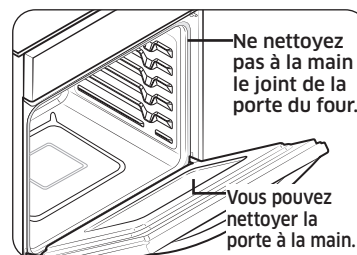


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Voir **Installing the Gliding rack** à la page 43.

REMARQUE

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

Porte du four



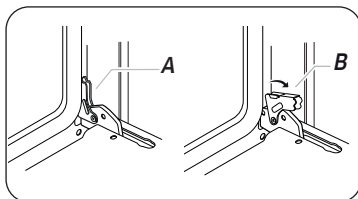
- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne **PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** et ne laissez pas l'eau ou le 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.

Entretien de votre appareil

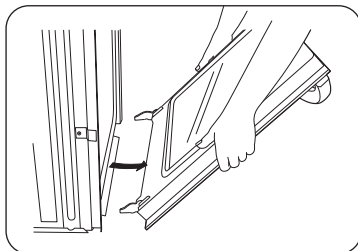
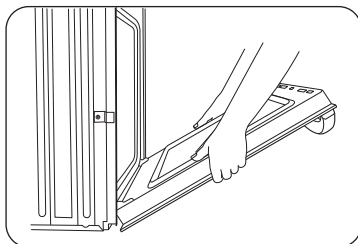
Retrait des portes du four

⚠ ATTENTION

- 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. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

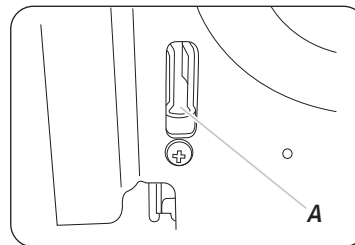


1. Ouvrez la porte du four.
2. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la porte du four en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tourné complètement (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
3. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.
4. À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Levez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez. Il peut être nécessaire que vous basculiez délicatement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous tirez.
5. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

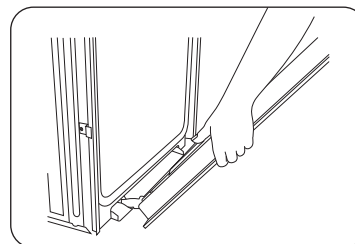
Réinstallation des portes du four

⚠ ATTENTION

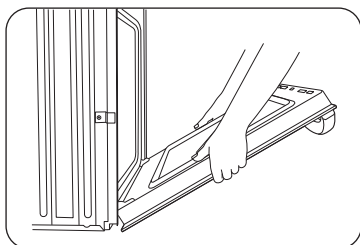
La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



- 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.



4. Abaissez la porte du four en position d'ouverture 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 du four, puis tournez les verrous des charnières vers la cavité du four en 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.

⚠ ATTENTION

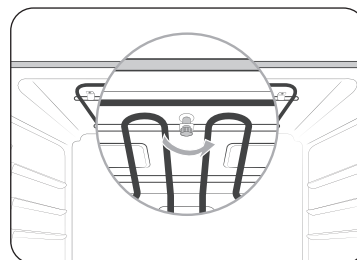
Une fois les portes replacées, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour qu'ils occupent leur position initiale avant le retrait de la porte. Les câbles non connectés ou mal installés peuvent être coincés dans la porte ou endommagés par la chaleur.

Changement de l'éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule halogène standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, touchez **Light** (Éclairage) pour allumer ou éteindre la lumière. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage ou pendant le cycle de nettoyage Steam (Vapeur).

⚠ ATTENTION

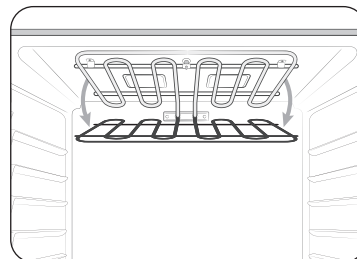
Avant de changer l'éclairage du four, veuillez à porter des gants de protection.



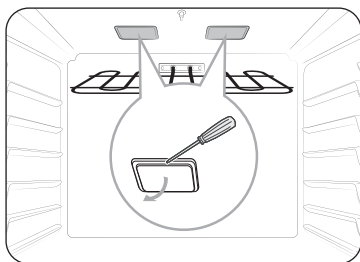
1. Pour changer l'ampoule, vous devez incliner le grill vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire du support dans le sens antihoraire, tout en tenant le grill. Le grill doit se desserrer et s'incliner vers le bas.

⚠ ATTENTION

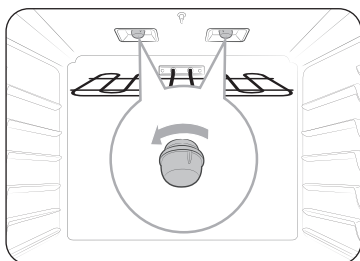
Le grill n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison du grill. Ne le laissez pas tomber.



Entretien de votre appareil



2. Pendant que vous tenez le couvercle de la vitre d'une main, introduisez un outil plat et pointu tel qu'un couteau de table entre la vitre et le cadre pour retirer le couvercle de la vitre.



3. Tournez dans le sens antihoraire le culot de l'ampoule.

REMARQUE

Retirez les anneaux métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule, si nécessaire.

4. Remettez l'ampoule.
5. Remettez le culot de l'ampoule et le couvercle de la vitre.
6. Remplacez le gril en suivant l'étape 1 suivante dans l'ordre inverse.

ATTENTION

Avant de changer l'éclairage de votre four, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau principal des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

Dépannage

Dépannage

Chez Samsung, nous voulons nous assurer que vous ne rencontrez aucun problème avec votre tout nouveau four électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes 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.	• Des corps étrangers sont coincés entre les boutons • Modèle de touche : Il y a de l'humidité à l'extérieur • La fonction de verrouillage est activée	• 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 complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les éclairages de la maison vont s'allumer. 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.	- Serrez ou remplacez l'ampoule. - 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 gril.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour laisser suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément 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 la partie maigre intacte.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	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 sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consulter la section Using the oven racks à la page 41.
	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 51.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous à Broiling recommendation guide pour les tailles de portions à la page 30, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consulter la Broiling recommendation guide à la page 30.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté au gril.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée.
	Dans certains cas, la puissance (tension) peut être basse.	- Préchauffez l'élément gril pendant 10 minutes. - Consulter la Broiling recommendation guide à la page 30.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 51.
De l'eau goutte.	Vous pouvez apercevoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction des aliments que vous préparez. 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 four et la porte.		
L'eau reste dans le four.		
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	L'eau est en train d'être chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean à la page 44.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage du four (confère page 21).
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop sale.	Appuyez sur Off (Arrêt). Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Patientez jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer à nouveau le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira 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 sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean à la page 44.
	Le four était très sale.	Essayez tout déversement important excessif avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter d'être auto-nettoyés de nouveau ou pendant une plus longue période.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur s'échappe de la bouche d'aération.	Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de la bouche d'aération du four.	Ceci est tout à fait normal et n'est en aucun cas une panne du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente également.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Ceci est normal pour un nouveau four et l'odeur se dissipera avec le temps.	- Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. - Consulter la section Self Clean à la page 44.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four sous vide au mode de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, argentées ont été nettoyées pendant le 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 est survenue pendant que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes, puis déverrouillez les commandes. Consultez la rubrique Control Lockout (Verrouillage des commandes) à la page 21.

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuité 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-d1	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur Off (Arrêt) et 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.	

Dépannage

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 (Arrêt) et 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
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four fonctionne	Appuyez sur Off (Arrêt) et 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 le technicien.
	Le capteur de vapeur est en court-circuit lorsque le four fonctionne	
C-72	Il y a des problèmes liés au système de vidange.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appelez 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 nettoyeurs 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.

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'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, 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 tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre pendant la 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 gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité sous réserve de disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible pour 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 relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné; tout numéro de produit ou de série effacé; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte; tout réglage effectué par l'acheteur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. Cette garantie limitée ne couvre pas 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.

Annexe

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, 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 LIMITER CE QUI SUIV, L'ACHETEUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACHETEUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

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

Annnonce du 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 « Inquiry ».)

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.





Scannez-le à l'aide de votre téléphone intelligent.

Scannez le code QR* ou visitez www.samsung.com/spsn pour consulter nos vidéos explicatives et programmes en direct utiles

* Exige l'installation du lecteur sur votre téléphone intelligent

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

