

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSI6D*99*****



SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS**



L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.

Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

-  **Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.
-  Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement devrait empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.
Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.
Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Contenu

Consignes de sécurité importantes 4

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	4
Pour votre sécurité	5
Éléments de cuisson à induction	7
Sécurité électrique	8
Sécurité des enfants	9
Four	9
Fonctionnement à distance	10
Fours auto-nettoyants	11
Hotte de ventilation	11
Surfaces de cuisson en verre/céramique	12
Avertissements importants relatifs à l'installation	12
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	13
Précautions d'utilisation	16
Avertissements importants relatifs au nettoyage	17
Utilisation de la batterie (Uniquement les modèles avec écran LCD de 7 pouces)	18
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	20

Présentation de votre nouvelle cuisinière 21

Vue d'ensemble	21
Ce qui est inclus avec votre cuisinière	21

Avant de commencer 22

Conseils pour économiser l'énergie	22
------------------------------------	----

Cuisson sur la surface 22

À propos de la table de cuisson à induction	22
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson	24
Avant d'utiliser la table de cuisson	26
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	27
Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille	27
Dimensions des casseroles et des poêles	27
Bruits de fonctionnement	28
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	28
Compatibilité de la vérification de casserole	29
Détection de la température	30
Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments	30
Protection de la table de cuisson	31

Utilisation du four 31

Le panneau de commande	31
Affichage	32
Mode d'affichage	32
Minuterie	33
Ouverture de porte automatique	33
Cuisson au four	34
Réglage du mode	35
Réglage de la température	35
Réglage des options de cuisson (Temps cuisson, Mode différé)	35
Instructions de base pour la cuisson au four et au gril	37
Utilisation des grilles du four	38
Sonde de température	40
Mode de cuisson	41
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	51
Commande intelligente	52
Commande vocale	53
Réglages	53
Caractéristiques spéciales	55

Entretien de votre appareil 57

Auto-nettoyage	57
Nettoyage à la vapeur	59
Entretien et nettoyage du four	60
Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre	62
Retrait et réinstallation de la porte du four	64
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	66
Changement de l'ampoule du four	66

Dépannage 67

Dépannage	67
Codes d'information	72

Garantie (États-Unis) 74

Garantie (CANADA) 76

Annexe 77

Annonce concernant la source ouverte	77
--------------------------------------	----

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière.

Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles et mesures de sécurité importants

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

AVERTISSEMENT

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









CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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




Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement. Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.


POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ATTENTION

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

-  Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
-  **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
-  Avant de procéder à l'entretien, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

-  • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Ne laissez jamais des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le four pour éviter que les flammes ne se propagent. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Si un feu se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'auto-nettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'auto-nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. Le fait de ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait surveillées ou leur ait donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez activer par inadvertance les boutons de commande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

- ★ • **Assurez-vous de savoir quelle commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface.** Placez une casserole ou poêle de nourriture sur l'unité avant de l'allumer, puis éteignez l'unité avant de retirer l'ustensile.
 - **Utilisez des poêles et casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
 - **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments adjacents.** Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.
 - **Ustensiles de cuisine émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- ★ • **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à température élevée.** Les débordements provoquent un dégagement de fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Une casserole dont le contenu liquide est entièrement évaporé peut fondre.
 - Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
 - **Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte de ventilation, activez le ventilateur.**
 - **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
 - Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
 - Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
 - Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et nuire à son bon fonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • **Installation appropriée.** Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service agréé par Samsung. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de s'assurer que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson ;
 - débranchez le four de la prise murale c.a.;
 - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour empêcher les jeunes enfants de se brûler, gardez-les toujours à l'écart de l'appareil pendant que vous cuisinez.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance de la cuisinière lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

⚠ ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner le four en cas de panne de courant. En cas de panne de courant, veillez 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 risquent de s'enflammer ou de se détériorer.

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour l'utilisation à distance en tout temps.

- ☐ • **N'entrez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☐ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

- ★ • Retirez le lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyant apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'auto-nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'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.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE




- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**
Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.
- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et causer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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 un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que des éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, un loquet de porte cassé, des fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
 - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester avec le produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-  • 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 décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'ampérage est approprié.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

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 de choc électrique ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Si un feu se déclare à l'intérieur du four, laissez la porte de celui-ci fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé près de vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, comme des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Usez de prudence lorsque vous retirez l'emballage qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et entraîner des brûlures.

- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✍ • Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ❑ • 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 peut entraîner des brûlures.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices.

Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
- Ne manipulez pas la porte ni ne procédez à aucun réglage ou réparation. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.


- ❑ • Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - Si vous vous accrochez à la porte, vous risquez de faire tomber l'appareil et de vous blesser gravement.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains ou votre visage.
- Retirez les couvercles des 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 bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
 - Surtout lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez que la nourriture a suffisamment refroidi.

-  • Utilisez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
-  • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- Ne vous approchez pas de l'appareil au cours de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ☐ • Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'auto-nettoyage.
 - Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
 - Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le casser.
 - Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 - N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
 - Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
 - Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

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, une électrocution ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
 - De la corrosion pourrait se former.
- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

UTILISATION DE LA BATTERIE (UNIQUEMENT LES MODÈLES AVEC ÉCRAN LCD DE 7 POUCES)

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

⚠ AVERTISSEMENT

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous pensez qu'une pile a pu être avalée ou insérée dans une quelconque partie du corps.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences 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 l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

2. Avis de l'IC

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

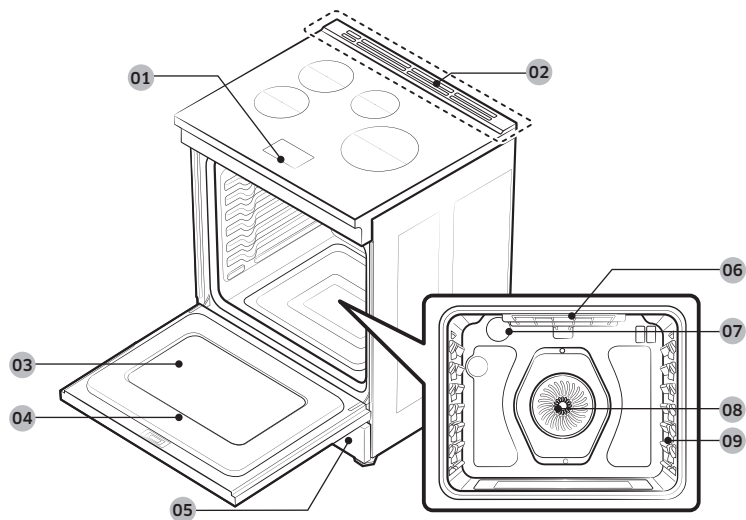
AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



01 Panneau de commande
(Voir la page 31 pour plus de détails.)

02 Évent

03 Porte du four

04 Caméra

05 Tiroir de rangement

06 Chauffage du four grill

07 Éclairage du four

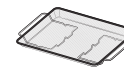
08 Système à convection

09 Position des étagères

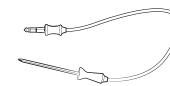
Ce qui est inclus avec votre cuisinière



Grilles métalliques (2)*



Plateau pour friture à l'air chaud (1)*



Sonde de température (1)*

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four à Bake (Cuisson traditionnelle), puis faites fonctionner le four à 204 °C (400 °F) pendant une heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Cuisson sur la surface

À propos de la table de cuisson à induction

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson à induction, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson à induction seulement après avoir placé une casserole ou une poêle sur celle-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément à induction au moyen de sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Utilisez cet appareil pour la cuisson et la friture normales à la maison seulement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans une prise de courant près de la table de cuisson. Les cordons d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments avec de la graisse ou de l'huile, par exemple lorsque vous faites cuire des frites.
- Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson à induction. Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des contenants de cuisson en aluminium.
- En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.

- Ne laissez pas les câbles d'appareils électriques toucher des ustensiles de cuisine chauds ou la surface chaude de la table de cuisson à induction.
- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matières inflammables, comme des aérosols ou des détergents, dans le tiroir ou les armoires sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut du corps à au moins 30 cm (1 pi) des zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, consultez le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

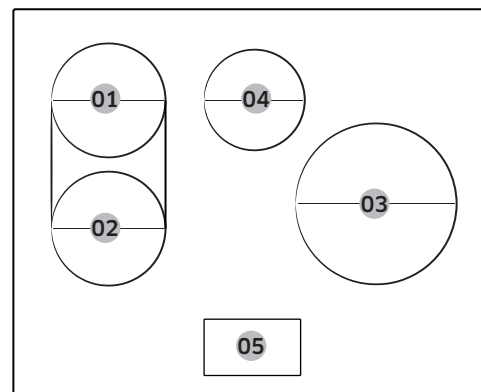
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Une fois que vous avez activé les éléments de la table de cuisson, le ventilateur interne peut s'allumer à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier selon la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si une armoire se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyeurs ou des aérosols.

📖 REMARQUE

Lorsque vous actionnez le bouton, un signal sonore retentit une fois.

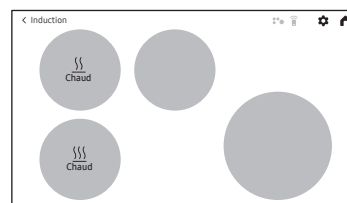
Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction

Les boutons de commande actionnent les éléments à induction de la surface de la table de cuisson comme illustré ci-dessous.



- | | |
|---|--|
| 01 Arrière gauche : 18 cm (7 po),
1 800 / 2 300 W | 02 Avant gauche : 18 cm (7 po),
1 800 / 2 300 W |
| 03 Avant droit : 28 cm (11 po),
2 400 / 4 300 W | 04 Arrière droit : 15 cm (6 po),
1 200 / 2 000 W |
| 05 Écran de la table de cuisson et
du four | |

Consignes de sécurité relatives à la chaleur résiduelle



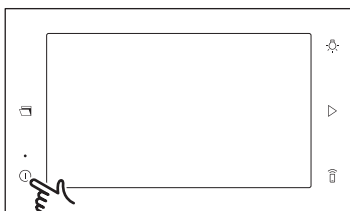
- Sur l'écran de la table de cuisson, un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour chaque élément. Il indique les éléments qui sont encore chauds. Quand cet indicateur s'affiche, vous devez éviter de toucher l'élément.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, l'indicateur ou restera allumé tant qu'un élément est encore chaud. L'indicateur signifie plus chaud que .

Cuisson sur la surface

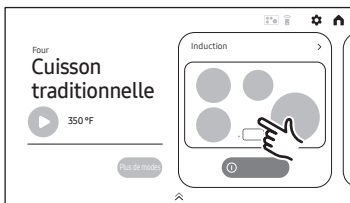
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson

⚠ ATTENTION

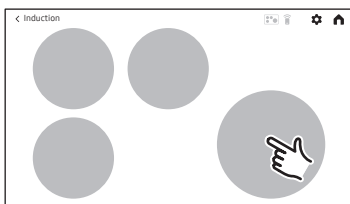
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- Ne laissez jamais de nourriture sans surveillance lorsque vous réglez l'élément chauffant à 6 ou plus. Les débordements causent de la fumée. Les déversements de graisse peuvent prendre feu.
- Assurez-vous d'éteindre l'élément chauffant lorsque vous avez terminé la cuisson.



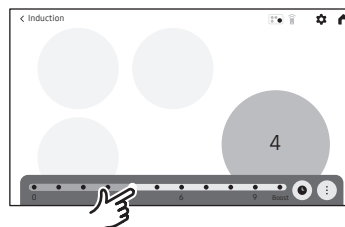
1. Appuyez sur  pour activer l'écran.



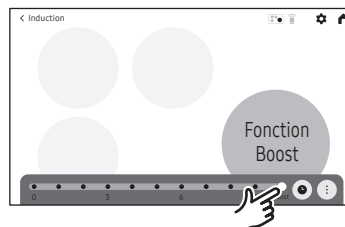
2. Appuyez sur la zone de commande de la table de cuisson.



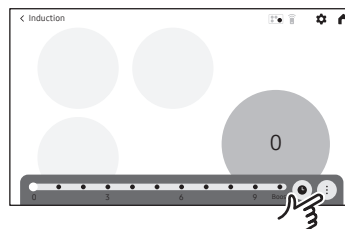
3. Appuyez sur l'élément à induction que vous voulez utiliser.




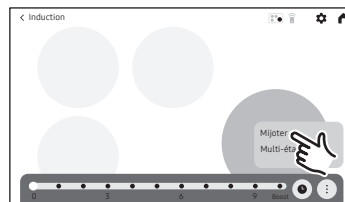
4. Faites glisser le paramètre désiré ou appuyez sur celui-ci.



5. Pour utiliser le paramètre de pleine puissance, appuyez sur Boost (Pleine puissance).



6. Pour utiliser le paramètre de mijotage, appuyez sur , puis sur Simmer (Mijoter).




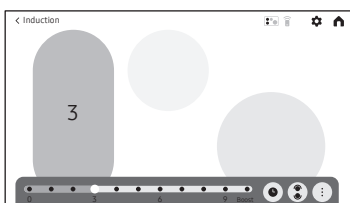



Commande de synchronisation

Vous pouvez utiliser la commande de synchronisation pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser la zone pour une grosse casserole ou poêle. (P. ex., ustensile de cuisson ovale, grande casserole pour spaghetti, etc.)

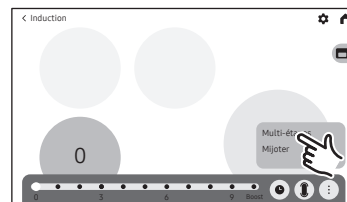



1. La touche de commande de synchronisation s'affiche lorsque vous réglez l'élément chauffant gauche.
2. Appuyez sur  pour utiliser la commande de synchronisation, puis sur Sync (Synchroniser) pour confirmer. Les deux éléments de gauche sont maintenant synchronisés et fonctionnent ensemble.

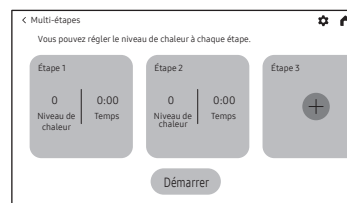


3. Pour désactiver la commande de synchronisation, appuyez sur . Les deux éléments de gauche ne sont plus synchronisés et réglés au niveau que vous avez défini actuellement.

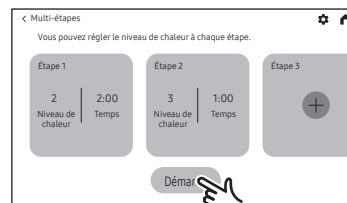
Multi-étapes



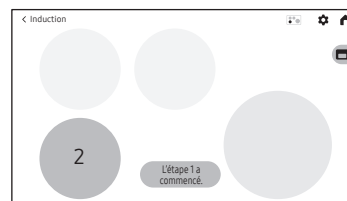
1. Appuyez sur , puis sur **Multi stages (Multi-étapes)**.



2. Vous pouvez régler le niveau de chaleur et le temps de cuisson de chaque étape. Vous pouvez régler l'étape à trois étapes et le temps de cuisson total à 1 heure 30 minutes.



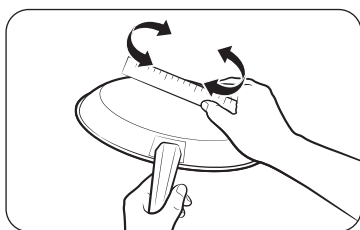
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



Cuisson sur la surface

Avant d'utiliser la table de cuisson

Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état.



Les ustensiles de cuisson utilisés avec la surface de la table de cuisson devraient comporter un fond plat qui établit un bon contact avec toute la surface de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

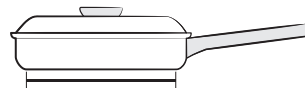
N'oubliez pas les éléments suivants :

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à **Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction** à la page 27.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus uniforme.
- La taille du contenant devrait correspondre à la quantité de nourriture préparée.
- **Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec.** Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles sales avec une accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

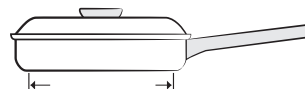
⚠ ATTENTION

- Les zones de cuisson peuvent sembler froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles aient été éteintes. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée de l'ustensile de cuisson, et des brûlures peuvent survenir.
- **NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES DE CUISSON CHAUDS directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour protéger vos mains des brûlures.
- **NE FAITES PAS GLISSER les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson.** Cela pourrait endommager de façon permanente l'apparence de la table de cuisson en céramique.

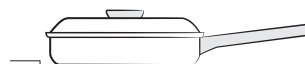
APPROPRIÉE



Fond plat et côtés droits.



L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à **Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille** à la page 27.

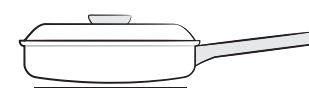


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

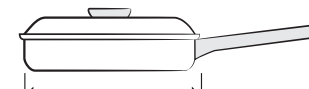


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

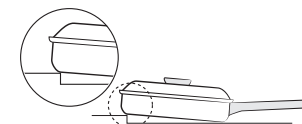
NON APPROPRIÉE



Fond ou côtés courbés ou gauchis.



La casserole ou poêle n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à **Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille** à la page 27.



Le fond de la casserole ou poêle repose sur la garniture de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de celle-ci.



Une poignée lourde fait s'incliner la casserole ou poêle.

📖 REMARQUE

Les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique peuvent détecter N'IMPORTE QUELLE des conditions incorrectes énumérées ci-dessus. Si la casserole ou poêle ne répond pas à une ou plusieurs de ces conditions, une ou plusieurs des zones de cuisson ne chaufferont pas et les paramètres clignoteront à l'écran de la zone de cuisson concernée. Corrigez les problèmes avant de tenter d'activer la table de cuisson.

Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que si un ustensile de cuisson à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les ustensiles de cuisson identifiés comme appropriés ci-dessous.

Matériau de la batterie de cuisine

Matériau de la batterie de cuisine	Adéquat
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si désigné à cet effet par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des éléments à induction. Ces bruits ne constituent pas une défaillance de l'appareil et n'affectent en rien le fonctionnement.

Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille

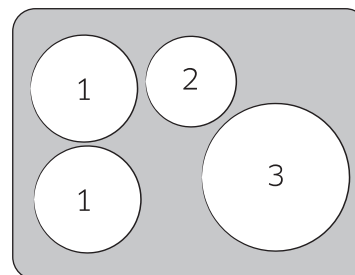
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole ou poêle doit couvrir entièrement l'anneau interne pour assurer une cuisson adéquate.
- L'anneau extérieur plus épais de chaque zone de cuisson est utile pour déterminer la taille **maximale** de l'ustensile de cuisson. Après avoir centré la casserole ou poêle sur la table de cuisson, assurez-vous qu'elle ne dépasse pas de plus de 13 mm (1/2 po) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson doit entrer en contact avec la surface en verre sans que le fond du contenant touche la garniture métallique de la table de cuisson.

REMARQUE

- Si les ustensiles de cuisson ne conviennent pas, sont trop petits ou ne sont pas placés dans la zone de cuisson, le message « **L'ustensile n'est pas compatible ou aucun ustensile n'est en place.** » apparaîtra alors. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

Dimensions des casseroles et des poêles

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimal qui dépend de la taille de la zone de cuisson.



Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond de l'ustensile
1	130 mm (5,2 po)
2	110 mm (4,5 po)
3	180 mm (7,25 po)

Cuisson sur la surface

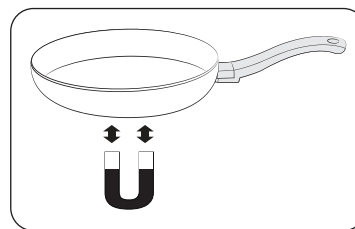
Bruits de fonctionnement

Il se peut que vous entendiez les bruits de fonctionnement suivants :

- **Bruits de craquement** : Vous entendrez peut-être un craquement lorsque vous utilisez une batterie de cuisine faite de deux matériaux ou plus.
- **Sifflement** : Un sifflement se produit lorsque les deux éléments chauffants arrière sont utilisés.
Cela est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier selon le poids ou le matériau de la batterie de cuisine ou le type d'aliment que vous cuisez. (On peut réduire le bruit en utilisant des ustensiles de cuisson plus épais.)
- **Bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un faible bourdonnement lorsque vous réglez un élément à une puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie et disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte.
- **Cliquetis** : Des commutateurs électriques sont en fonction.
- **Sifflement, bourdonnement** : Vous pourriez entendre un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four. Vous pouvez continuer à l'entendre même lorsque la table de cuisson et le four sont éteints.
Cela est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur. Il s'éteindra automatiquement après une courte période.
Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.

Test d'adéquation

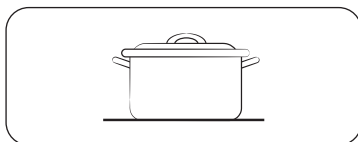


Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

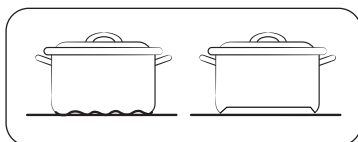
De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Vous pourriez égratigner la table de cuisson en céramique de façon permanente si vous glissez sur celle-ci une casserole ou une poêle dont la base est endommagée.
- À froid, les fonds des ustensiles de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne devraient jamais être courbés vers l'extérieur (convexe).
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier d'ustensile de cuisson, par exemple un autocuiseur, une casserole à mijoter ou un wok, suivez les instructions du fabricant.

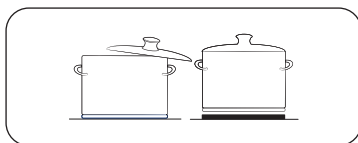
Conseils pour économiser l'énergie



Correct!



Incorrect!

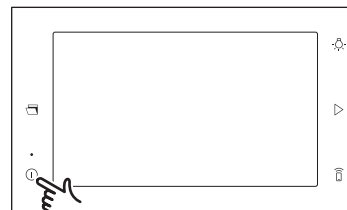


Incorrect!

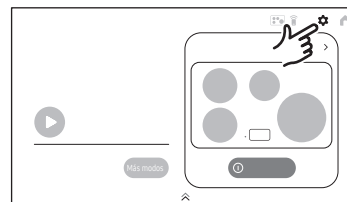
Vous pouvez économiser de l'énergie en suivant les conseils suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles avant de mettre en marche la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les bases de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Lorsque c'est possible, placez les couvercles fermement sur les casseroles et les poêles de façon à ce que les couvercles les couvrent complètement.
- Éteignez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Compatibilité de la vérification de casserole



1. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pendant plus d'une seconde pour activer l'appareil.



2. Sélectionnez Réglages  à l'écran

3. Sélectionnez Induction, Compatibilité de la vérification de casserole dans Réglages et suivez les étapes.

Résultats des tests des ustensiles de cuisson à induction

Efficacité de l'ustensile de cuisson	Explication
0 %	Il ne s'agit pas d'un ustensile de cuisson spécial induction.
10 - 70 %	Il s'agit d'un ustensile de cuisson utilisable, mais de moindre efficacité.
80 - 100 %	Il s'agit d'un ustensile de cuisson spécial induction.

Cuisson sur la surface

Détection de la température

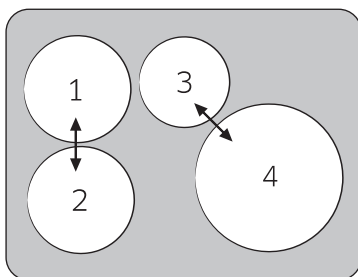
Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température des composants électroniques.

REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal, **C1** sera affiché et la table de cuisson à induction s'éteindra.

Gestion de la puissance



Les zones de cuisson, qui sont constituées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent consommer qu'une certaine puissance maximale.

Si vous faites en sorte qu'une zone de cuisson dépasse la puissance maximale autorisée en activant la fonction Pleine puissance, la fonction de gestion de la puissance réduira alors automatiquement le réglage de la puissance des deux éléments de la zone de cuisson et réduira la consommation d'énergie.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les valeurs figurant dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Les réglages de puissance requis pour diverses méthodes de cuisson dépendent d'un certain nombre de variables, notamment la qualité des ustensiles de cuisine utilisés, ainsi que le type et la quantité d'aliments à cuire.

Réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
De 8 à 9 (Élevé)	Friture intensive Ébullition	Ébullition rapide Grande friture d'aliments surgelés
6 à 8	Friture Ragoût Ébullition	Crêpes, bifteck, escalopes, viande grillée Soupe claire
4 à 6	Friture Ragoût Ébullition	Cuisson de pâtes Œufs poêlés Soupes et sauces épaisses Plats de riz et de lait à ébullition lente
2 à 4	Pochage Décongélation	Cuisson de pommes de terre Cuisson de légumes tendres
1 (Mijoter)	Dégel, réchauffement	Dégel de légumes surgelés Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, laisser mijoter, garder au chaud.

REMARQUE

- Les paramètres de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- Vous devrez les ajuster selon les ustensiles et les aliments utilisés.

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez minutieusement la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre table de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement sur la surface de cuisson pendant qu'elle est chaude afin d'éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** les déversements demeurer longtemps sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante ni de tampons à récurer abrasifs, qui pourraient rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisson en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et la casserole ou poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole ou de la poêle sont propres.
- **Ne faites pas** glisser des ustensiles de cuisson en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

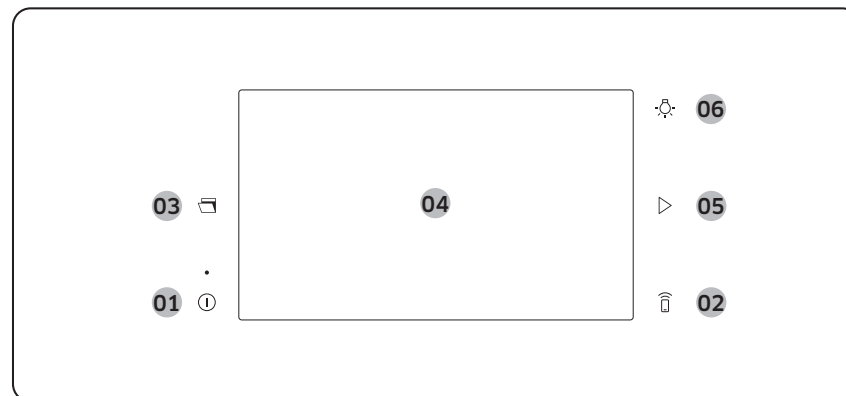
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre du plastique, du sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** le contenu liquide d'une casserole s'évaporer entièrement, car cela endommagerait la table de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours les ustensiles de cuisson appropriés.

Utilisation du four

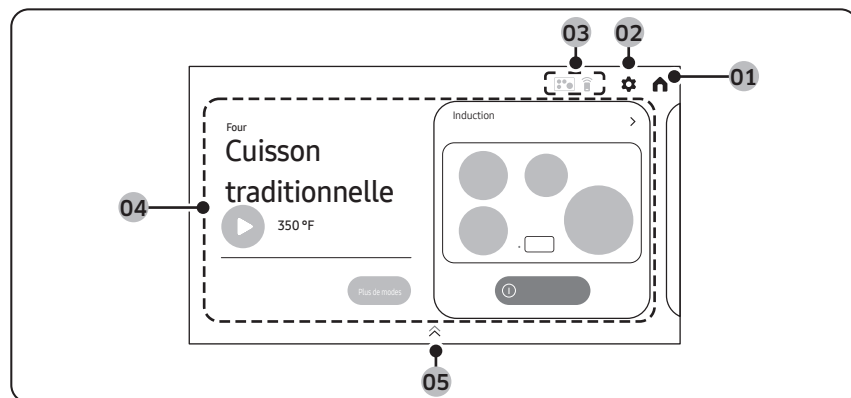
Le panneau de commande



- 01 Marche/arrêt** : Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la cuisinière.
- 02 Commande intelligente** : Permet d'activer ou de désactiver la fonction de commande intelligente.
- 03 Ouverture de la porte** : Permet d'ouvrir la porte du four.
- 04 Écran** : Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur le réglage souhaité pour le sélectionner.
- 05 Démarrer** : Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement du four.
- 06 Éclairage** : Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.

Utilisation du four

Affichage



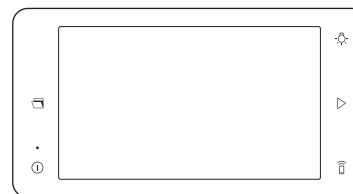
- 01 Accueil : Appuyez sur ce bouton pour afficher l'écran d'accueil.
- 02 Paramètres : Permet d'afficher l'écran des paramètres.
- 03 Zone indicatrice : Lorsqu'une fonction, comme la commande intelligente, le microphone, le verrouillage, la minuterie, etc., est activée, son icône apparaît dans la zone indicatrice.
- 04 Zone de commande : Faites glisser votre doigt pour naviguer parmi les fonctions (induction, four, SmartThings, entretien de l'appareil) et appuyez pour sélectionner le menu désiré.
 - Induction : Utilisez cette zone pour la cuisson sur la table de cuisson. Lorsque vous appuyez sur cette zone, l'élément à induction et son niveau peuvent être réglés comme bon vous semble.
 - Oven (Four) : Utilisez cette zone pour la cuisson au four. Vous pouvez voir le mode four au complet en faisant défiler cette zone. Lorsque vous appuyez sur le mode four, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés comme bon vous semble.
 - SmartThings : Connectez-vous à l'application SmartThings et commandez vos appareils à distance.
 - Recettes : Utilisez cette option pour consulter le guide de recettes.
 - Entretien du produit : Appuyez sur cette option pour prendre connaissance des nettoyages de four requis.
- 05 Menu d'applications : Balayez pour utiliser une application. L'application s'affiche alors à l'écran.

Mode d'affichage

Mode Veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps. En mode Veille, le panneau de commande reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Activation de l'affichage



Pour activer le panneau de configuration, appuyez sur **(i)**. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, y compris la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

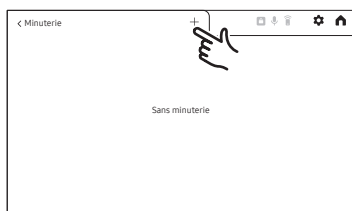
Minuterie

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

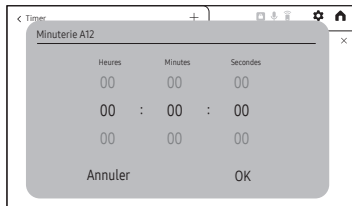
Comment régler la minuterie



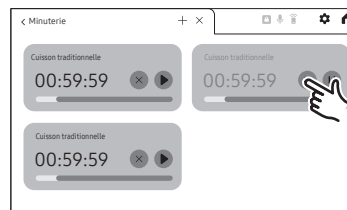
1. Balayez le menu d'applications et appuyez sur **Timer** (Minuterie).



2. Appuyez sur +.



3. Définissez le nom de la minuterie que vous voulez.
Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour fixer la durée. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures 59 minutes 59 secondes.)

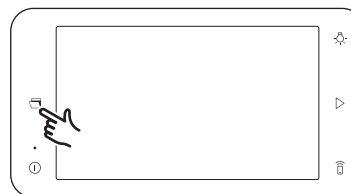


4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).
Lorsque le délai fixé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.
 - Vous pouvez interrompre, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.

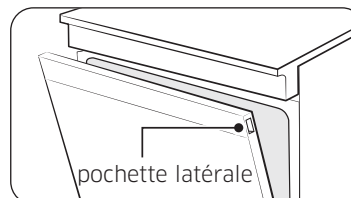
Ouverture de porte automatique

La porte à ouverture automatique peut être ouverte en appuyant simplement sur le bouton d'ouverture de porte.

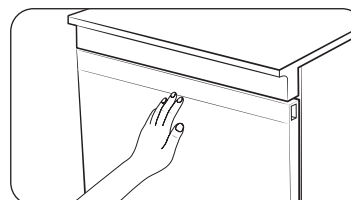
Une fois de plus, on vous demandera de confirmer si vous voulez ouvrir la porte lorsque le four fonctionne ou dans les dix minutes suivant la fin de la cuisson.



1. Appuyez sur le bouton d'ouverture de porte à l'écran.



2. La porte s'ouvre lentement.



3. Refermez la porte à la main.

Utilisation du four

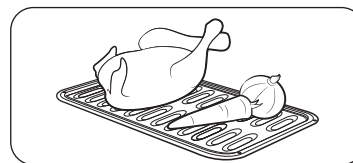
⚠ ATTENTION

Vous pouvez vous blesser à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Veuillez à vous tenir à l'écart de celle-ci.

📖 REMARQUE

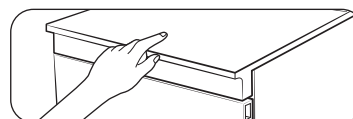
- La cuisinière peut devenir chaude pendant l'utilisation. Par conséquent, pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes qui ne sont pas capables de la manipuler ne devraient pas l'utiliser seuls.
- Si un animal de compagnie touche le panneau de commande, le produit peut fonctionner involontairement; prenez donc garde de ne pas laisser d'animal accéder au produit.
- Pour ouvrir la porte en cas d'urgence ou lorsque l'alimentation est coupée, utilisez la pochette latérale située dans le coin supérieur droit de la porte.

Cuisson au four



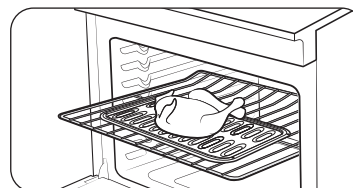
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



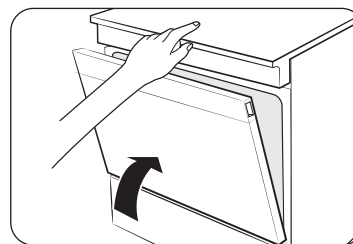
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

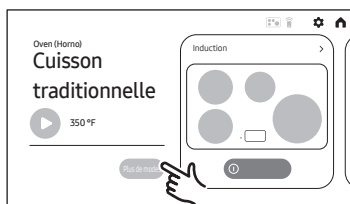
Fermez la porte et commencez la cuisson.

📖 REMARQUE

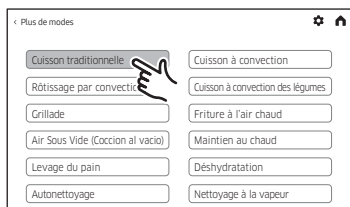
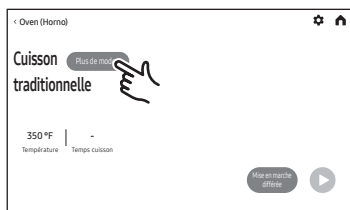
Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Réglage du mode

Mode résumé

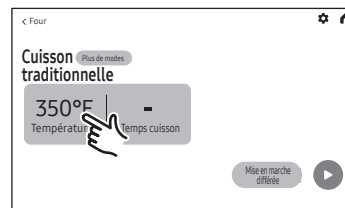


1. Appuyez sur **More modes** (Plus de modes) pour afficher le mode sommaire.

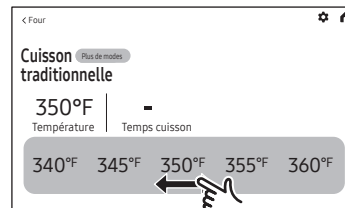


2. Appuyez sur le mode voulu.

Réglage de la température



1. Appuyez sur la zone Temp (Température).



2. Balayez l'écran et appuyez sur la température voulue. (Vous pouvez balayer l'écran vers la gauche ou vers la droite.)

Réglage des options de cuisson (Temps cuisson, Mode différé)

⚠ ATTENTION

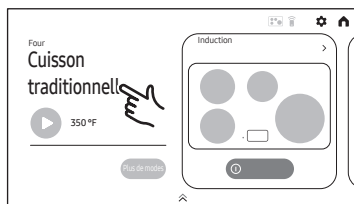
Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande devraient être refroidis au réfrigérateur avant d'être mis au four. Même réfrigérés, ils ne devraient pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

Temps cuisson

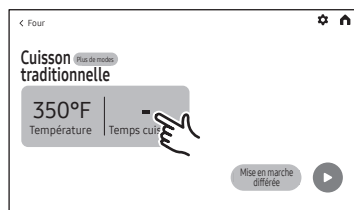
La cuisson minutée règle le four pour faire cuire les aliments à une température déterminée pendant une durée déterminée. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée.

Mode : Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Friture à l'air chaud, Air sous vide, Déshydratation.

Utilisation du four



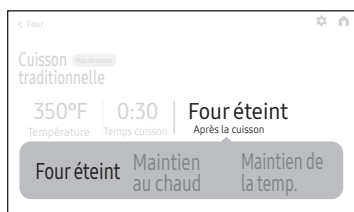
1. Appuyez sur le mode du four de votre choix.



2. Appuyez sur Cook Time (Temps cuisson). L'écran affiche le temps de cuisson.



3. Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour fixer la durée. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée, de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.)
 - Vous pouvez régler la durée de 10 minutes à 99 heures pour le mode Air sous vide.

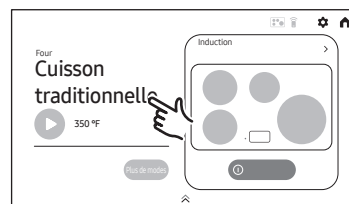


4. Vous pouvez définir les options post-cuisson **Keep Warm (Maintien au chaud)**, **Keep Temp (Maintien de la temp.)** et **Oven Off (Four éteint)** après avoir réglé le Cook Time (Temps cuisson). (Le réglage par défaut est **Oven Off (Four éteint)**.)

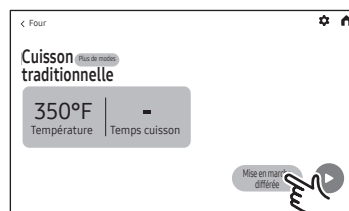
Mode différé

La fonction de Mode différé vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler la fonction de Mode différé pour retarder de jusqu'à 12 heures le démarrage automatique d'une opération de cuisson choisie.

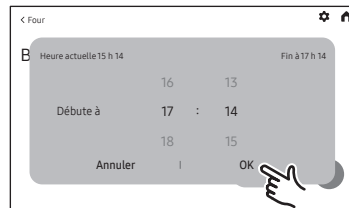
Mode : Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Friture à l'air chaud, Air sous vide, Déshydratation, Autonettoyage.



1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le mode du four de votre choix.



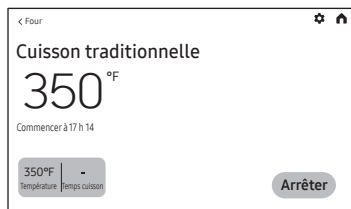
3. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
 - L'écran de Mode différé apparaît.
 - L'heure actuelle est affichée comme première entrée.



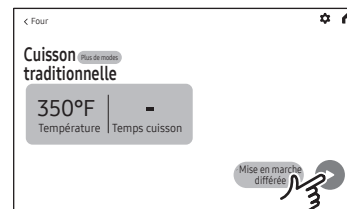
4. Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre. Puis, appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Vous pouvez annuler un Temps cuisson à tout moment en réglant le Temps cuisson à 0 minute.

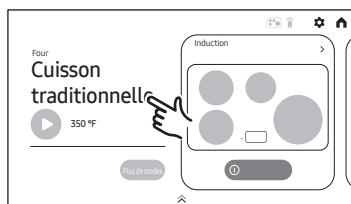


5. L'écran de Mode différé se ferme. L'heure de démarrage et, si vous l'avez réglée, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

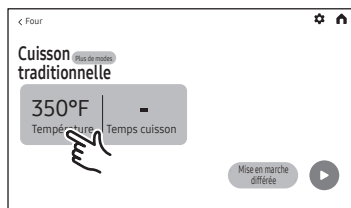


4. Appuyez sur Start (▶) (Démarrer) pour lancer la cuisson.

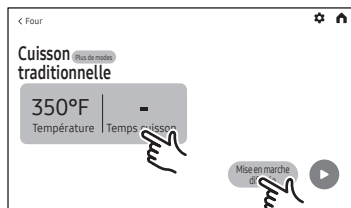
Instructions de base pour la cuisson au four et au gril



1. Appuyez sur le mode du four de votre choix.



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



3. Si vous souhaitez utiliser la fonction de Temps cuisson ou de Mode différé, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous à la section « Réglage des options de cuisson » à la page 34.

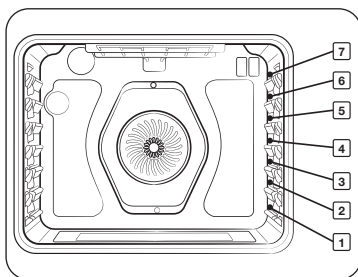


5. Appuyez sur Stop (Arrêter) lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez l'annuler.

Utilisation du four

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière comprend deux grilles et sept positions de grille. Les positions de grille sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous tirez les grilles.



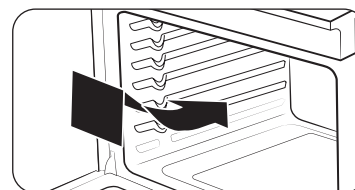
Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	7
Grillade de viandes ou de petites coupes de volaille, poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, ragoûts	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

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

⚠ ATTENTION

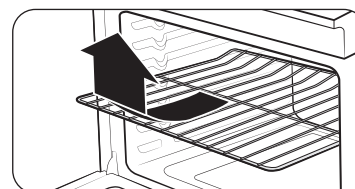
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsqu'il est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de manière stable sur la butée en relief.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille de four

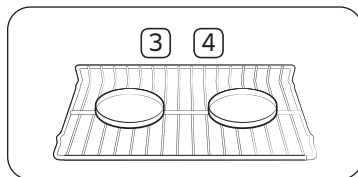
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.



Pour retirer une grille du four

1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tirez l'avant de la grille vers le haut et retirez-la du guide.

Mise en place des grilles et des moules



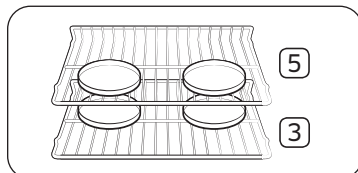
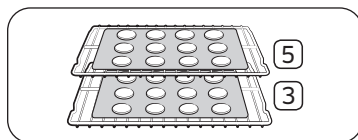
Une seule grille de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez-les de façon à ce qu'il y ait au moins 25 mm à 38 mm (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.

Pour des gâteaux, placez les grilles du four aux **positions 3 et 5**. Pour des biscuits, placez les grilles aux **positions 3 et 5**.



Plusieurs grilles de four

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

Le four est doté de deux grilles.

Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports.

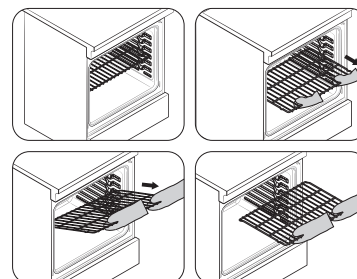
Ces butées empêchent la grille de sortir complètement.

RETIRER LES GRILLES

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

REPLACER LES 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

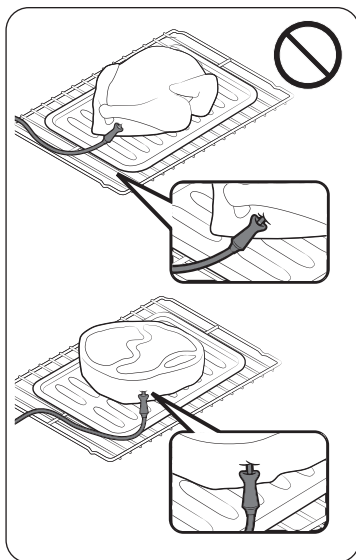
- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsqu'il est froid.

Utilisation du four

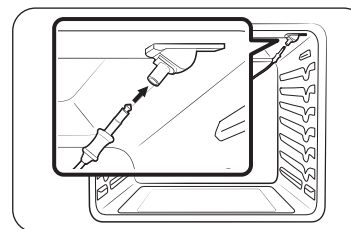
Sonde de température

La sonde de température vous permet de cuire les rôtis et la volaille à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde de température avec le four réglé aux modes **Bake (Cuisson au four)**, **Convection Bake (Cuisson par convection)** ou **Convection Roast (Rôtissage convection)**. Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 38 °C (100 °F).



1. Enfoncez la sonde dans la viande, de façon à ce que l'extrémité de la sonde soit au centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec un os, de la graisse ou du cartilage.
 - 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 retirez la sonde de température pendant la cuisson, le four s'éteint en 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température n'apparaît alors pas.)



2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four.
3. Sélectionnez l'opération de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson traditionnelle) et la température.
4. Réglez la température interne entre 38 et 93 °C (100 °F et 200 °F) au moyen du panneau de commande.

5. Définissez une option (Mode différé) au besoin.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne définie, le four s'éteint automatiquement, puis émet un signal sonore.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde de température s'arrête :

- lorsque la cuisson est terminée; ou
- lorsque la température que vous avez définie est atteinte.

Tableau des températures

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140 à 150
	Moyen	160 à 170
	Bien cuit	170 à 180
Porc		170 à 180
Volaille		165 à 185

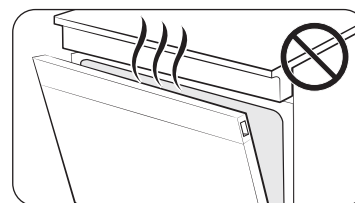
⚠ ATTENTION

- Pour protéger la sonde de température, prenez soin de ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte de la viande. Assurez-vous que la sonde est insérée au centre de la viande.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au grill. Cela endommagerait la sonde de manière permanente.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments à l'avance.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson applicables.

📖 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 2,8 à 5,6 °C (5 à 10 °F).

Mode de cuisson



- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant environ deux minutes pendant que le four est en mode de cuisson/grillade par convection, de cuisson ou de grillade, l'élément chauffant du four s'éteint. Pour réactiver l'élément chauffant, refermez la porte.

⚠ ATTENTION

Ce mode de cuisson ne doit être utilisé que lorsque la porte du four est fermée. Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.

Télécharger le mode de cuisson	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de temp.	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O	O
Grillade	Élevé - Faible	Élevé	X	X	X
Cuisson à convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Cuisson à convection des légumes	350 à 450	400	X	O	O
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	X	O	O

Utilisation du four

Télécharger le mode de cuisson	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de temp.	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Air sous vide	100 à 205	150	X	O	O
Déshydratation	100 à 225	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X
Levage du pain	-	95	X	X	X

Mode	Instructions
Cuisson traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Bake (Cuisson traditionnelle au four) est utilisé pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p>REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Cuisson à convection	<ul style="list-style-type: none"> Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles. Convient aux grandes quantités d'aliments. Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain. Les biscuits sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates. Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.

Mode	Instructions
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Idéal pour les grosses coupes de viande tendres cuites à découvert. Pour de meilleurs résultats, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. L'air chaud circule au-dessus, en dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.
Grillade	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au gril utilise l'élément de grillade supérieur du four pour cuire et brunir les aliments. La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant de le faire griller.
Cuisson à convection des légumes	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson à convection des légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons et le brocoli. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale. La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser une capacité plus élevée du four en même temps. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Consultez la section Guide de recommandation pour la cuisson à convection des légumes à la page 45.

Mode	Instructions
Friture à l'air chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Friture à l'air chaud utilise de l'air chaud pour que les aliments surgelés ou frais soient plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec le mode convection normal. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture à l'air chaud en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 et 500 °F). Consultez la section Friture à l'air chaud à la page 46.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four. La température peut être réglée entre 38 °C et 96 °C (100 °F et 205 °F). Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur. Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients. Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour connaître le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments. Consultez la section Air sous vide à la page 49.

Mode	Instructions
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Maintien au chaud permet de conserver au chaud des aliments cuits pour les servir jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode keep warm (maintien au chaud) sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.
Levage du pain	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de levage du pain et ne nécessite donc pas de réglages de la température. Placez la pâte à la position 2 de la grille. Le levage requiert de couvrir la pâte avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments à la position 3 ou 4 de grille. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.

Utilisation du four

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

À titre de référence seulement.

- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant de le faire griller.
- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au grill.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	25 mm (1 po)	Élevé	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	25 mm (1 po)	Élevé	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	19 mm (¾ po)	Élevé	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	907 à 1 134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	454 g (1 lb)	13 mm (½ po)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	454 g (1 lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

ATTENTION

Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la cuisson au **gril à porte fermée**. Pendant la cuisson au grill, gardez la porte fermée. Ouvrez seulement la porte pour y mettre des aliments, les retourner ou les sortir.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez le réglage Broil Lo (Gril bas) pour la volaille ou les coupes épaisses de viande afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four sera très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de deux 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.

Guide de recommandation pour la cuisson à convection des légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 450 °F (230 °C). La température par défaut est 400 °F (204 °C).

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	45 à 65
Tomates, en tranches	425 à 450	3	15 à 20
Oignons, en tranches	400 à 425	3	15 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	30 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	15 à 25
Brocoli, fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Chou-fleur, fleurons	400 à 42	3	15 à 20
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignons	425 à 450	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	15 à 20
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

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

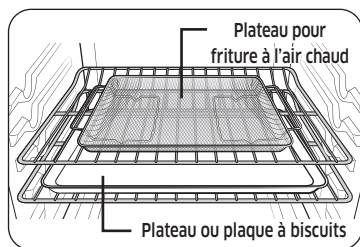
REMARQUE

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

Utilisation du four

Friture à l'air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plateau pour friture à l'air chaud en position 3. La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 °F et 500 °F). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture à l'air chaud

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture à l'air chaud, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friture à l'air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées 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 à l'air chaud.
- 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 à l'air chaud.

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 mode de friture à l'air chaud.
- Avant de commencer une friture à l'air chaud, 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, essayez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture à l'air chaud.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour friture à l'air chaud à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous le plateau pour friture à l'air chaud pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation de la friture à l'air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min.)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25-30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de 9 mm (½ po). Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min.)	Astuces
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-

Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min.)	Astuces
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits à l'air chaud et riches en matières grasses peuvent dégager de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	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 qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min.)	Astuces
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes tranchés 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 qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

Air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode 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.



REMARQUE

- 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 4 du four.
- 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 de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- 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 recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez des températures inférieures à 140 °F (60 °C) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons présentent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont 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 préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Pour le poulet, en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	Bien cuit	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	Bien cuit	155	6 à 12
Porc			
Côte, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	Bien cuit	160	5 à 7
Porc effiloché	Bien cuit	160	15 à 48

Utilisation du four

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

Maintien au chaud

Garde les aliments cuits au chaud à basse température pendant jusqu'à trois heures.

REMARQUE

- Placez la grille à la position 3 ou 4.
- Si vous désactivez la fonction d'**Économie d'énergie de 12 heures**, ces modes fonctionneront jusqu'à ce qu'ils soient annulés. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé)

ATTENTION

Vous ne devriez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

Levage du pain

La fonction Levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, n'offre pas de réglage de la température.

Si vous appuyez sur Bread Proof (Levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 95 °F (35 °C), Hot (Chaud) s'affiche. Puisque cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot disparaisse de l'affichage.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage avant le levage du pain.
- Placez la grille à la position 3.

Déshydratation

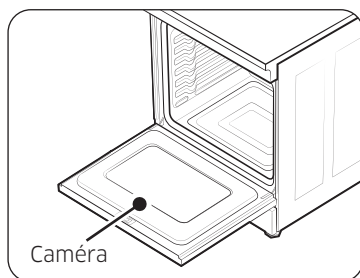
La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage avant la déshydratation.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez la partie intérieure transparente de la porte une fois que l'appareil a refroidi.

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

⚠ ATTENTION

N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de l'appareil qui comporte les fonctions de caméra.

- Il pourrait être endommagé, car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings.

Vérifiez les paramètres de la vision par caméra dans Options – Paramètres.

La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au réseau Wi-Fi via Easy Connection.

- Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four avec l'application SmartThings.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas dans certains modes, tels que le nettoyage et le réglage inférieur en mode de cuisson jumelée.

L'éclairage est allumé lorsque la caméra est en fonction. (La caméra s'éteint si vous éteignez l'éclairage.)

L'écran affiche l'indicateur de la caméra lorsque celle-ci est activée

- Pour surveiller le processus de cuisson avec la caméra, placez les aliments entre les grilles 1 et 4.

📄 REMARQUE

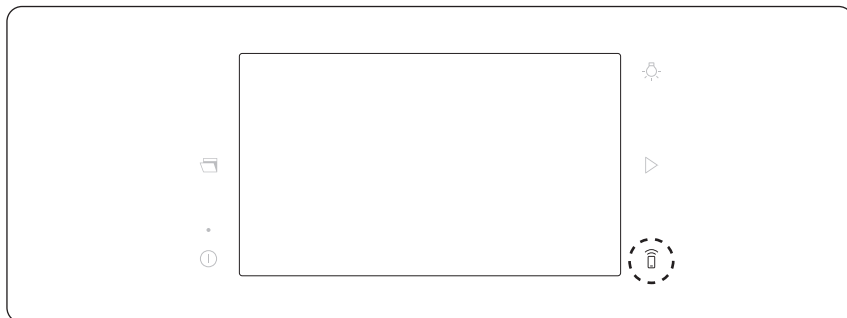
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le côté transparent de la porte et l'éclairage situé dans la partie arrière à l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois qu'il a complètement refroidi.
- N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte.
Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Pendant que la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut se détacher ou s'interrompre en raison d'un signal Wi-Fi faible, en fonction de la distance entre le produit et le routeur.
- En fonction de l'état du routeur et du réseau, l'image des aliments peut s'interrompre. Une connexion Wi-Fi à 5 GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléversement vers Internet est constamment supérieure à 30 Mbit/s à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbit/s.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Si la caméra est difficile à voir, essayez les corps étrangers sur la partie intérieure de la porte.
- Veuillez noter qu'une pression forcée sur l'interrupteur de porte pendant que la porte est ouverte peut entraîner un dysfonctionnement de la caméra.

Utilisation du four



Commande intelligente

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 cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.




Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur .  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance au moyen d'un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application de commande du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes au moyen de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings

Surveillance du four et de la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'état du four.• Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none">• Définissez ou modifiez à distance les réglages du four.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez le four à distance.• Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none">• Détectez automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none">• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.

Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.

REMARQUE

Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Autonettoyage) ne peut pas être démarré à distance.
- Cet appareil peut être configuré pour l'utilisation à distance en tout temps. N'entreposez pas de matières 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.

Commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone portable.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de commander le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être commandées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Menu de l'application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, vous pouvez vous référer à l'énoncé Bixby de l'appareil.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par la compétence SmartThings dans Alexa et par des 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.

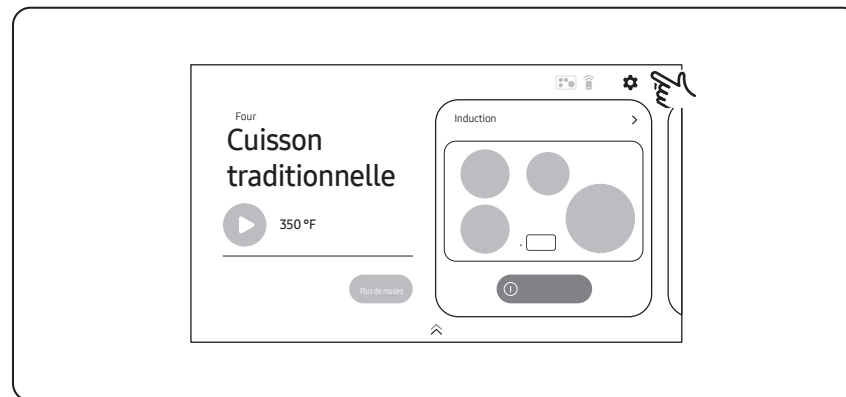
1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. Après la configuration de l'appareil, appuyez sur le bouton « + » à l'écran.
3. Appuyez sur « Assistant vocal » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
(ou à l'Assistant Google).
4. Vérifiez que les appareils sont visibles dans l'application Amazon Alexa. 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 alors terminée.)

REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau. Vous trouverez dans le tableau suivant des descriptions détaillées.



	Réglage	Description
Common (Commun)	Samsung Account (Compte Samsung)	Ouvrez une session pour commencer.
	Connections (Connexions)	Permet de configurer des connexions Wi-Fi, Connexion assistée et Bluetooth.
	Lock (Verrou)	Empêchez les enfants de démarrer ou de régler accidentellement les appareils. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, le panneau de commande et la porte sont verrouillés.
	Ambient Edge Lighting (Éclairage lat. ambiant)	L'éclairage ambiant vous permet de connaître l'état de votre four.
	Sounds (Sons)	Permet de régler le mode sonore, le style sonore et le volume.

Utilisation du four

Réglage		Description
Common (Commun)	Home device notifications (Notifications des appareils à domicile)	Recevoir des notifications sur les appareils inscrits dans l'application SmartThings.
	Display (Affichage)	Permet de régler la luminosité et la taille de la police à l'écran.
	Display and style (Affichage et style)	Utiliser pour régler l'écran de veille et le thème d'affichage.
	Bixby	Permet de régler le réveil vocal et la rétroaction sonore.
	Microphone	Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de microphone.
	Language (Langue)	Vous pouvez changer la langue à utiliser. La valeur par défaut est l'anglais.
	Date and time (Date et heure)	Permet de régler la date et l'heure. Lorsque vous réglez le mode automatique, la date et l'heure fournies par votre réseau sont utilisées.
	Temp unit (Unité de temp.)	Sert à régler l'unité de température. (°F ou °C)
	Accessibility (Accessibilité)	Sert à définir les améliorations du lecteur d'écran et de la visibilité.
	Software update (Mise à jour logicielle)	Vous pouvez télécharger et installer de nouveaux logiciels lorsqu'une mise à jour est offerte.
Support (Soutien)	Bénéficiez d'une assistance à distance pour tous vos besoins liés à votre appareil.	

Réglage		Description
Common (Commun)	Reset (Réinitialiser)	Permet de réinitialiser le réseau et l'appareil.
	Device info (Renseignements sur l'appareil)	Utilisé pour connaître les renseignements sur l'appareil, dont le nom du produit, le nom du modèle et le numéro de série.
Induction	Compatibility of the pot check (Compatibilité de la vérification de casserole)	Vérifiez si l'ustensile convient à l'induction.
Four	My modes (Mes modes)	Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) les modes de cuisson et créer une liste personnalisée. Pour afficher à l'écran du four un mode précis, modifiez la liste. Certains modes ne disparaîtront pas. Vous pouvez télécharger un nouveau mode par l'intermédiaire de l'application SmartThings et l'ajouter à votre liste de modes.
	My pattern (Mes tendances)	Affiche les modes et les températures les plus utilisés, en ordre de fréquence d'utilisation.
	12 hours Energy Saving (Économie d'énergie de 12 heures)	Le four s'éteindra automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de gril. Le four ne s'éteint pas lorsque la fonction est désactivée.
	Adjust temp (Ajuster la température)	Réglez la température dans la plage de -37 °C (-35 °F) à +2 °C (+35 °F).
	Sabbath (Sabbat)	Consultez la section sur La fonction Sabbath à la page 55 .

Activer/désactiver le 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. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Common (Commun) > Date and time (Date et heure)**.
2. Appuyez sur **Set time (Régler l'heure)** et réglez l'heure à 12:34.
3. Appuyez simultanément sur **Power (Marche/Arrêt)** et **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 5 secondes.
4. Le mode Démo est activé et un indicateur apparaît à l'écran.
Si une vidéo passe en mode démo, touchez rapidement cinq fois de suite le coin supérieur gauche de l'écran pour la mettre sur pause.

Caractéristiques spéciales


La fonction Sabbat



(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson pendant le sabbat et les fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web <http://www.star-k.org>


Avec la fonction Sabbat

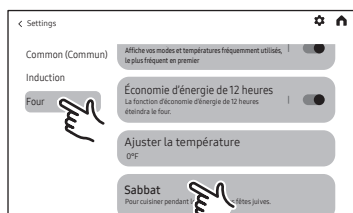
- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbat.
- L'affichage ne change pas et n'émet aucun signal sonore lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit désactivée.
- Si vous voulez que l'éclairage du four soit éteint, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Sabbat est activée.
- En mode Sabbat, le bouton d'ouverture automatique de la porte est désactivé. Pour ouvrir la porte, saisissez-la par les côtés et tirez-la.

Utilisation du four

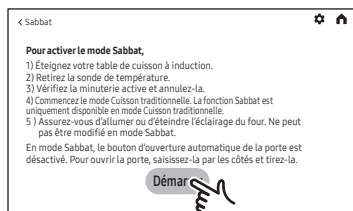
Pour activer la fonction Sabbath



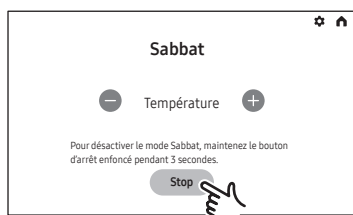
1. Démarrez un mode de cuisson, puis appuyez sur .



2. Appuyez sur **Oven (Four)**, puis sur **Sabbath (Sabbat)** pour activer la fonction Sabbath.



3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Vous pouvez modifier la température de 5 °F (3 °C).



4. Pour désactiver le mode Sabbath, maintenez le bouton **Stop (Arrêt)** enfoncé pendant 3 secondes.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'écran ne changera pas et n'émettra aucun signal sonore. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement.
- « **Sabbath (Sabbat)** » s'affiche sur le panneau de commande, mais le four n'est pas allumé. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- En mode Sabbath, la fonction d'éclairage ambiant s'éteint. Les paramètres seront rétablis à leurs spécifications précédentes lorsque vous quitterez le mode Sabbath.
- Après le Sabbath, désactivez la fonction Sabbath.

ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction 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 la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température définie. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage

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

⚠ ATTENTION

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, la surface extérieure de la cuisinière devient très chaude 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'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fond et adhère à la surface intérieure du four.
- **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 être encore **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'auto-nettoyage.

Avant un cycle d'auto-nettoyage

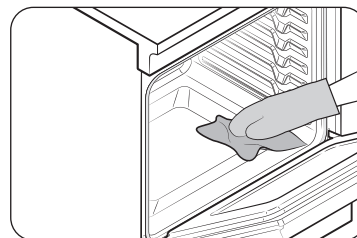


Fig. 1

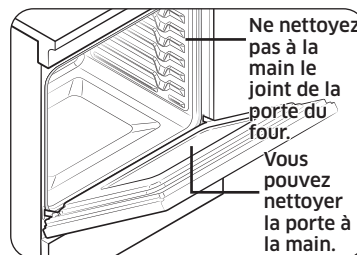


Fig. 2

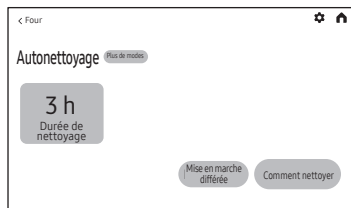
- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier d'aluminium.
- Essuyez les débris au fond du four. (Fig. 1)
- Les résidus sur le cadre avant de la cuisinière 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 à l'eau claire, puis séchez.
- Ne le nettoyez pas. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Fig. 2)
- Assurez-vous que le couvercle d'ampoule de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

📖 REMARQUE

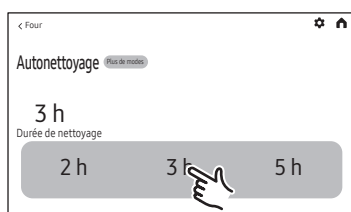
Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

Entretien de votre appareil

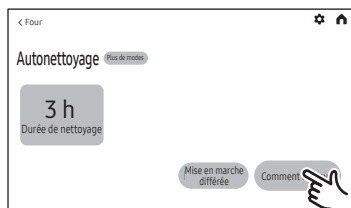
Procédure d'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage



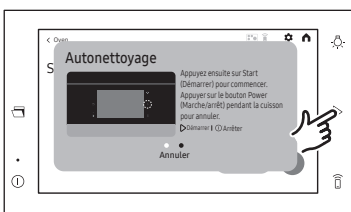
1. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**.



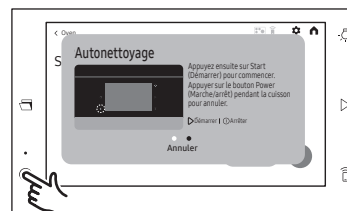
2. Appuyez sur **Clean Time (Durée de nettoyage)**, puis sur la durée désirée. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (La valeur par défaut est de 3 heures.)



3. Appuyez sur **How To Clean (Comment nettoyer)**. Si vous souhaitez utiliser la fonction de mise Mode différé, reportez-vous à la section **Réglage des options de cuisson** à la page 35.



4. Les renseignements sur l'auto-nettoyage s'afficheront à l'écran. **Start (Démarrer)** s'affiche sur le côté de l'écran lorsque vous balayez ce dernier. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer l'auto-nettoyage.



5. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **Power (Marche/Arrêt)**.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température sécuritaire et assez basse.

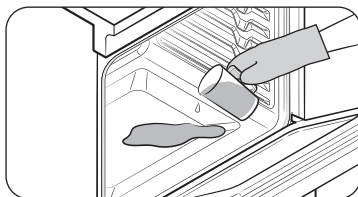
Après un cycle d'auto-nettoyage

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

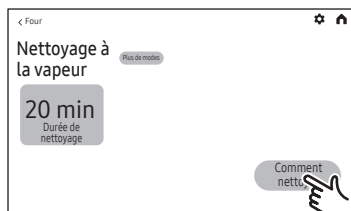
Nettoyage à la vapeur

Procédure de réglage du four pour le nettoyage à la vapeur

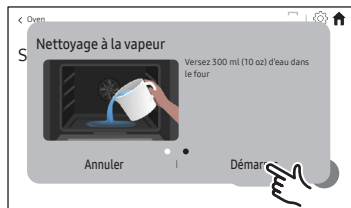
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.



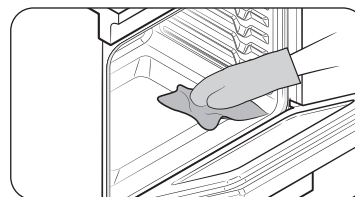
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)**. Puis appuyez sur **How To Clean (Comment nettoyer)**.



4. Les renseignements sur le nettoyage à la vapeur s'afficheront à l'écran. **Start (Démarrer)** s'affiche à l'écran lorsque vous balayez ce dernier. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer le nettoyage à la vapeur.



5. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle de nettoyage à la vapeur, appuyez sur **Stop (Arrêt)**.



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

REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 296 ml (10 oz) d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 38 °C (100 °F), **Hot (Chaud)** apparaît à l'écran. Dans la mesure où cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que **Hot** disparaisse de l'affichage.

ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Entretien de votre appareil

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

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

Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- **Assurez-vous que toutes les commandes sont DÉACTIVÉES et que toutes les surfaces sont REFROIDIES avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.**



- Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché correctement lors de la remise en place de la cuisinière. Si vous ne réengagez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures graves.

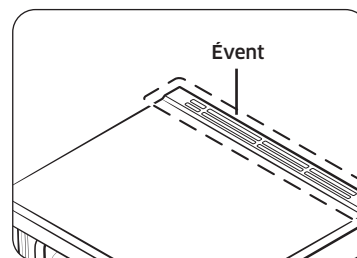
Panneau de commande

Verrouillez d'abord le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles et le basculement du produit.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de nettoyer celle-ci. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures physiques.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyants abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



- Les événements de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.
- L'évent est important pour assurer une bonne circulation d'air. **Ne bloquez jamais cet orifice.**

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 l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

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 les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si une grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les guides 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.

Entretien de votre appareil

Plateau pour friture à l'air chaud

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

REMARQUE

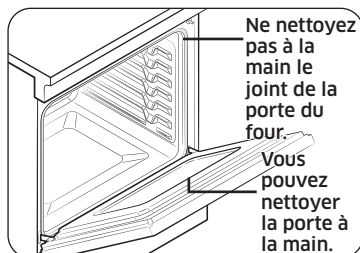
Le plateau pour friture à l'air chaud peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas le plateau pour friture à l'air chaud dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la friture à l'air chaud, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

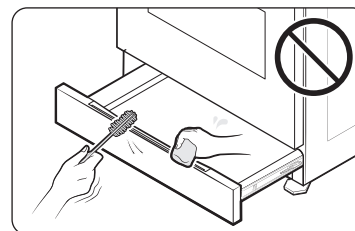
Porte du four



- 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 nettoyeur 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 de l'eau ou le nettoyeur pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyeur 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.

Poignée du tiroir

Enlevez la poussière avec une brosse douce ou un chiffon doux imbibé d'eau.



ATTENTION

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
- Cela pourrait endommager la surface.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

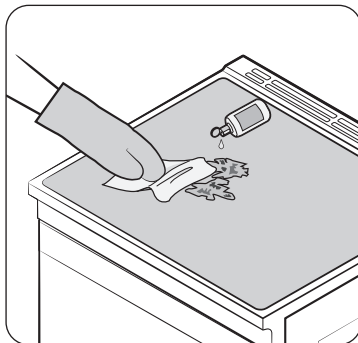
Utilisez seulement un nettoyeur pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

- Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyeur pour table de cuisson en céramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
- L'utilisation quotidienne d'un nettoyeur pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
- Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyeur directement sur la table de cuisson.
- Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de cuisson.
- Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de produit de nettoyage. Nul besoin de rincer.

AVERTISSEMENT

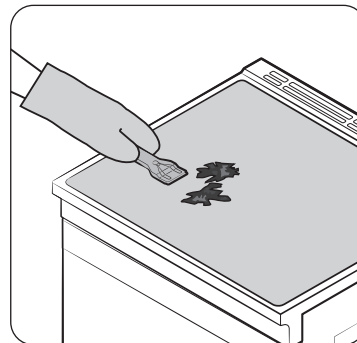
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique, frottez la surface en question en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez au besoin les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

Retrait des résidus brûlés et abondants



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Puis utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45 degrés sur la surface en verre pour retirer les saletés. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu tenace. (Ne grattez pas le joint d'étanchéité.)
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

Retrait des marques et des rayures métalliques

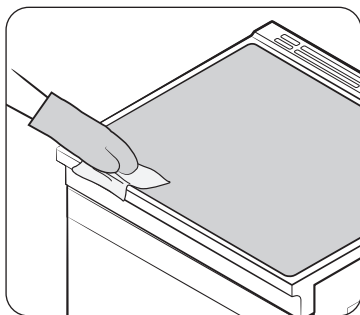
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

Entretien de votre appareil

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour du verre, appliquez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame du rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

📖 REMARQUE

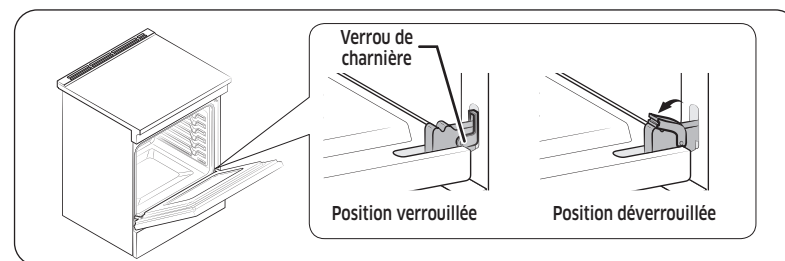
Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

Retrait et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez l'appareil HORS tension avant de retirer la porte.



1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas et en direction du cadre de porte jusqu'à la position déverrouillée.

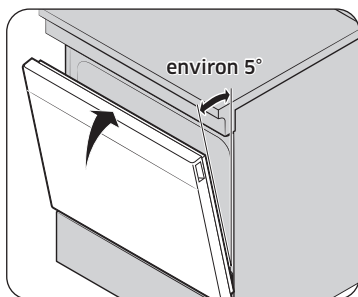


Fig. 1

3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
4. Fermez la porte en position de retrait, à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (fig. 1).

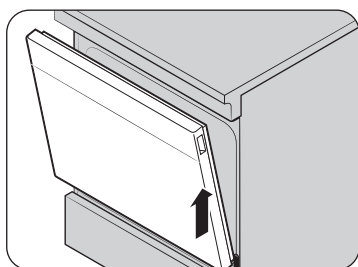
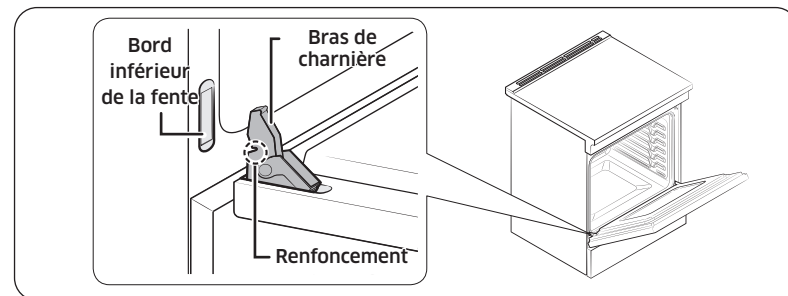


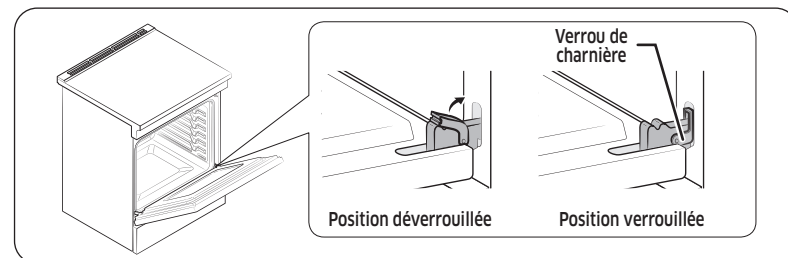
Fig. 2

5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente (fig. 2).

Comment réinstaller la porte



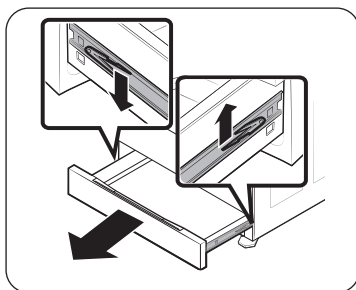
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



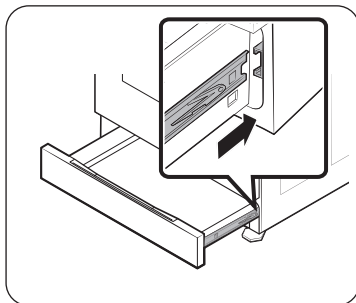
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de votre appareil


Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

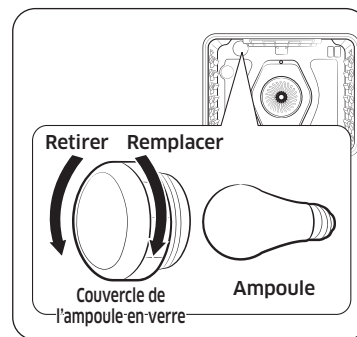


1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le à fond.
4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclenchez les pinces en place.



Changement de l'ampoule du four

L'éclairage du four est fourni par une ampoule standard de 40 W. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre l'éclairage. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique.
3. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour la retirer de sa douille.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 W dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rétablissez son alimentation électrique.

ATTENTION

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.
- Lors du remplacement de l'éclairage du four, veillez à ne pas endommager le produit en usant de force excessive.

Dépannage

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous ne rencontriez aucun problème avec votre cuisinière électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau. Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil doit être accessible aux fins d'entretien et ne peut être déplacé facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et sont trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

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.
L'écran clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réinitialisez l'horloge.

Table de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 62.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	

Problème	Cause possible	Solution
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Trainées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 62.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à la page 31.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section Guide de cuisson au gril à la page 44.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à la page 31.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 52.
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Réglages à la page 53.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour les tailles de portion à la page 44, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour connaître les portions à la page 44.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de cuisson au gril pendant 10 minutes. Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour connaître les portions à la page 44.

Problème	Cause possible	Solution
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Réglages à la page 53.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 57.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la table de cuisson est en marche.	Désactivez la fonction de verrouillage du four . Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Power Off (Mise hors tension) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 57.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de trois heures. • Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 57.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson traditionnelle à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais d'un fonctionnement normal.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.

Problème	Cause possible	Solution
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

Tiroir

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 66.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Dépannage

Codes d'information

Four

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Court-circuit dans le panneau de commande.	Appuyez sur Power Off (Mise hors tension) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-d1	Le verrou de porte est mal aligné.	
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.	
	Court-circuit dans le capteur du four.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Code affiché	Cause possible	Solution	
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Éteint) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.		
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.		
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.		
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.		
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.		Appeler le service après-vente
Mauvaise ligne	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.		Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Off (Éteint) . Vérifiez l'événement du four et l'événement de refroidissement. Si l'événement est fermé, n'obstruez jamais celui-ci par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.	

Table de cuisson

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuits imprimés principale et la carte de circuits imprimés d'onduleur est interrompue.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C0	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Appelez le service après-vente
	Le capteur supérieur est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
A2	Ce code se produit si le moteur du ventilateur c.c. est ouvert ou verrouillé.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
UP	UP La tension est trop élevée ou trop basse.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche POWER (MARCHE/ARRÊT) . Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
F1	Échec des communications entre l'interface principale et l'EEPROM.	

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

Ce produit de la 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 fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés Samsung dans la zone géographique. Si le service à domicile n'est pas disponible, Samsung peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé Samsung n'est pas offert, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé Samsung pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et les autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations ou des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (p. ex., le câblage à la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur autorisé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez communiquer avec Samsung au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide concernant ces problèmes.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage Samsung.

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

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

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

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

Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an pour les pièces Pour table de cuisson en verre

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, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la 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, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

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

Annexe

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

Annonce concernant la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de soutien à <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Requête »). Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_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.





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

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

*Nécessite l'installation d'un 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? DES COMMENTAIRES?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE À L'ADRESSE
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)

