

Table de cuisson électrique

Manuel de l'utilisateur

CC70F30*****



Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR, consultez le site
www.energystar.gov/productfinder

A black and white photograph of several slices of bread, possibly whole grain or rye, stacked on a plate. The bread has a thick, textured crust and a porous interior. The background is softly blurred, showing what appears to be a kitchen setting with a bowl and other items.

SAMSUNG

Contenu

Consignes de sécurité importantes 3

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	3
Pour votre sécurité	4
Unités de cuisson de surface	5
Sécurité électrique	7
Sécurité des enfants	7
Hotte de ventilation	7
Surfaces de cuisson en verre/céramique	8
Avertissements importants relatifs à l'installation	8
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	9
Précautions d'utilisation	11
Avertissements critiques pour l'entretien	13
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	15

Avant de commencer 15

À propos de la table de cuisson à induction	15
Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction	16
Zones de cuisson	17
Nettoyage initial	17
Affichage numérique	17
Arrêt de sécurité	17

Fonctionnement 18

Indicateur de la chaleur résiduelle	18
Mise en marche de l'appareil	18
Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.	18
Utilisation de la fonction garder au chaud	19
Commande Pleine Puissance	19
Gestion de la puissance	19
Mettre l'appareil en arrêt	20
SYNC	20
Arrêt rapide	21
Pause	21
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants	21
Minuterie	22
Son activé/déactivé	22

Avant d'utiliser la table de cuisson	23
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	24
Utilisation des ustensiles de cuisson de la bonne taille	24
Dimensions des casseroles et des poêles	24
Bruits de fonctionnement	25
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	25
Détection de la température	26
Protection de la surface de la table de cuisson	26
Utilisation de la fonction SmartThings connect	27

SmartThings 27

Installation	27
Compte Samsung	28
Démarrer	28
Application Table de cuisson	28
Surveillance de votre table de cuisson à distance	28
Contrôle de votre hotte à distance	28
Dépannage	29

Entretien de votre appareil 30

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	30
--	----

Dépannage et code d'information 31

Dépannage	31
Codes d'information	33

Garantie (États-Unis) 34

Garantie (CANADA) 35

Annexe 37

Annonce relative à la source ouverte	37
Nom du modèle et numéro de série	37

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 table de cuisson. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention au moment de l'installation, de l'entretien et de la mise en marche de votre table de cuisson.

Mesures de sécurité et symboles 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.**









MISE EN GARDE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessure pendant l'utilisation de votre table de cuisson, 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


Consignes de sécurité importantes


POUR VOTRE SÉCURITÉ


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

MISE EN GARDE



- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, la face avant de la table de cuisson et les zones proches de la table de cuisson.

 Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous le recommande spécifiquement. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.

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

 • **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la surface de la table de cuisson.** Un enfant qui grimpe sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourrait se blesser grièvement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-  • **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez la table de cuisson pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
-  • **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.
- **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la table de cuisson.
- 🔌 • Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ☒ • Évitez d'érafler ou de heurter la table de cuisson. La vitre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
- ★ • Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyant à eau sous haute pression ou de nettoyant à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- ☒ • **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou 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.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut l'endommager et provoquer un dysfonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- ★ • **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.
- **Utilisez des moules 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes** – 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, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson 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.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- ☐ • Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • **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.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour recouvrir les éléments** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourra éventuellement fondre. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez uniquement le cordon flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur; n'utilisez pas le kit de cordon d'alimentation.

- ★ • La table de cuisson ne doit être réparée que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
 - 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou par des personnes infirmes sans la supervision d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être surveillés.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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 surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Si votre table de cuisson se brise, contactez immédiatement un centre de service Samsung agréé.
- ★ **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 nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la table de cuisson n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez la table de cuisson, retirez tout le matériel d'emballage et inspectez la table de cuisson à la recherche de dommages tels que des bosses. En cas de dommage, n'utilisez pas la table de cuisson 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 table de cuisson doit être le seul appareil 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 table de cuisson sur un meuble solide, de niveau et pouvant supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.

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 électrocution, 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 la table de cuisson sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
-  • 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.
 - Évitez d'utiliser 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, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

MISE EN GARDE



- 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. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la surface de la table de cuisson pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. N'essayez jamais de réparer la table de cuisson vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si la table de cuisson doit être réparée, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✍ • Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☒ • Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Si un enfant recouvre sa tête avec un sac de plastique, il risque de s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils pourraient marcher sur ses commandes et provoquer un dysfonctionnement.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la surface de cuisson.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ☐ • 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.
 - N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
 - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
 - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
 - 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 de la table de cuisson 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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les 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 petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le 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.
 - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • 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, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - 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 une électrocution.
- 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.


CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☒ • N'approchez pas le visage ou le corps de l'appareil pendant 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.
- Ne rayez pas le verre de la surface de cuisson avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

MISE EN GARDE

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

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant de commencer

À propos de la table de cuisson à induction

MISE EN GARDE

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.

MISE EN GARDE

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 des appareils électriques toucher des ustensiles de cuisine chauds ou la surface chaude de la table de cuisson à induction.

Avant de commencer

- N'utilisez pas la table de cuisson 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.

⚠ MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

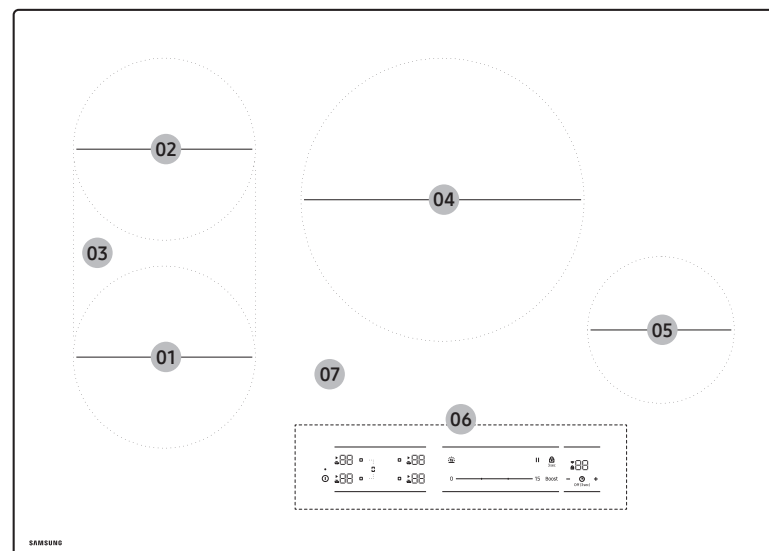
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur 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 nettoyants ou des aérosols.

⚠ MISE EN GARDE

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, évitez de l'utiliser lorsque la fonction d'autonettoyage du four est activée.

Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction

Zones de cuisson

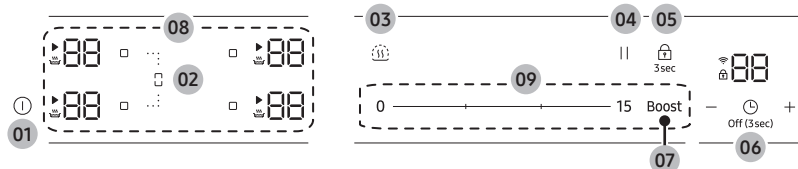


01	Foyer à induction avant gauche 7 po, puissance 1 800 W avec Pleine Puissance à 2 300 W
02	Foyer à induction arrière gauche 7 po, puissance 1 800 W avec Pleine Puissance à 2 300 W
03	Foyer à induction gauche SYNC, puissance 3 400 W avec Pleine Puissance à 3 600 W
04	Foyer à induction centrale 11 po, puissance 2 300 W avec Pleine Puissance à 4 300 W
05	Foyer à induction avant droit 6 po, puissance 1 200 W avec Pleine Puissance à 1 500 W
06	Panneau de commande
07	Zone de communication Wi-Fi

📖 REMARQUE

Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine sur la zone de communication Wi-Fi.

Panneau de commande



01		Marche/Arrêt	Activer et désactiver la table de cuisson.
02		SYNC	Pour activer la fonction de synchronisation.
03		Mijoter	Garder la nourriture cuisinée au chaud.
04		Pause	Mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance.
05		Verrouillage	Appuyez pendant 3 secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande. (Verrouillage de sécurité pour enfants)
06		Minuterie	Allumer, éteindre et configurer la minuterie.
07		Touche de Power boost (Pleine Puissance)	Activer la fonction.
08		Zone de Cuisson	Sélectionner la zone de cuisson.
09		Touche de commande	Définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer la durée.

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre appareil sont déterminées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 po à 1 po.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section « **Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état** ». Voir la page 23.

Nettoyage initial

Essuyez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyeur pour vitres de table de cuisson en vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques ou abrasifs. La surface pourrait être endommagée.

Affichage numérique

- à : Réglages de chaleur sélectionnés.
- : Chaleur résiduelle (encore chaud).
- : Chaleur résiduelle.
- : Le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- : Une touche tactile a été maintenue appuyée pendant plus de 8 secondes.
- : La table de cuisson a surchauffé en raison d'un fonctionnement anormal.
- : L'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson.
(Exemple : Un élément a été allumé avec un ustensile de cuisson vide posé dessus.)
- : La puissance appliquée à la table de cuisson est trop élevée ou trop faible.

Arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal, s'affiche et la table de cuisson à s'éteint.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson, s'affiche.
Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

Autres raisons pour lesquelles une zone de cuisson s'éteint d'elle-même

Toutes les zones de cuisson s'éteignent automatiquement si du liquide déborde et tombe sur le panneau de commande.

L'arrêt automatique s'active également si vous placez un chiffon humide sur le panneau de commande.

Dans les deux cas, vous devrez rallumer la table de cuisson à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** (01) principale après avoir retiré le liquide ou le chiffon.

Fonctionnement

Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson individuelle ou la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par **H**, **h** (pour « chaud ») sur l'affichage numérique des zones de cuisson appropriées. Même après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'éteint qu'une fois la zone de cuisson refroidie.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour décongeler ou garder les aliments au chaud.

REMARQUE

La lettre « **H** » en majuscule indique des températures plus élevées que la lettre « **h** » en minuscule.

AVERTISSEMENT

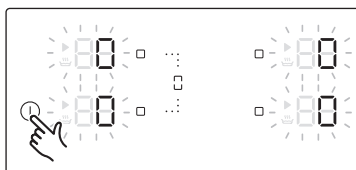
Il existe un risque de brûlure tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

AVERTISSEMENT

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, le symbole **H**, **h** s'éteint et les informations sur la chaleur résiduelle ne seront plus disponibles.

Le risque de brûlure reste toutefois présent. Cela peut être évité en faisant toujours attention à proximité de la table de cuisson.

Mise en marche de l'appareil

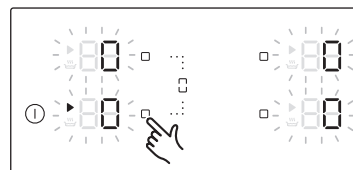


L'appareil est mis en marche à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** (⏻). Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes. L'affichage numérique indiquera **0**.

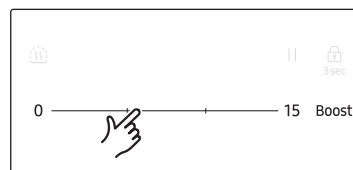
REMARQUE

Une fois que la touche **Marche/Arrêt** (⏻) a été actionnée pour mettre en marche votre appareil, un réglage de température doit être sélectionné dans un délai d'environ 20 secondes. Sinon, l'appareil s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité.

Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.



1. Appuyez sur le capteur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner la zone de cuisson.

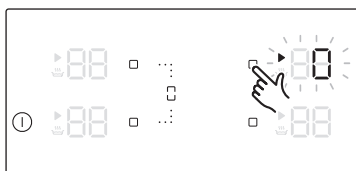


2. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de puissance.

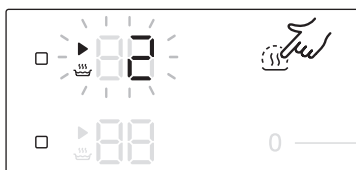
REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 0 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur la touche **Mijoter** (🔥) pour garder vos aliments au chaud.
- Si vous appuyez sur plus d'un capteur pendant plus de 8 secondes, **8sec** s'affiche sur l'écran de réglage de température. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour réinitialiser.

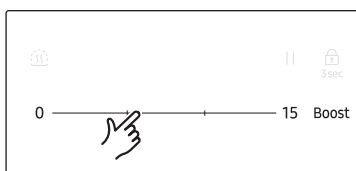
Utilisation de la fonction garder au chaud



1. Utilisez cette fonction pour garder les aliments cuits au chaud. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche **Mijoter** (🔥). L'affichage du brûleur sera modifié.



3. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de mijoter.
4. Appuyez à nouveau sur la touche **Mijoter** (🔥) pour éteindre le brûleur.

Commande Pleine Puissance

La fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**) permet d'augmenter la puissance de chaque zone de cuisson (par exemple, lorsque vous voulez faire bouillir une grande quantité d'eau).

Zones de cuisson	Temps maximum d'augmentation de la puissance
Avant droit (6 po)	5 minutes
Arrière/avant gauche/SYNC (7 po)	5 minutes
Centre (11 po)	5 minutes

Lorsque les temps maximums d'augmentation de la puissance expirent, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance normale 15.

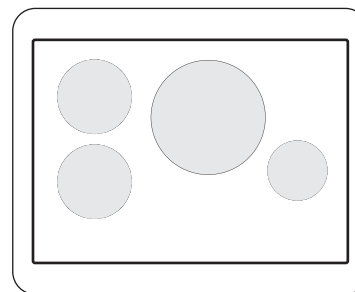
REMARQUE

Dans certaines circonstances, la fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**) peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction **Power Boost** (Pleine Puissance) (**Boost**), la fonction de gestion de puissance réduit automatiquement le réglage de température de la zone de cuisson.



L'indicateur de cette zone de cuisson alterne pendant 3 secondes entre le réglage de température défini et le réglage de température maximum possible. Par la suite, l'indicateur passe du réglage de température défini au réglage de température maximum possible.

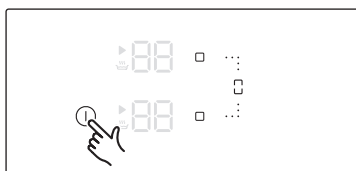
Fonctionnement

Paramètres recommandés

Les niveaux de puissance indiqués dans le tableau ci-dessous représentent des lignes directrices. 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 et le type et la quantité d'aliments à cuire.

Réglage	Niveaux de puissance	Types de cuisson
Élevé/Pleine puissance	14 à 15 Plaine puissance	<ul style="list-style-type: none">Porter l'eau à ébullitionCommencer la cuisson des alimentsGriller rapidement la viande
Moyen-élevé	10 à 13	<ul style="list-style-type: none">Porter à ébullition rapidementGrande friture, friture à la poêle, faire sauter
Moyenne	7 à 9	<ul style="list-style-type: none">Cuisson des saucesCuisson à la vapeur des légumes
Faible-moyen	4 à 6	<ul style="list-style-type: none">Maintenir une ébullition lenteConserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
Faible	1 à 3 Fondre, Mijoter	<ul style="list-style-type: none">Faire fondre du chocolat ou du beurreGarder les aliments au chaudMijoter

Mettre l'appareil en arrêt



1. Utilisez la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour arrêter complètement l'appareil. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes.

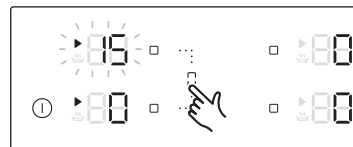
REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de température résiduelle sera indiquée sur les afficheurs numériques des zones de cuisson correspondantes sous forme de **H**, **h** en deux étapes pour « chaud ».

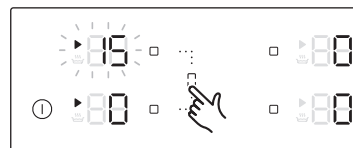
Lorsque la température baisse, **H** se transforme en **h**, puis disparaît.

SYNC

Vous pouvez utiliser la fonction SYNC pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser des récipients assez grands pour couvrir deux zones de cuisson; (Exemples : ustensiles de cuisson ovales ou grands non circulaires, grandes marmites à spaghetti, etc.)



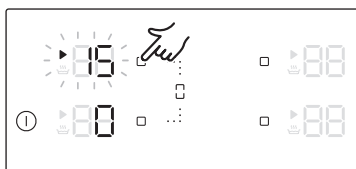
1. Appuyez sur le sélecteur **SYNC** (☐). Les deux éléments de gauche sont synchronisés et fonctionnent maintenant ensemble.
2. Utilisez un contrôle d'élément comme indiqué pour régler le niveau de puissance des deux éléments de gauche. Les affichages du réglage de puissance des deux éléments de gauche (avant et arrière) changent ensemble.
3. Pour désactiver la fonction SYNC, appuyez sur le sélecteur **SYNC** (☐).



REMARQUE

Pour désactiver les éléments synchronisés, appuyez sur la touche **SYNC** (☐) pour tout élément synchronisé. Les deux éléments synchronisés s'éteindront simultanément.

Arrêt rapide



Appuyez sur la touche du capteur de zone de cuisson pendant 2 secondes pour éteindre une zone de cuisson.

Pause

La fonction **Pause** permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson qui sont activées sur le réglage de faible puissance, puis de revenir au réglage de température précédemment défini. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement, puis poursuivre le processus de cuisson, p. ex., pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Pause** est activée, tous les capteurs tactiles à l'exception des fonctions **Pause** (||), la fonction **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) et la touche **Marche/Arrêt** (Ⓛ) sont désactivés. Appuyez à nouveau sur la touche **Pause** (||) pour reprendre la cuisson.

	Panneau de commande	Affichage
Pour mettre en marche	Appuyez sur la touche Pause ()	82
Pour éteindre	Appuyez sur la touche Pause ()	Revenir au niveau de puissance précédent

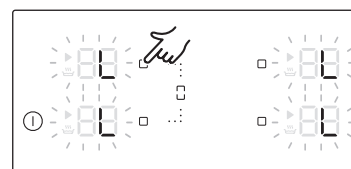
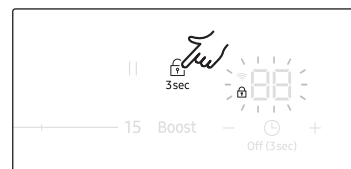
REMARQUE

Les fonctions de minuterie ne sont pas arrêtées par la fonction **Pause**.

Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants

Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage de sécurité pour enfants afin de vous protéger contre l'activation involontaire d'une zone de cuisson et de la surface de cuisson. De plus, le panneau de commande, à l'exception de la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) (Désactiver uniquement la commande), peut être verrouillé afin d'éviter que les paramètres ne soient modifiés involontairement, par exemple, en nettoyant le tableau avec un chiffon.

Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour enfants



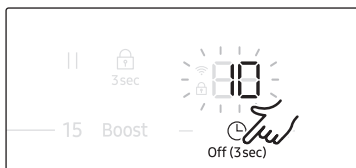
1. Touchez et maintenez la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmation.
2. Appuyez sur la touche de n'importe quel capteur de commande.
🔒 apparaîtra sur les écrans, indiquant que le verrouillage de sécurité pour enfants a été activé.
3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants. Un signal sonore retentit pour confirmation.

REMARQUE

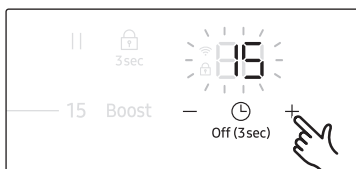
- Indépendamment de l'activation/la désactivation, le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- Vous pouvez utiliser la commande de Verrouillage pendant la cuisson. Dans ce cas, pour éteindre le brûleur, vous devez actionner le verrouillage ou la mise en arrêt.

Fonctionnement

Minuterie



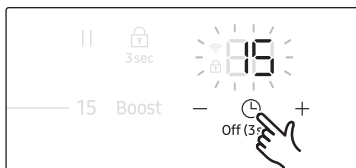
1. Appuyez sur la touche **Minuterie** (🕒).
Le numéro 10 sera affiché au-dessus de l'affichage de la minuterie.



2. Utilisez la touche de **Réglage de la minuterie** (+ ou -) pour définir la durée désirée.
Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie** (🕒).

REMARQUE

La minuterie peut être réglée de 0 à 99.

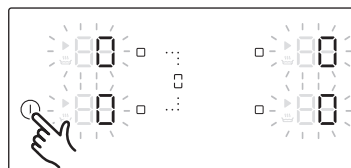


3. Maintenez la touche **Minuterie** (🕒) enfoncée pendant 3 secondes pour annuler les réglages de la minuterie.

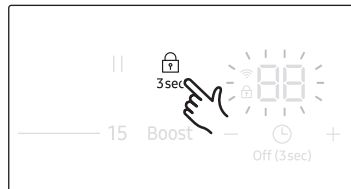
REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée + ou - jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.
- Lorsque la minuterie est terminée, elle émet un signal sonore à plusieurs reprises. Cependant, la zone de cuisson ne sera pas désactivée.

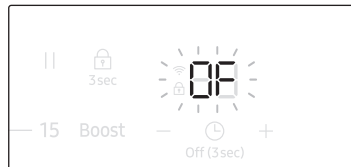
Son activé/désactivé



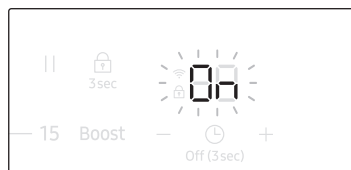
1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (🔘) pendant environ 1 à 2 secondes.



2. Touchez et maintenez la touche **Verrouillage de sécurité pour enfants** (🔒) pendant 5 secondes dans les 10 secondes suivant la mise en marche.



3. Le son se désactive et 🔘 s'affiche à l'écran.



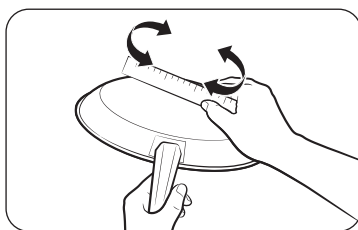
4. Pour modifier le réglage du son, répétez les étapes 1 et 2. Le son sera activé et 🔘 s'affichera à l'écran.

REMARQUE

Après avoir appuyé sur Marche/Arrêt, il n'est pas possible d'activer la commande **activation/désactivation** du son après 10 secondes.

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.

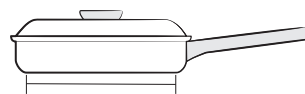
N'oubliez pas les éléments suivants :

- 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 24.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec des fonds plus épais pour une meilleure répartition de la chaleur. Cela permet d'obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
- 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.

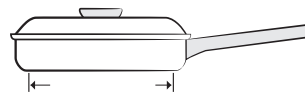
⚠ MISE EN GARDE

- 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.

CORRECT



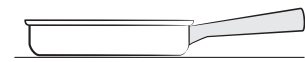
Fond plat et côtés droits.



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 ».

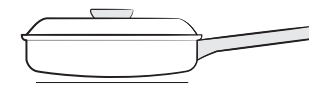


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

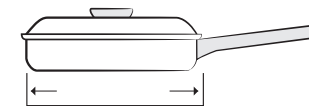


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

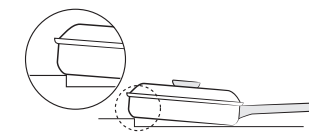
INCORRECT



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 ».



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 le 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.

Fonctionnement

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 n'indiquent pas une défaillance de la table de cuisson et n'affectent en rien son fonctionnement.

Utilisation des ustensiles de cuisson de la bonne taille

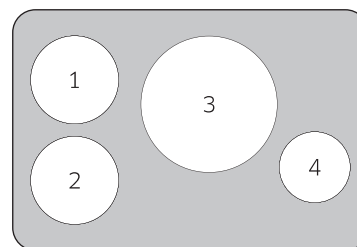
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole 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 une casserole fabriquée avec le bon matériau est correctement centrée sur l'une des zones de cuisson actives mais est trop petite, l'affichage de la zone de cuisson concernée clignotera et la casserole ne chauffera pas.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affiche. 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, 2	17,8 cm (7 po)
3	27,9 cm (11 po)
4	15,2 cm (6 po)

Bruits de fonctionnement

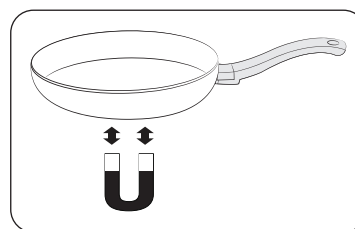
Il se peut que vous entendiez les bruits de fonctionnement suivants :

- **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. (Le bruit peut être réduit 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. Vous pouvez continuer à l'entendre même après avoir éteint la table de cuisson. Cela est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur de la table de cuisson. 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



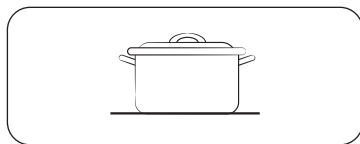
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

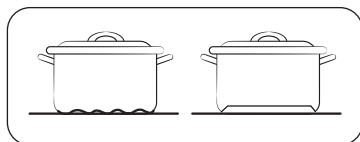
- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord 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.

Fonctionnement

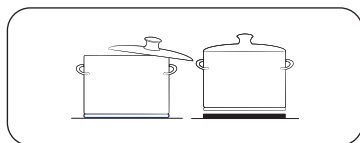
Conseils pour économiser l'énergie



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.

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,  s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

Protection de la surface 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 pendant qu'il est chaud 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 une casserole ou wok. 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 de la fonction SmartThings connect


La table de cuisson a intégré un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour synchroniser la table de cuisson au moyen de l'application SmartThings. Sur l'application pour téléphone intelligent, vous pouvez :

- surveiller l'état de fonctionnement et les réglages du niveau de puissance des éléments de la table de cuisson.
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

Les fonctions qui peuvent être contrôlées à partir de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le produit est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Comment connecter la table de cuisson?

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (⏻) pour mettre en marche la table de cuisson.
3. Suivez les instructions de l'application, puis appuyez de manière prolongée sur la touche **Pause** (||) pendant 3 secondes.
4. Pendant que la connexion est établie, **AP** clignote. Une fois le processus terminé, l'indicateur Wi-Fi  sera activé. Maintenant, la table de cuisson est connectée avec succès.
5. Si l'indicateur Wi-Fi ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Assurez-vous de régler la fonction Wi-Fi uniquement lorsqu'aucune opération n'est en cours sur la table de cuisson.
- Pour de plus amples instructions, consultez le manuel Web à www.samsung.com
- Il ne peut pas être réglé s'il y a de la chaleur résiduelle.

Wi-Fi activé/désactivé

Touchez et maintenez la touche **Pause** (||) pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi lorsque le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.

SmartThings

Installation

Accédez au Google Play Store, à Galaxy Apps ou à l'Apple App Store et recherchez « SmartThings ». Téléchargez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics et installez-la sur votre appareil mobile.

REMARQUE

- La version du logiciel de prise en charge de l'application SmartThings peut être modifiée conformément à la politique connexe du système d'exploitation fournie par le fabricant. De plus, en ce qui concerne l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la politique de mise à jour de la nouvelle application sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue à des fins de facilité d'utilisation ou de sécurité.
- L'application SmartThings peut être modifiée sans préavis afin d'améliorer la convivialité ou les performances. Comme la version du système d'exploitation des téléphones mobiles est mise à jour tous les ans, l'application SmartThings est également mise à jour en permanence en fonction du dernier système d'exploitation.
- Si vous avez des questions concernant les éléments mentionnés ci-dessus, veuillez nous contacter à l'adresse st.service@samsung.com
- Les systèmes de chiffrement recommandés incluent WPA/TKIP et WPA2/AES. Les protocoles d'authentification Wi-Fi plus récents ou non standard ne sont pas pris en charge.
- Les réseaux sans fil peuvent être affectés par l'environnement de communication sans fil environnant.
- Si votre fournisseur de services Internet a enregistré l'adresse MAC de votre PC ou de votre modem à des fins d'identification, votre appareil risque de ne pas réussir à se connecter à Internet. Si cela se produit, contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique.
- Les paramètres du pare-feu de votre système réseau peuvent empêcher votre appareil d'accéder à Internet. Contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique. Si ce symptôme persiste, contactez un centre de service ou un détaillant Samsung local.
- Pour configurer les paramètres du point d'accès sans fil (AP), consultez le manuel d'utilisation de l'AP (routeur).
- L'appareil prend en charge les protocoles Wi-Fi 2,4 GHz avec IEEE 802.11 b/g/n et Soft-AP. (Le protocole IEEE 802.11 n est recommandé.)
- Les routeurs sans fil Wi-Fi non autorisés peuvent ne pas réussir à se connecter à l'appareil concerné.

Compte Samsung

Vous devez enregistrer votre compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour créer un compte Samsung gratuit.

Démarrer

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

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

Si aucune fenêtre contextuelle ne s'affiche, appuyez sur le bouton +, puis sélectionnez l'appareil que vous souhaitez connecter dans la liste des appareils disponibles.

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

Suivez les instructions pour configurer votre appareil.

1. Connectez-vous à votre compte Samsung (si vous n'êtes pas déjà connecté).
2. Ajoutez l'appareil.
3. Vérifiez la connexion.
4. Recherchez un réseau Wi-Fi et connectez-vous.
5. Enregistrez l'appareil.
6. L'installation est terminée. Votre appareil s'affichera désormais sous forme de carte sur l'écran My devices (Mes appareils).

Application Table de cuisson

Contrôle intégré

Vous pouvez surveiller votre table de cuisson chez vous et en déplacement.

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

Surveillance de votre table de cuisson à distance

L'application table de cuisson prend en charge :

1. La surveillance de l'état de marche/arrêt de chaque élément.
2. La surveillance du niveau de puissance de chaque brûleur (modèles électriques uniquement).
3. Le réglage de la minuterie de cuisine avec l'alarme de temporisation.

Vérification des codes d'erreur

Permet de reconnaître automatiquement les erreurs.

Contrôle de votre hotte à distance

La hotte est couplée à la table de cuisson via une connexion Bluetooth. Une fois le couplage terminé, l'écran de contrôle de la hotte s'affiche dans l'application SmartThings.

L'application Hotte prend en charge :

1. La surveillance et le contrôle de l'état marche/arrêt de la hotte.
2. La surveillance et le contrôle de la vitesse du ventilateur.
3. La surveillance et le contrôle de l'éclairage.
4. Le réglage de la minuterie d'arrêt de la hotte avec l'alarme de temporisation.

REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones où il y a des interférences sans fil.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous passez en Mode Éco ou que vous appuyez sur le bouton Accueil, la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez peut-être vous reconnecter.
- L'image peut être différente de la forme réelle.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec le produit, consultez les tableaux ci-dessous et essayez d'appliquer les recommandations. Si vous avez toujours des difficultés après avoir essayé les solutions proposées, appelez Samsung au 1 800 SAMSUNG (1 800 726-7864).

Problème	Action
Impossible de trouver « SmartThings » sur le marché des applications.	<ul style="list-style-type: none">SmartThings est incompatible avec les tablettes et certains appareils mobiles.<ul style="list-style-type: none">Android 6.0 ou une version ultérieure (au moins 2 Go de RAM) est recommandé.Résolutions prises en charge : 1 280 x 720 (HD), 1 920 x 1 080 (FHD), 2 560 x 1 440 (WQHD)Les appareils Apple, iPad et certains appareils mobiles peuvent ne pas être pris en charge.<ul style="list-style-type: none">iOS 10.0 ou une version ultérieure / iPhone 6 ou une version ultérieureRésolutions prises en charge : 1 334 x 750, 1 920 x 1 080
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">L'application SmartThings est disponible uniquement pour les modèles concernés.
L'application SmartThings est installée, mais n'est pas connectée à ma table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application.Vérifiez que votre routeur fonctionne normalement.Si vous n'avez pas connecté votre table de cuisson à l'application SmartThings après l'installation de l'application, vous devez établir la connexion à l'aide de la fonction d'enregistrement de l'appareil de l'application.

Problème	Action
Impossible de se connecter à l'application.	<ul style="list-style-type: none">Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application.Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour en créer un.
Un message d'erreur s'affiche lorsque je tente d'enregistrer ma table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">La connexion assistée peut échouer en raison de la distance par rapport à votre point d'accès (AP) ou d'interférences électriques provenant du milieu environnant. Attendez un instant, puis réessayez.
L'application SmartThings est connectée avec succès à ma table de cuisson, mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">Quittez l'application SmartThings, puis redémarrez-la ou déconnectez et reconnectez le routeur.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

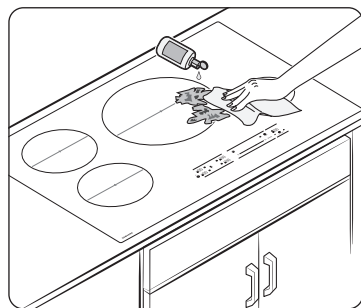
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

⚠ AVERTISSEMENT

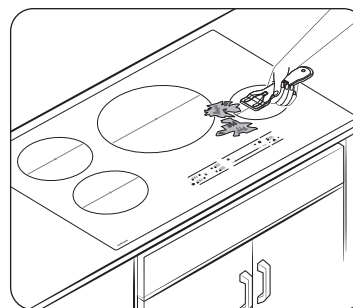
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

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 sur les bords de la table de cuisson.)
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

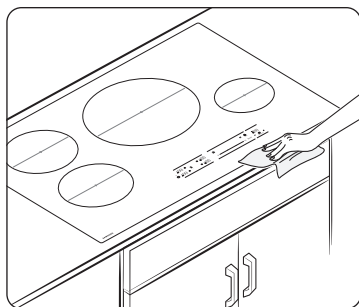
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Dépannage et code d'information

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.

Dépannage

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

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.
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 réenclenchez 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 nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 30.
	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.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause possible	Solution
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. Le cycle au réglage puissance élevée est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément de la table de cuisson ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
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
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	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 nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 30.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	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 refroidit pendant la cuisson.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
CO	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Éteignez la table de cuisson puis redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le cordon d'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service Samsung local.
	Il y a un court-circuit dans le capteur supérieur lorsque le brûleur fonctionne.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	
	Il y a un court-circuit dans le capteur IGBT lorsque le brûleur fonctionne.	
d0	La touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le clavier est mouillé ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (Ⓢ). Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Les communications entre l'ONDULEUR et les CARTES DE CIRCUIT IMPRIMÉ PRINCIPALES ont échoué.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche 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.	
F2	Les communications entre le microcontrôleur principal et le circuit intégré tactile ont échoué.	
UP	La tension est trop élevée ou trop faible.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension (208 V à 240 V).
A2	Informations sur le verrouillage du moteur à courant continu	Cela se produit lorsque le moteur à courant continu ne peut pas fonctionner en raison de défauts de la carte à circuit imprimé, de câblage ou de blocage d'une pale de moteur.
U-	Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou si la plaque détecte un élément en contact direct sans récipient adapté à l'induction, ce message s'affiche.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction.

Garantie (États-Unis)

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

TABLE DE CUISSON 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 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 du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, Samsung peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé Samsung. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé Samsung n'est pas disponible, 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 le 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 la plus longue de ces durées. Toute pièce ou tout produit remplacé est 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 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 pas être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et 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 non autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et 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 (par ex., le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la surface 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 agréé pour expliquer les fonctions du produit, son entretien ou son installation ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez contacter Samsung au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de 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.

Garantie (CANADA)

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 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

Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1 800 SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Internet www.samsung.com/us/support.

Numéro du modèle _____ Numéro de série _____

Veuillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

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

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de marque Samsung, tel que fourni et distribué par Samsung ELECTRONICS CANADA, INC. (Samsung) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de Samsung contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre pendant une période limitée de :

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

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

Garantie (CANADA)

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 la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : 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 non autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique 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.

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 SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER 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 ou d'une province 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 (French)

Annexe

Annnonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel libre.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Informations concernant les mises à jour de sécurité

Des mises à jour de sécurité sont proposées pour renforcer la sécurité de votre appareil et protéger vos informations personnelles. Pour obtenir plus d'informations concernant les mises à jour de sécurité, rendez-vous sur le site <https://security.samsungda.com>.

* Le site Web ne prend en charge que certaines langues.

Nom du modèle et numéro de série

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

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____



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

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

* 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? UN COMMENTAIRE?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
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)

