

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSE6D*87*****



SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

Contenu

Consignes de sécurité importantes	4
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	4
Pour votre sécurité	5
Unités de cuisson en surface	7
Sécurité électrique	8
Sécurité des enfants	9
Four	9
Utilisation à distance	10
Fours auto-nettoyants	10
Hotte de ventilation	11
Surfaces de cuisson en verre ou en céramique	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	12
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	14
Précautions d'utilisation	17
Avertissements importants relatifs à l'entretien	19
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	20
Présentation de votre nouvelle cuisinière	21
Vue d'ensemble	21
Contenu de votre cuisinière	21
Avant de commencer	22
Conseils pour économiser l'énergie	22
Cuisson en surface	22
À propos de la cuisson en surface	22
Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface	24
Utilisation des casseroles appropriées	26
Choisir des casseroles appropriées	27
Protection de la surface de cuisson	27
Utilisation du four	28
Panneau de commande du four	28
Comment utiliser le bouton de réglage	28
Mode d'affichage	29

Horloge	29
Cuisson au four	30
Mode de cuisson	30
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	31
Utilisation des grilles du four	32
Guide de recettes	34
Sonde de température	44
Options de cuisson	45
Commande intelligente	46
Commande vocale	47
Fonctions spéciales	48
Paramètres	49
Entretien de votre appareil	53
Auto-nettoyage	53
Nettoyage à la vapeur	55
Entretien et nettoyage du four	56
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	58
Retrait et installation de la porte du four	60
Retrait et installation du tiroir de rangement	62
Remplacement de la lumière du four	62
Dépannage et code d'information	63
Dépannage	63
Codes d'information	68
Garantie (États-Unis)	69
Garantie (CANADA)	71
Annexe	72
Annonce concernant la source ouverte	72

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. 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 importantes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

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**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Le fait de 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.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, 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 cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par accident.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- ☐ • **Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance.** Les débordements provoquent des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Garnitures de protection – n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttement ou le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez un minimum d'huile lorsque vous faites de la cuisson dans des poêles peu profondes et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent trop de glace.
- **Ne soulevez pas la surface de cuisson.** Le fait de soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et causer son mauvais fonctionnement.
- **N'utilisez pas la surface de cuisson sans casserole.** Si la surface de cuisson fonctionne sans casserole, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez à la surface de cuisson.** La surface en verre de la surface de cuisson reste chaude une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol à l'horizontale sur la surface de cuisson.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est utilisée.** Les cuillères ou les ustensiles peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé de ronds de cuisine de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'allumage des vêtements. Une casserole ou une poêle dont la taille est adaptée au brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des ronds de cuisine adjacents** – pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables ou de déversement en raison d'un contact accidentel avec les casseroles, placez les poignées de celles-ci de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et qu'elles ne dépassent pas au-dessus des ronds adjacents.
- **Casseroles émaillées.** Seuls certains types de casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres casseroles émaillées peuvent être utilisés sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Assurez-vous de savoir quel bouton de commande fait fonctionner chaque rond de cuisine. Assurez-vous d'avoir allumé le rond de cuisine approprié.
- Éteignez toujours les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- Si vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez la ventilation.
- Surveillez les aliments que vous faites frire à feu élevé ou moyen-élevé.
- **Ne rangez pas au-dessus de la surface de cuisson des articles qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de couvre-éléments décoratifs** - si un élément est mis en marche accidentellement, le couvre-élément décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Le contact avec les couvre-éléments chauds provoquera des brûlures. La surface de cuisson peut aussi être endommagée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • **Installation appropriée** - assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez la cuisinière de la prise murale c.a.
 - communiquez avec votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

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 le contrôle d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants se brûlent, gardez-les toujours loin de l'appareil pendant que vous cuisinez.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance de la cuisinière lorsqu'elle est réglée sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des mitaines de four pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas le papier d'aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- **Lorsque l'appareil est utilisé, il devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut faire éclater la vitre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ ATTENTION

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

UTILISATION À DISTANCE

Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

- ☐ • **Ne rangez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur de l'appareil, sur le dessus ou à proximité des ronds de cuisine de l'appareil.**

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais les oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

-
- ★ • **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
 - Avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
 - N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
 - Retirez le lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
 - Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyant apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
 - Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'auto-nettoyage.
 - Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte de ventilation pendant et après l'auto-nettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE OU EN CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES RONDS DE CUISINE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.**
Les ronds de cuisine peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des ronds de cuisine peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les ronds de cuisine ou des endroits près des ronds avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et l'avant de celle-ci.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ❏ • **Ne faites pas de cuisine sur une surface 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 décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- ★ • **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la cuisinière n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte, ou un mauvais alignement de la porte. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

-
- ★ • Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et présentant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul appareil branché à ce circuit.
 - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Des enfants pourraient s'en servir pour jouer et ainsi se blesser.
 - Installez votre appareil sur un plancher dur et de niveau pouvant supporter son poids.
 - Autrement, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit risquent de se produire.
 - ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
 - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
 - Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
 - Branchez le four sur un circuit électrique dont l'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.
 - N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
 - Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
 - ☒ • Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - ✍ • Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
- En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ❑ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - ✍ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - ❑ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
 - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.
- ❑ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des décharges électriques, des brûlures ou des blessures.
 - Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
 - N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou aérosols inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
 - N'insérez pas des 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, communiquez avec votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
 - Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.

- ☒ • Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'auto-nettoyage.
- Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
- Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

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

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

2. Avis de l'IC

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

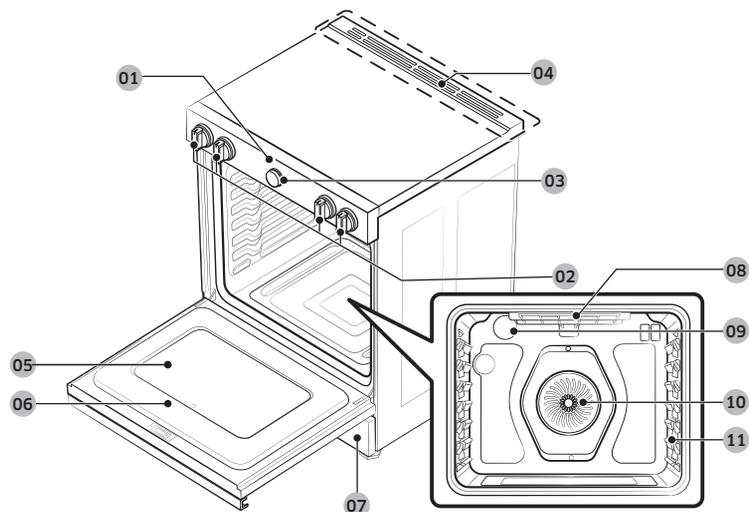
AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



01 Tableau de commande

02 Boutons de commande de surface (voir la page 23 pour de plus amples renseignements)

03 Bouton de réglage (voir la page 28 pour de plus amples renseignements.)

04 Événement

05 Porte du four

06 Caméra

07 Tiroir de rangement

08 Chauffage du four grill

09 Éclairage du four

10 Système de convection

11 Position des étagères

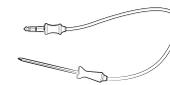
Contenu de votre cuisinière



Grilles métalliques (2) *



Plateau pour Friteuse à air



Sonde de température (1) *

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur Bake (cuisson au four), puis faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Cuisson en surface

À propos de la cuisson en surface

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez un rond de cuisine seulement après y avoir déposé une casserole.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'articles en plastique, tels que des salières et des poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou mettre le feu aux articles inflammables.
- Assurez-vous que le rond de cuisine approprié est allumé.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des casseroles.
- Placez toujours la poêle au centre du rond de cuisine sur lequel vous cuisinez.
- Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements gras peuvent s'enflammer.
- Éteignez les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Le ventilateur de refroidissement peut être utilisé pendant la cuisson sur la surface de cuisson.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les ronds de cuisine avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si vous touchez la surface en verre avant qu'elle ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Si une armoire est installée directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui y sont rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles comme les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.

À propos des éléments de surface rayonnants

La température monte graduellement et uniformément. Avec l'augmentation de la température, l'élément rayonnant émet une lueur rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint en alternance. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

📖 REMARQUE

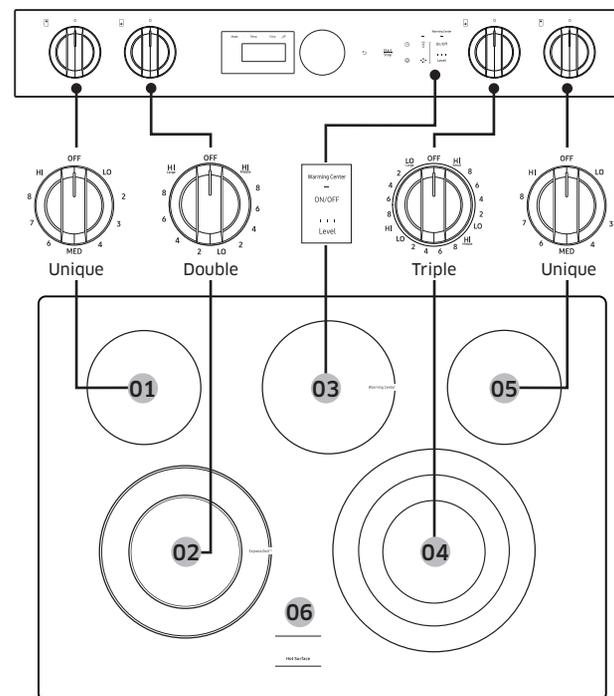
Les éléments rayonnants sont dotés d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre en alternance, même à haute intensité. Ce limiteur aide à prévenir les dommages à la surface de cuisson en céramique. Le fait que l'élément s'allume et s'éteigne à puissance élevée est normal, et cela peut survenir si la casserole est trop petite par rapport à l'élément rayonnant, ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

📖 REMARQUE

Lorsque vous actionnez le bouton, un bip se fait entendre une fois.

Emplacement des éléments de surface rayonnants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les éléments rayonnants sur la surface de cuisson comme indiqué ci-dessous. Après les avoir nettoyés, vérifiez le dessin sur les boutons afin de les replacer dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



- | | | |
|---|--|---|
| 01 Arrière gauche :
6 po, 1 200 W | 02 Avant gauche :
6 po/9 po, 3 600 W | 03 Centre de réchaud :
100 W |
| 04 Avant droit :
6 po/9 po/12 po, 3 000 W | 05 Arrière droit :
6 po, 1 200 W | 06 Indicateur de surface
chaude |

📖 REMARQUE

La lumière autour du bouton s'allume lorsqu'il est actionné.

Cuisson en surface

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'appareil est allumé ou chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'appareil.
- Continue d'émettre une lueur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à environ 150 °F.

Zones de cuisson

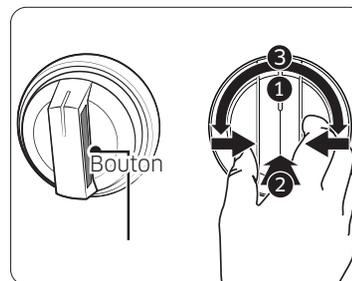
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont indiquées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de ½ po à 1 po au-delà de la surface de cuisson.**
- Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allume et s'éteint en alternance pour maintenir le réglage de chaleur pré-réglé, même à des réglages élevés.**
- Pour plus de renseignements sur le choix des types de casseroles appropriés, reportez-vous à la section **Utilisation des casseroles appropriées** à la page 26.

Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface

⚠ ATTENTION

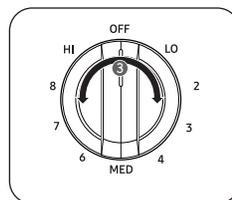
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont éteints et peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas aux éléments de surface avant qu'ils aient suffisamment refroidi.
- À des réglages élevés ou moyennement élevés, ne laissez jamais de nourriture sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande à la position **OFF (ARRÊT)** lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les fonctions de sécurité prévues ne fonctionneront pas correctement si vous installez le bouton de sécurité de façon approximative.

Bouton de commande du rond de cuisine

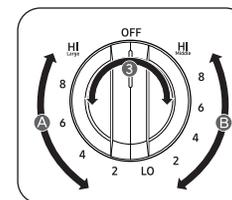


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

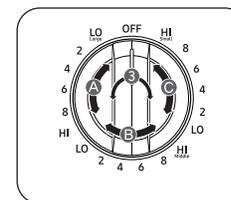
1. Pincez le bouton ou appuyez sur son côté.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage désiré.



Appareil à surface unique



Appareil à double surface



Appareil à triple surface

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur intermédiaire
- (C) : Réglage du petit brûleur

REMARQUE

Si vous retirez le bouton pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre en place dans le bon sens. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessus.)

ATTENTION

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas être synchronisé avec le fonctionnement réel du réchauffeur rayonnant en cas de problème avec le produit.
- La zone sur le bouton entre les réglages de puissance élevée et d'arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Réglages recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Commencer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, faire saisir à la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, friture, grande friture
MOYEN	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
MOYENNEMENT BAS	Faire cuire les aliments, pochage, ragoût
BAS	Garder les aliments au chaud, faire fondre, faire mijoter

Utilisation du centre de réchaud

Le **centre de réchaud**, situé au centre arrière de la surface en verre, garde les aliments cuits chauds à la température de service.

REMARQUE

Le réchaud de surface n'émet pas de lueur rouge comme les éléments de cuisson.

ATTENTION

- Ne réchauffez pas des aliments sur le centre de réchaud pendant plus de deux heures.
- N'utilisez que les casseroles et les plats recommandés qui conviennent au four et à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des mitaines de four ou des tire-plats lorsque vous retirez les aliments du centre de réchaud, car les casseroles et les assiettes seront chaudes.
- Pour réchauffer les pâtisseries et le pain, utilisez des couvercles munis d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être conservés dans leur récipient et recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour en préserver la qualité.
- Commencez toujours par les aliments chauds. Manger des aliments non cuits ou froids placés sur le centre de réchaud peut entraîner des maladies.

Cuisson en surface

1. Pour allumer le centre de réchaud, appuyez sur le pavé **Warming Center On/ Off (marche/arrêt du Centre de chauffage)**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Warming Center Level (intensité du Centre de chauffage)** une fois pour le réglage faible, deux fois pour le réglage moyen ou trois fois pour le réglage élevé.
3. Pour éteindre le centre de réchaud, appuyez sur le pavé **Warming Center On-Off (marche/arrêt du Centre de chauffage)**.

REMARQUE

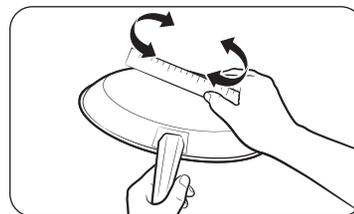
- Le fait d'appuyer sur **Stop (Arrêt)** n'éteint pas le centre de réchaud.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, tous les aliments sur le centre de réchaud devraient être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être troué pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENT
Faible	Pains et pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
Moyen	Assiette repas avec aliments, soupes (crèmes), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevé	Aliments frits, soupes (liquides), boissons chaudes

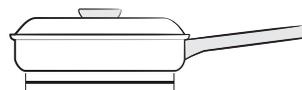
Utilisation des casseroles appropriées

L'utilisation des casseroles appropriées peut prévenir de nombreux problèmes, comme une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles adéquates réduira le temps de cuisson et permettra de cuire les aliments de façon plus uniforme.



Vérifiez que le dessous de la casserole est bien plat en y faisant tourner une règle.

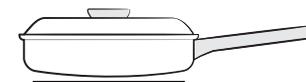
CORRECT



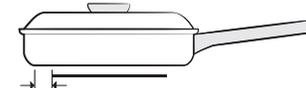
Poêles à fond plat et droit.

- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille de la poêle est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Adaptez toujours le diamètre de la poêle au diamètre de la surface de l'élément.

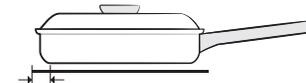
INCORRECT



Poêles à fonds courbés ou déformés.



La poêle dépasse au-delà de l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



La poignée lourde fait basculer la poêle.

Choisir des casseroles appropriées

La composition de vos casseroles détermine la vitesse et l'uniformité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de la poêle.

- **ALUMINIUM** – excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments feront foncer l'aluminium. (Les casseroles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si les poêles en aluminium glissent sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la surface de cuisson est froide.
- **CUIVRE** – excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques métalliques sur la vitrocéramique (pour les éliminer, voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** – conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** – mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **ÉMAIL** – les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement émaillé doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- **VERRE** – conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique, car il peut rayer la surface.

Protection de la surface de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre surface de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson pendant qu'il est chaud pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** de déversements sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue période.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante abrasive ni de tampons à récurer, qui rayeront la surface 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** de casseroles en verre. Cela pourrait égratigner la surface de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de casseroles en métal sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

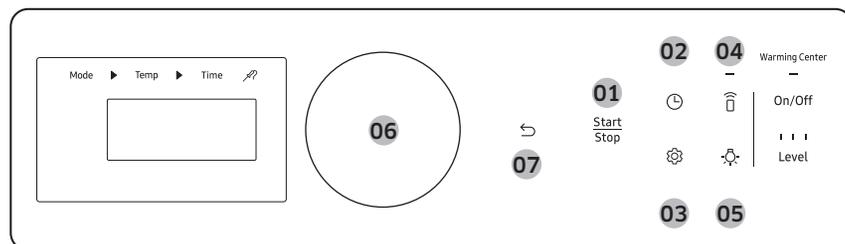
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Cela laissera une pellicule qui pourrait créer des taches sur la surface de cuisson après que celle-ci aura chauffé.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut créer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre le plastique, le sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** une casserole bouillir à sec, car cela endommagerait la surface de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la surface de cuisson comme surface de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Utilisez toujours les casseroles appropriées.

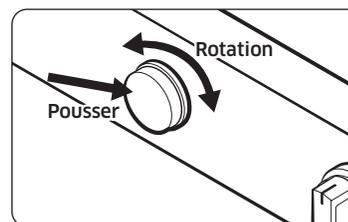
Utilisation du four

Panneau de commande du four



- 01 Start (Démarrer)** : Touchez longuement pour lancer le fonctionnement du four.
Stop (Arrêt) : Supprimez tous les renseignements saisis et retournez à la première étape. Arrêtez le four.
- 02 Time Option (option de temps)** : Sélectionnez pour régler les options de temps.
- 03 Options** : Sélectionnez pour régler les options.
- 04 Smart Control (Commande intelligente)** : Permet de régler la fonction de commande intelligente sur On/Off (marche/arrêt).
- 05 Light (éclairage)** : Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
- 06 Bouton de réglage** : Tourner dans le sens horaire - indique la prochaine valeur/augmente la valeur.
Tourner dans le sens antihoraire - indique la valeur précédente/diminue la valeur.
Appuyer - sélectionne la valeur actuelle.
- 07 Back (retour)** : Passe à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être utilisé des façons suivantes :

1. Rotation

- En tournant le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, vous verrez le mode suivant ou précédent lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- En tournant le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire, vous augmenterez ou diminuerez la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

En appuyant sur le bouton de réglage, vous saisissez la valeur actuelle.

REMARQUE

Le bouton de réglage ne peut pas être démonté. Ne le tirez pas avec force.

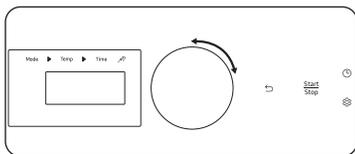
Mode d'affichage

Mode veille

Le panneau de commande passe en mode veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps.

En mode Veille, le panneau de commande reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil



Pour activer le panneau de commande, tournez le **bouton de réglage** ou appuyez sur celui-ci. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, y compris la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

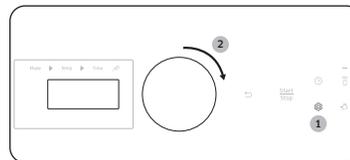
REMARQUE

Si la fonction de commande intelligente est ACTIVÉE alors que l'appareil est connecté au Wi-Fi, l'horloge restera toujours affichée.

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Ce produit prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.

Pour régler l'horloge



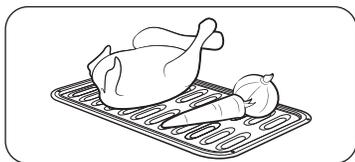
1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Date & Time** (date et heure) à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer l'heure.
4. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer la date.

REMARQUE

Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant que la plupart des modes de cuisson fonctionnent. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction minutée est activée (par exemple, cuisson minutée) ou si la fonction Sabbat est activée.

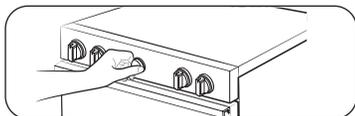
Utilisation du four

Cuisson au four



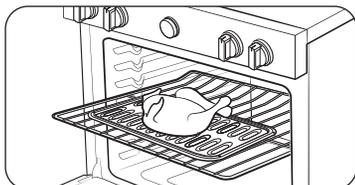
ÉTAPE 1

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



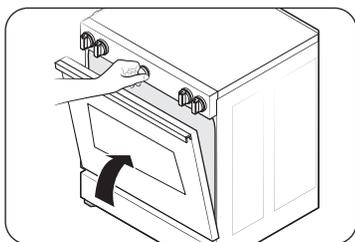
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



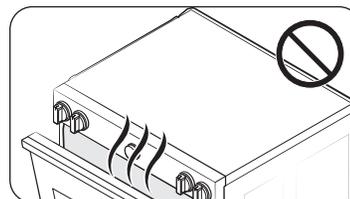
ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

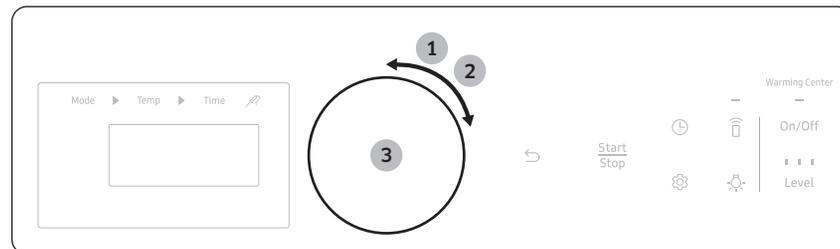
REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement tourne automatiquement pendant un certain temps après la cuisson.

Mode de cuisson



- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pour environ 2 minutes pendant que le four est en mode de cuisson ou de rôtissage par convection, ou en mode gril, l'élément chauffant du four s'éteindra. Fermez la porte pour redémarrer l'élément chauffant.



1. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner un mode (Cuisson au four (Cuisson), Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friteuse à air chaud, Grillage (Gril), etc.).
2. Au besoin, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four à n'importe quelle température.
3. Appuyez sur le bouton de réglage; au besoin, vous pouvez régler le **temps de cuisson** et le **mode différé** lorsque le message « **Start** » (démarrer) s'affiche. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou poussez le bouton de réglage.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Il émet plusieurs bips lorsqu'il atteint la température programmée.
 - Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le four et sortez-en les aliments.

REMARQUE

Les modes et la température du four seront réorganisés en fonction de la fréquence d'utilisation.

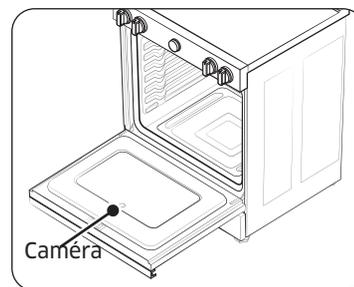
Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de température	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0	0
Grillage	Élevée-faible	Élevée	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	X	0	0
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	X	0	0
Air sous vide	100 à 205	150	X	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	X	0	0
Garder au chaud	-	175	X	X	X
Levage du pain	-	95	X	X	X

REMARQUE

Pour changer la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



AVERTISSEMENT

Nettoyez l'intérieur transparent de la porte une fois que le produit a refroidi.

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

ATTENTION

N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez l'intérieur transparent de la porte qui comporte les fonctions de caméra.

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

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

Vérifiez les paramètres de la vision de la caméra dans Options - Réglages.

La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi par l'intermédiaire d'Easy Connection.

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

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, comme les réglages Nettoyage et Inférieur en mode de cuisson jumelée.

La lumière est allumée lorsque la caméra fonctionne. (La caméra s'éteint si vous éteignez la lumière.)

L'écran affiche l'indicateur de la caméra lorsque la caméra fonctionne.

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

Utilisation du four

REMARQUE

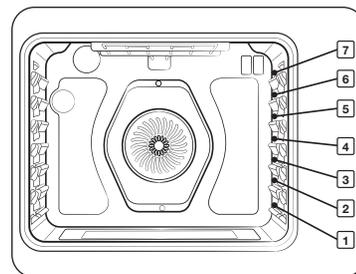
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement l'intérieur transparent de la porte et la lumière à l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois que le four a complètement refroidi.
- N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte, car cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut s'interrompre ou s'arrêter en raison d'un signal Wi-Fi faible, selon la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton  pour rafraîchir l'image.
- Selon l'état du routeur/réseau, l'image de l'aliment peut s'interrompre ou s'arrêter. Connexion sur le réseau Wi-Fi 5Ghz vous aide à profiter du produit sans affecter l'expérience.
- Les objets entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image de la diffusion en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement Internet est constamment supérieure à 30 mbps à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 mbps.
- L'écran peut être brouillé par les éclairages internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Si la caméra est difficile à voir, essuyez les corps étrangers sur l'intérieur de la porte.

ATTENTION

Veillez noter qu'une pression forcée sur l'interrupteur de porte pendant que la porte est ouverte peut entraîner un dysfonctionnement de la caméra.

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière comprend 2 grilles et offre 7 positions de grille. Les positions des grilles sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides de grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous retirez les grilles.



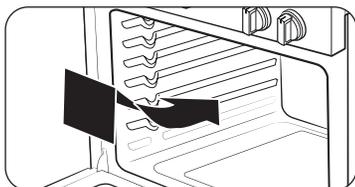
Type d'aliments	Position de la grille
Griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche et surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

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

ATTENTION

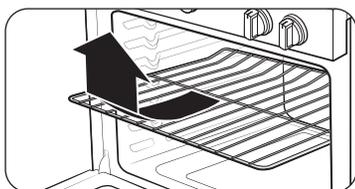
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur, ce qui causerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le plancher du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four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

Insertion et retrait d'une grille de four



Pour insérer une grille de four

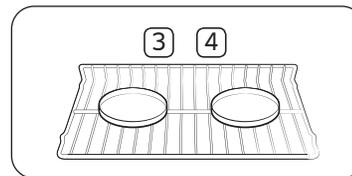
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Glissez la grille dans le guide de grille tout en tenant l'avant de la grille.



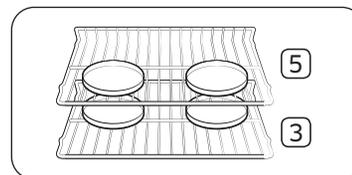
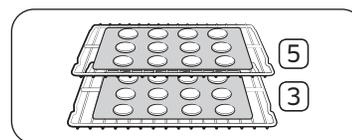
Pour retirer une grille de four

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

Mise en place des grilles et des moules



Grille de four unique



Multiplés grilles de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1 ½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la position 3 ou 4.

Confère l'image à gauche.

Pour les gâteaux, placez les grilles de four aux positions 3 et 5. Pour les biscuits, placez les grilles aux positions 3 et 5.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Utilisation du four

Avant d'utiliser les grilles

Le four comprend deux grilles.

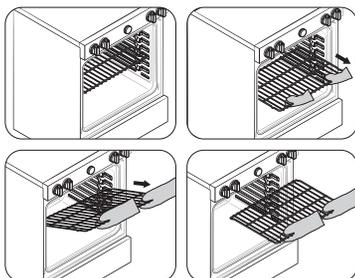
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêcheront la grille de sortir complètement.

RETRAIT DES GRILLES

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

INSTALLATION DES GRILLES

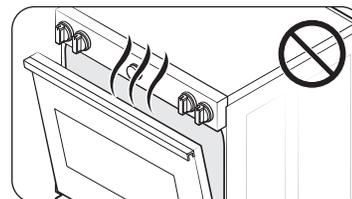
1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



⚠ ATTENTION

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

Guide de recettes



⚠ ATTENTION

Utilisez toujours ce mode de cuisson quand la porte du four est fermée. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.

Cuisson au four

La cuisson traditionnelle au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

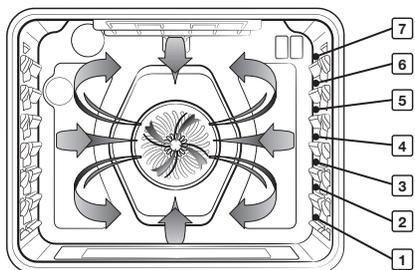
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

📖 REMARQUE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige.
- Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, il émet plusieurs bips.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle réglée du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection à l'arrière du four fait circuler l'air chaud uniformément dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits uniformément et dorés en moins de temps qu'avec une chaleur régulière.



⚠ ATTENTION

- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
- NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

📖 REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes pendant que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

- Idéale pour la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles.
- Convient aux grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits cuisent mieux sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode de cuisson jumelée, position A ou 1.)
- Pour la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).
- Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.

Rôtissage par convection

- Idéal pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.
- Pour de meilleurs résultats, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.
- L'air chaud circule sur et sous les aliments et autour de ceux-ci. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Utilisation du four

Légumes par convection

- Le mode Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons et les brocolis. Il procure une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson à la position 3.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
- Consulter la section **Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection** à partir de la page **36**.

Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection

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

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

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

REMARQUE

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

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur de grill situé en haut du four pour cuire et brunir les aliments.

La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant la cuisson au grill.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au grill à porte fermée**. Gardez la porte fermée pendant la cuisson au grill. Ouvrez seulement la porte pour mettre des aliments, les retourner ou les retirer.
- Utilisez la grille de grillage pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez la cuisson au grill faible pour la volaille ou pour les coupes de viande épaisses afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes pendant que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Utilisation du four

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						Premier côté	Deuxième côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	Élevée	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po	Élevée	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	Moyen	-	¾ po	Élevée	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2 ½ lb	¾ po à 1 po	Élevée	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½ po	Faible	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾ po à 1 po	Élevée	5	5:00 à 6:00	4:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 morceaux	¾ po à 1 po	Élevée	5	4:00 à 7:00	3:00 à 6:00

ATTENTION

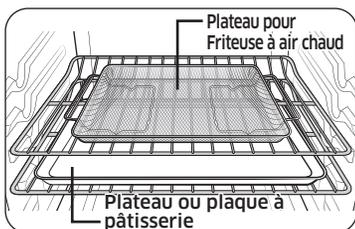
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

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

Comment régler le four en mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

1. Placez la plaque à la position de grille 3.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandée. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le mode différé, au besoin.
5. Touchez **Start (Démarrer)** ou poussez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments.



Emplacement recommandé pour le plateau de Friteuse à air chaud

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud) est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments à la position de grille 3 pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de position de grille se compte à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez en dessous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud).
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Une panure mouillée ou épaisse ne sera pas croustillante ou à point avec le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud).

ATTENTION

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

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grilles sous la plaque Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud) pour recueillir les jus de cuisson. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Utilisation du four

Guide de recommandation du mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de ½ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.

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

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

Air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet aux aliments de conserver leur arôme et leurs nutriments d'origine tout en ayant une saveur riche et une texture douce.

Comment régler le four en mode Air sous vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 3.
2. Sélectionnez le mode **Air sous vide** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le mode différé, au besoin.
Seul le mode Air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou poussez le bouton de réglage.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur  et sortez les aliments.

Utilisation du four



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air sous vide pour trouver la température et le temps de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez des températures inférieures à 60 °C (140 °F) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons ont de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Dans le cas du poulet en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

Guide de recommandation du mode Air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	Bien cuit	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	Bien cuit	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	Bien cuit	160	5 à 7
Porc effiloché	Bien cuit	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	Bien cuit	145	2 à 4

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Déshydratation (Déshydratation)

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

REMARQUE

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

Levage du pain

La fonction Levage du pain règle automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, il n'y a pas de réglage de la température.

Si vous appuyez sur Bread Proof (levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 95 °F, l'indication Hot (chaud) s'affiche. Étant donné que ces fonctions donnent des résultats optimaux lorsqu'elles sont lancées pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot disparaisse.

REMARQUE

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

Garder au chaud

Garde les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.

REMARQUE

- Placez la grille à la position 3 ou 4.
- Si vous désactivez la fonction **Éco. énergie 12 heures**, ces modes fonctionneront jusqu'à leur annulation. (réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé)

ATTENTION

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

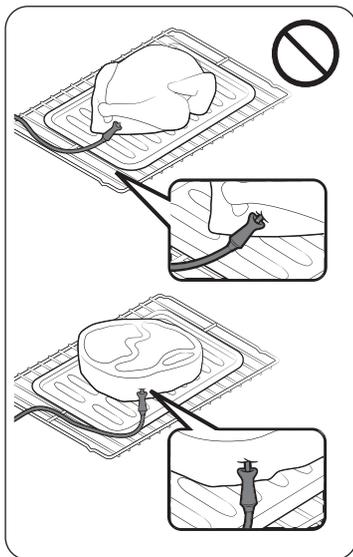
Utilisation du four

Sonde de température

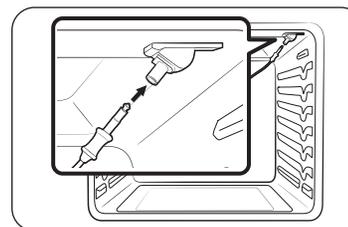
La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde de température quand le four est réglé aux modes **Cuisson au four (Cuisson)**, **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**.

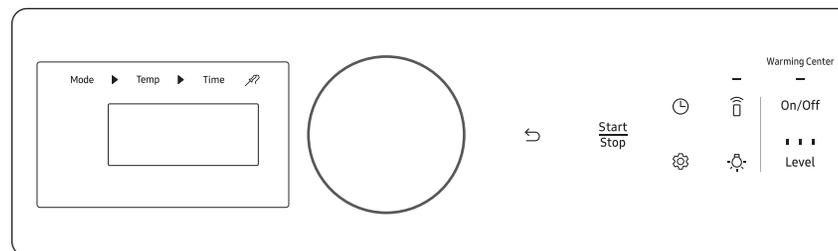
Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 100 °F.



1. Enfoncez la sonde de température dans la viande de manière à ce que son extrémité soit au centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, assurez-vous qu'elle ne touche pas un os, de la graisse ou du cartilage.
 - Dans le cas des viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
 - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
 - Si vous retirez la sonde de température pendant la cuisson, le four s'éteint dans les 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température ne s'affiche pas.)



2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située dans le haut de la paroi latérale du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson (Cuisson par convection (Cuisson par convection), Rôtissage par convection (Rôtissage par convection) ou Cuisson au four (Cuisson)) et la température.
4. Réglez la température interne entre 100 °F et 200 °F à l'aide du bouton de réglage.



5. Réglez une option (temps de cuisson, mode différé ou garder au chaud), au besoin.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement, puis émet un bip.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde de température s'arrête soit :

- quand la cuisson est terminée.
- quand la température de la sonde atteint la température que vous avez réglée.

Tableau des températures

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Options de cuisson

ATTENTION

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

Temps de cuisson

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

Mode : Cuisson au four (Cuisson) / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection/ Friteuse à air chaud / Air sous vide / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson désiré, comme **Cuisson au four (Cuisson)**.
2. Au besoin, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque « Start (démarrer) » s'affiche, sélectionnez **Set Cook Time** (Rég. temps cuis.) à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
 - **Oven Off (Four éteint)** : Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
 - **Keep temp (Maintien de la temp.)** : Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
 - **Keep warm (Maintien au chaud)** : Active la fonction de maintien au chaud à la fin de la cuisson.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. La température augmente jusqu'à la température que vous avez réglée.
Le four commence la cuisson pour le temps que vous avez réglé.
7. Une fois le préchauffage terminé, placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et émet un bip.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur  ou utilisez le bouton de réglage.

Utilisation du four

Mode différé

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

Mode : Cuisson au four (Cuisson) / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friteuse à air chaud / Air sous vide / Déshydratation / Auto-nettoyage

1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur , puis sélectionnez **Delay Start (Mode différé)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le mode, puis appuyez sur le bouton de réglage.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température, puis appuyez sur le bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de début à l'aide du bouton de réglage.
6. Mantenga presionado **Start (Iniciar)** o empuje la perilla para comenzar.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

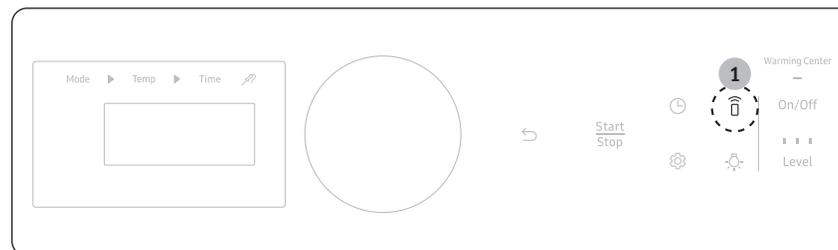
REMARQUE

Pour modifier l'heure de début, appuyez sur  ou utilisez le bouton de réglage.

Commande intelligente

Comment connecter le four

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



Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur  qui s'affiche à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance par un appareil mobile connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application Oven Control. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à l'aide de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'état du four à l'aide de la caméra. • Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la surface de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez ou modifiez les paramètres du four à distance.
Ma cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four à distance. • Modifiez la température et le temps de cuisson réglés à distance après que la cuisson a commencé.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissez automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
Si  ne s'affiche pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état du four et de la surface de cuisson et éteindre le four.	

Commande vocale

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

Bixby

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

Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par SmartThings dans Alexa et par la console Action dans Assistant Google.

Guide d'installation

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

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

REMARQUE

Les spécifications de marche/arrêt des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Utilisation du four

Fonctions spéciales

Fonction Sabbath



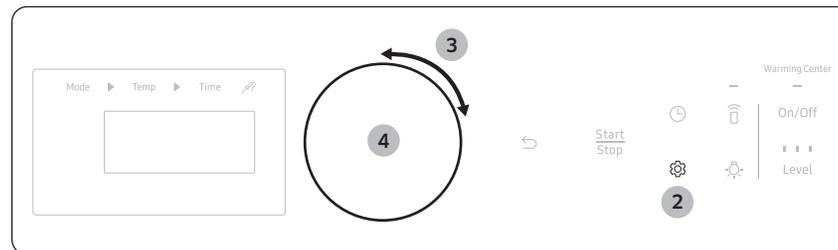
(pour utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors du sabbat et des fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>

Avec la fonction Sabbath

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun bip n'est émis lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant la fonction Sabbath, touchez le pavé  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit désactivée.
- Si vous voulez que l'éclairage du four s'éteigne, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.
- N'utilisez pas la surface de cuisson lorsque la fonction Sabbath est activée.

Pour activer la fonction Sabbath



1. Démarrez un mode de cuisson au four.
2. Appuyez sur , puis sélectionnez la fonction **Sabbath (Sabbat)**.
3. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun bip ne sera émis. Après la modification de la température, il faut 15 secondes pour que le four reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbath.
- Pour désactiver la fonction Sabbath, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarre pas automatiquement. « Sabbath » (sabbat) s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbath en appuyant sur  pendant au moins 3 secondes.
- Pour modifier la température du four en mode sabbat, tournez le bouton de réglage (dans le sens horaire pour augmenter la température, dans le sens antihoraire pour la diminuer). Chaque tour du bouton modifie la température de 5 degrés F.

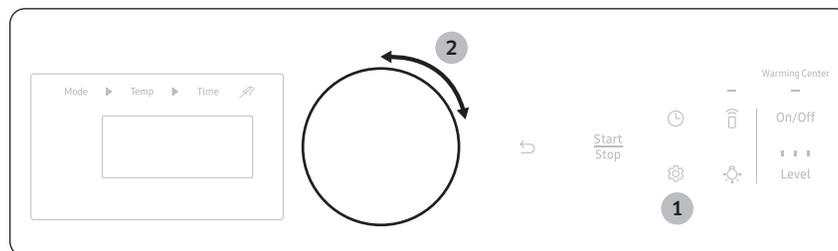
⚠ ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Bake (cuisson au four) lorsque la fonction Sabbath est activée. Seules les fonctions suivantes fonctionneront correctement : Cuisson au four, démarrage du four et arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Paramètres

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier les différents réglages de votre four. Veuillez consulter le tableau suivant pour obtenir des descriptions détaillées.

Le menu Options n'est disponible que lorsque le four est éteint.



Réglage	Description
Minuterie	Réglez la minuterie.
Mode différé	Réglez la cuisson en mode différé.  REMARQUE Reportez-vous à la page 46 .
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajoutez ou retirez des modes de cuisson.
Ma tendance	Cette fonction mémorise les réglages de cuisson.
Conversion automatique	Cette fonction abaisse automatiquement la température de 25 degrés F (15 degrés C) pendant la cuisson par convection.

Utilisation du four

Réglage	Description
Économie d'énergie de 12 heures	Cette fonction éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Régalez la commande du four pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
Ajuster la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Éclairage de bienvenue	Activez et désactivez le mode d'éclairage de bienvenue.
Sabbat	Régalez le mode sabbat. Marche/arrêt.  REMARQUE Reportez-vous à la page 48.
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Utilisation du format 24 heures	Régalez l'horloge pour afficher l'heure en format 12 heures ou 24 heures.
Date et heure	Régalez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles.  REMARQUE Reportez-vous à la page 29.
Langue	Sélectionnez une langue : anglais, français ou espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.

Minuterie

Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Elle ne permet toutefois pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner la **Timer (Minuterie)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les réglages de la **Timer (Minuterie)**, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Pour sélectionner Annuler à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un bip et affiche le message « Time is up » (temps écoulé). Le compte à rebours de la minuterie démarre après la fin de la **Timer (Minuterie)**; il ne dure que 10 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage. Le compte à rebours de la minuterie disparaîtra.

Verrouiller

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

Appuyez sur , puis sélectionnez **Lock (Verrouiller)** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage du four est activé, le panneau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour déverrouiller le four.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à la liste des favoris pour les utiliser facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux réglages de cuisson aux favoris

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Favorites (favoris)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Régalez le paramètre de cuisson (mode, température, temps de cuisson, sonde de température).
3. Au besoin, sélectionnez l'option (temps de cuisson et sonde de température).

REMARQUE

Vous pouvez aussi appuyer sur Add to Favorite (ajouter aux favoris) qui s'affiche lorsque le four a terminé la cuisson.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. Pour sélectionner le mode des favoris à l'aide du bouton de réglage.
2. Parmi vos favoris, sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez activer.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Mes modes

Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) des modes de cuisson et créer une liste personnalisée.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **My Modes (mes modes)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner des modes ou annuler leur sélection.
3. Sélectionnez **Save (Enregistrer)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode au moyen de l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.

Ma tendance

Cette fonction mémorise les réglages de cuisson fréquemment utilisés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Ma tendance** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Conversion automatique

Cette fonction convertit automatiquement les températures pour la cuisson classique en températures pour la cuisson par convection. Par exemple, si vous entrez une température classique de 350 °F et que vous appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Auto Conversion (Conversion automatique)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**. (Le réglage par défaut est « Off » [arrêt].)
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Éco. énergie 12 heures

Cette fonction éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **12 hr energy saving (Éco. énergie 12 heures)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Unité de température (°F/°C)

Réglez le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. La valeur par défaut est Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Temp. Unit (Unité de température)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Ajuster la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures recommandées des recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez étalonner à nouveau la température du four. Avant d'effectuer l'étalonnage à nouveau, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à plus ou moins 19 degrés C (35 degrés F).

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Adjust Temp (ajuster la température)** à l'aide du bouton de commande.
3. Tournez le bouton de réglage pour modifier la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'a pas d'incidence sur la température de la cuisson au gril ou de l'auto-nettoyage, et il reste en mémoire après une coupure de courant.

Utilisation du four

Éclairage de bienvenue

Lorsque vous réveillez le four (par exemple, à l'aide du bouton de réglage ou du pavé numérique, ou en ouvrant la porte), les voyants de chaque bouton clignotent pour vous souhaiter la bienvenue.

Activez ou désactivez le mode **Welcome Lighting (Éclairage de bienvenue)**.

Ce mode est activé par défaut.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Welcome Lighting (Éclairage de bienvenue)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

REMARQUE

L'éclairage de bienvenue ne s'allume qu'au réveil d'un écran complètement vierge en mode veille.

Sons

Activez ou désactivez le son (bips).

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Sounds (Sons)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Mise en sourdine/Minimum/Normal/Maximum**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Utilisation du format 24 heures

Réglez l'horloge pour afficher l'heure en format 12 heures ou 24 heures.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez le format 24 heures à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner 12 h ou 24 h.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Langue

Sélectionnez une langue : anglais, français ou espagnol. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Language (Langue)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la **Language (Langue)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Wi-Fi

Si vous désactivez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez le **Wi-Fi mode (mode Wi-Fi)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

REMARQUE

- Appuyez sur  pour supprimer  de l'écran et empêcher la plupart des fonctions à distance de fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée,  s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction de **Smart Control (Commande intelligente)** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

Redémarrer

Vous pouvez redémarrer votre cuisinière.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Restart (Redémarrer)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Cancel/Reset (Annuler/Réinitialiser)**.

Réinit. d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Factory Reset (Réinit. d'usine)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Cancel/Reset (Annuler/Réinitialiser)**.

ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, éteignez toutes les fonctions du four et de la surface de cuisson.

Mode Démonstrateur

Ce mode est destiné aux établissements de vente au détail à des fins de présentation uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Maintenez le doigt sur  et  pendant 3 secondes. L'indicateur de démonstration s'affiche à l'écran.

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage

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

ATTENTION

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur de la cuisinière devient très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fond et adhère à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte de ventilation pendant et après l'auto-nettoyage.

Entretien de votre appareil

Avant de procéder à un cycle d'auto-nettoyage

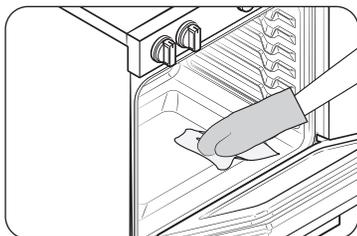


Fig. 1

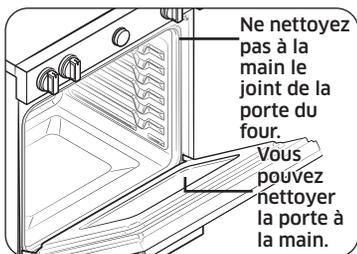


Fig. 2

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

REMARQUE

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

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

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée. Désactivez aussi toutes les fonctions du four et de la surface de cuisson.
2. Sélectionnez **Self Clean (Autonettoyage)** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage. (2 heures, 3 heures ou 5 heures)
3. Mantenga presionado **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue à une température sûre (four refroidi).
- La fonction d'auto-nettoyage ne s'activera pas lorsque le centre de réchaud est en marche.
- 4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, l'écran affiche End (fin) et la cuisinière émet plusieurs bips.

Comment retarder le début de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Delay Start (Mode différé)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Self Clean (Autonettoyage)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le four commence l'auto-nettoyage à l'aide du bouton de réglage.
4. Mantenga presionado **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'auto-nettoyage à l'heure précisée.

Comment arrêter la fonction d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison de la présence de fumée dans le four.

1. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.
2. Vous pourrez ouvrir la porte du four après que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

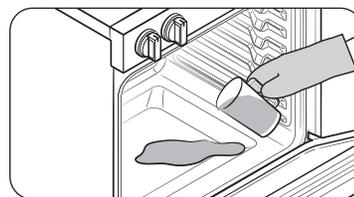
Après un cycle d'auto-nettoyage

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

Nettoyage à la vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

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



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.

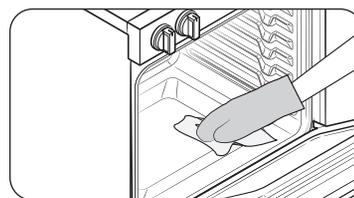
3. Sélectionnez **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** à l'aide du bouton de réglage.

4. Maintenez pressé le bouton **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

Lorsque l'opération est terminée, l'écran clignote et un bip se fait entendre.

5. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.

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



REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml (10 oz) d'eau, car cette quantité donne les meilleurs résultats.

Entretien de votre appareil

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F, l'écran affiche **Hot** (chaud). Étant donné que cette fonction donne des résultats optimaux lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication **Hot** disparaisse.

ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

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

Entretien et nettoyage du four

AVERTISSEMENT

- **Assurez-vous que l'appareil est ÉTEINT et que toutes les surfaces sont FROIDES avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.**



- **Si votre cuisinière doit être déplacée aux fins de nettoyage, d'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché correctement quand la cuisinière est repositionnée. Si vous ne réenclenchez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures graves.**

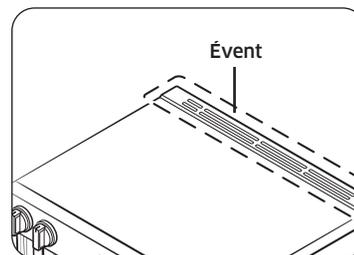
Tableau de commande

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

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de procéder au nettoyage. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs d'aucune sorte. Ces articles peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



- Les orifices de ventilation de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe par ces orifices.
- Ces orifices sont importants pour la bonne circulation de l'air. **Ne bloquez jamais ces orifices.**

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- S'il y a des résidus plus difficiles à déloger et des graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir de 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces surfaces. Ils peuvent les rayer.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Grilles du four

- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.

- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières situées sur les côtés de la grille.

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à remettre en place, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau pour Friteuse à air chaud

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

REMARQUE

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

ATTENTION

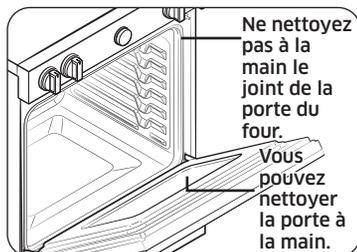
Ne laissez pas le plateau de friture à l'air chaud dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de Friteuse à air chaud. Sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant graphite, appelez le service à la clientèle de Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

Entretien de votre appareil

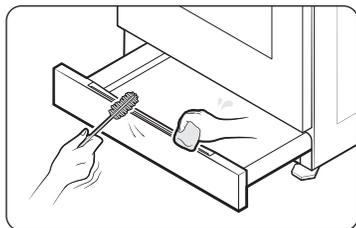
Porte du four



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

Poignée du tiroir

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



⚠ ATTENTION

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

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien après usage normal

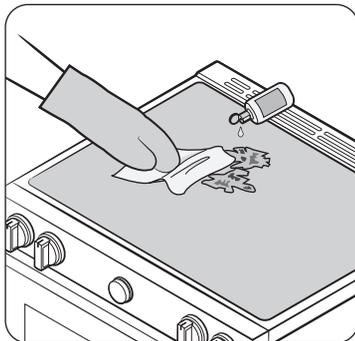
Utilisez uniquement un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de cuisson en verre.

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

⚠ AVERTISSEMENT

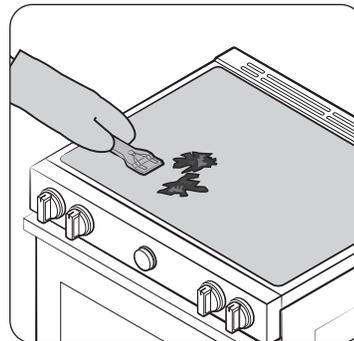
Des **DOMMAGES** à la surface en verre sont possibles si vous utilisez des tampons à récuser autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



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

Élimination des résidus brûlés tenaces



1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour gratter les saletés. Il sera nécessaire d'exercer une pression pour éliminer les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur toute la surface qui contient des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint.)
4. Pour une protection accrue, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un essuie-tout.

Élimination des marques et des rayures métalliques

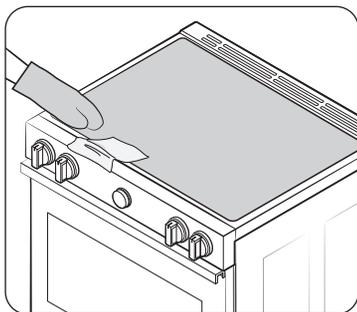
1. Faites attention de ne pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface de cuisson. Celles-ci laisseront des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
2. Si des casseroles recouvertes d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre bouillent à sec, la couche peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration, sinon elle pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles à la recherche de rugosités qui pourraient rayer la surface de cuisson.

Entretien de votre appareil

Nettoyage du joint de la surface de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fondant, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur votre surface de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Vous devez nettoyer le déversement pendant que les substances sont encore chaudes. 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 de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez tous les ronds de cuisine. Retirez les poêles chaudes.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson. Éliminez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant doit être laissé en place jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les ronds de cuisine tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

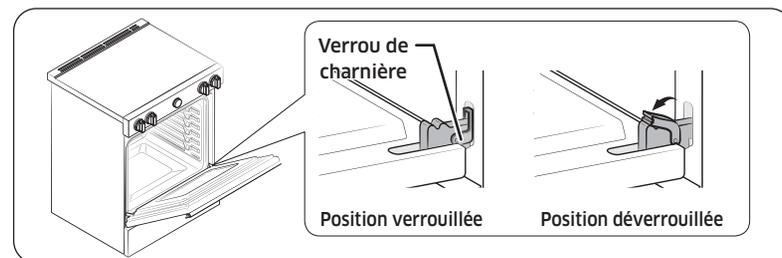
Si des piqûres ou des entailles se sont déjà produites sur la surface en verre, la surface de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, un entretien sera nécessaire.

Retrait et installation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ ATTENTION

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



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

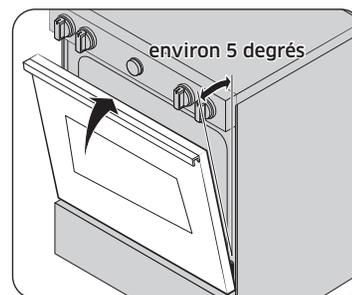


Fig. 1

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

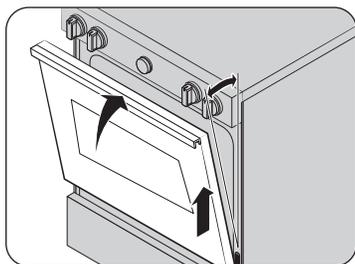
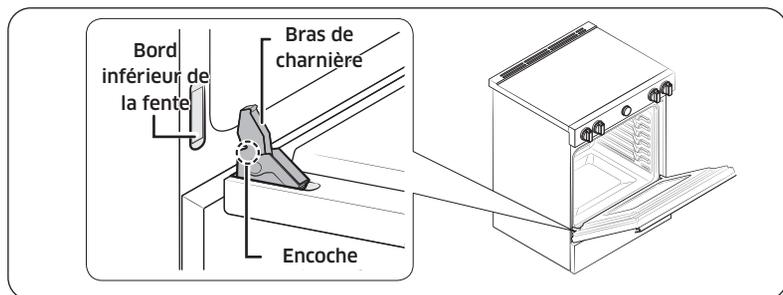


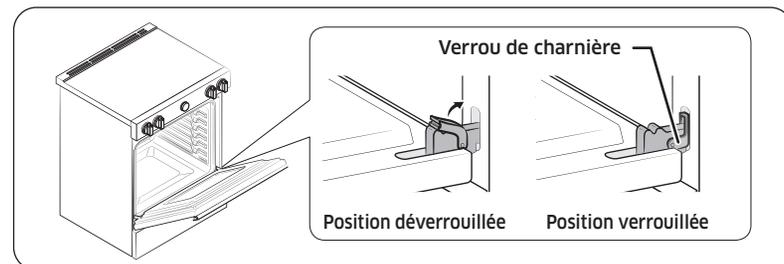
Fig. 2

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

Comment réinstaller la porte



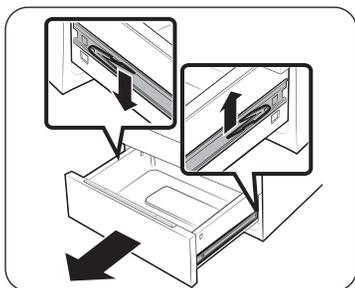
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que la position de retrait, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



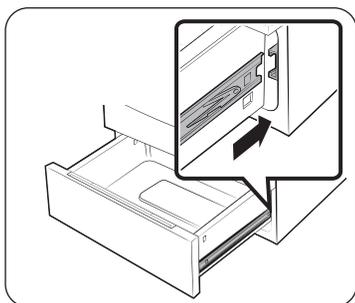
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de votre appareil

Retrait et installation du tiroir de rangement

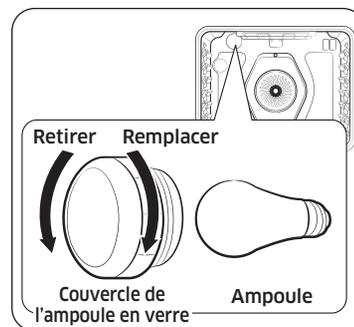


1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pincettes des glissières de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse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



Remplacement de la lumière du four

L'éclairage du four est assuré par une ampoule standard de 40 watts. La lumière est allumée lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le pavé  pour l'allumer ou l'éteindre. L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.



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

ATTENTION

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

Dépannage et code d'information

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous n'ayez aucun problème avec votre nouvelle cuisinière. 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).

INSTALLATION

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

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

AFFICHAGE DES COMMANDES

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.

SURFACE DE CUISSON

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

Dépannage et code d'information

Problème	Cause possible	Solution
Les ronds 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 surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 58.
	La surface est chaude et le modèle comporte une surface de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
Le rond de la surface s'éteint et se rallume fréquemment.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
Le rond de cuisine cesse d'émettre une lueur lorsqu'il est réglé à un réglage inférieur.	Cela est normal. Le rond est toujours allumé et chaud.	

Problème	Cause possible	Solution
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La surface 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 casseroles ayant un fond abîmé ont été utilisées sur la surface de cuisson, ou il y avait des particules grossières (p. ex. de sel ou de sable) entre la casserole 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.
	Des casseroles ont été glissées sur la surface de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface se refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 58.

Problème	Cause possible	Solution
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des casseroles ayant un fond propre et sec. 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 l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 28.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal fixée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, ou un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur le fonctionnement du four à partir de la page 36.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 28.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 31.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur le réglage de la température à la page 51.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions ne convient peut-être pas.	Reportez-vous au guide de recommandation de cuisson pour les tailles des portions à la page 38, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 38.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément de cuisson au gril pendant 10 minutes. • Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 38.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur le réglage de la température à la page 51.

Problème	Cause possible	Solution
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'auto-nettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 53.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de surface rayonnant est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 50). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.
Une fumée excessive se produit pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 53.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe par l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir par l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe par l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et cessera avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de 3 heures. • Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 53.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide au réglage de cuisson au four à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais d'un fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir est mal aligné.	Sortez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 62.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est mal équilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Éliminez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Dépannage et code d'information

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande présente un court-circuit.	Appuyez sur Stop (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-d1	Le verrou de porte est mal aligné.	
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de four présente un court-circuit.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Stop (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire présente un court-circuit.	
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale présente un court-circuit.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	

Garantie (États-Unis)

Code affiché	Cause possible	Solution
-dC-	Ce code s'affiche si la plaque de séparation est insérée ou retirée pendant que le four est en marche.	Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
Mauvais branchement	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal branché.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, ce code s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés secondaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, ne bloquez jamais l'évent avec quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

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

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

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

Garantie (États-Unis)

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

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement 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 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 à 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 nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

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

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

Samsung Electronics America, Inc.

85 Challenger Road

Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE 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, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par Samsung contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

**Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an sur les pièces
Pour surface de cuisson en verre et réchauffeur rayonnant**

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

Samsung réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes 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 électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par 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.

Garantie (CANADA)

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

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

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

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

Annexe

Annonce concernant la source ouverte

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

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.



Notes



Balayez le code QR avec votre
téléphone intelligent

Balayez le code QR* ou visitez
le site Web [www.samsung.com/
spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour regarder nos vidéos et
nos émissions en direct utiles.

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

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

UNE QUESTION? DES COMMENTAIRES?

PAYS	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)

