

# Cuisinière électrique

---

Manuel d'utilisation

NSE6D\*8550\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Dispositif anti-basculement

---

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

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



### AVERTISSEMENT

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

# Contenu

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>4</b>
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	4
Pour votre sécurité	5
Unités de cuisson de surface	7
Sécurité électrique	8
Sécurité des enfants	9
Four	9
Fonctionnement à distance	10
Fours autonettoyants	10
Hotte de ventilation	11
Surfaces de cuisson en verre/céramique	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	12
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	13
Précautions d'utilisation	16
Avertissements critiques pour l'entretien	17
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	18
<b>Présentation de votre nouvelle cuisinière</b>	<b>19</b>
Vue d'ensemble	19
Ce qui est inclus avec votre cuisinière	19
<b>Avant de commencer</b>	<b>20</b>
Conseils pour économiser l'énergie	20
<b>Cuisson sur la surface</b>	<b>20</b>
À propos de la cuisson sur la surface	20
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface	22
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié	24
Choisir l'ustensile de cuisson approprié	25
Protection de la table de cuisson	25
<b>Utilisation du four</b>	<b>26</b>
Le panneau de commande du four	26
Comment utiliser le bouton de réglage	26
Mode d'affichage	27

Horloge	27
Porte double <sup>MC</sup>	28
Mode unique	29
Mode double	29
Mode de cuisson	30
Plages de réglage de température en mode double	32
Utilisation des grilles du four	33
Utilisation de la grille coulissante	36
Utilisation de la plaque de séparation	37
Guide des recettes	37
Options de cuisson	46
Commande intelligente	47
Commande vocale	48
Caractéristiques spéciales	49
Paramètres	50
<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>53</b>
Autonettoyage	53
Nettoyage à la vapeur	55
Entretien et nettoyage du four	56
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	59
Démontage et réinstallation de la porte du four	60
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	62
Changement de l'éclairage du four	62
<b>Dépannage</b>	<b>63</b>
Dépannage	63
Codes d'information	67
<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>69</b>
<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>70</b>
<b>Annexe</b>	<b>72</b>
Annonce relative à 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, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière.

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

## CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

#### **MISE EN GARDE**

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

#### **MISE EN GARDE**

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

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

### MISE EN GARDE

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

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

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

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

- ☐ • **Ne pas entrer dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
- **Ne pas laisser les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Éteignez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

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

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- 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 activer par inadvertance les boutons de commande.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## UNITES DE CUISSON DE SURFACE

- ☒ • **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection - N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un dysfonctionnement.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des moules de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacents.** - Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées de l'ustensile de cuisson devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches pour éléments de surface décoratifs** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et éventuellement fondra. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.

## 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 occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez le four de la prise murale CA
  - contactez votre centre de service Samsung local.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## SECURITE DES ENFANTS

### AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou par des personnes infirmes sans la supervision d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour empêcher les jeunes enfants de se brûler, gardez-les toujours à l'écart de l'appareil pendant que vous cuisinez.
- Pendant l'autonettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance de la cuisinière lorsqu'il est réglé sur le mode d'autonettoyage.

### AVERTISSEMENT

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

## FOUR

-  • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est noire. Les surfaces intérieures d'un four sont suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser votre vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. 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 du récipient et entraîner des blessures.
-  • **N'utilisez pas le four pour sécher les journaux.** En cas de surchauffe, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme lieu d'entreposage.** Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des 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 du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### ⚠ MISE EN GARDE

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

## FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour le fonctionnement à distance en tout temps.

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

## FOURS AUTONETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage 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'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Retirez le lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.
- 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.

## 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/ CÉRAMIQUE

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester avec le produit.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
  - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
    - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
  - Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
  - Branchez 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.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- ☒ • Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

---

### MISE EN GARDE

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ❑ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
  - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☑ • Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ❑ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
  - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

- ❑ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- 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 vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- 
- ☒ • Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
  - N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
    - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
  - Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
  - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
  - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
    - Cela pourrait entraîner un incendie.
  - N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
    - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.
- 
- ☒ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou sur l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
    - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
    - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec un centre de service Samsung.
  - Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
    - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
    - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### PRECAUTIONS D'UTILISATION

#### MISE EN GARDE

-  • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
  - Surtout lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez que la nourriture a suffisamment refroidi.

-  • Usez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
-  • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Certains 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 une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☒ • Ne vous approchez pas de l'appareil au cours de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- 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'autonettoyage.
- 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 entraîner un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

### ⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • 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.

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

### AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE LA CEM  
(MODÈLES DE TABLE DE CUISSON À INDUCTION UNIQUEMENT)

### 1. Avis de la FCC

#### DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 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 cet appareil 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 ou un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

#### 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.

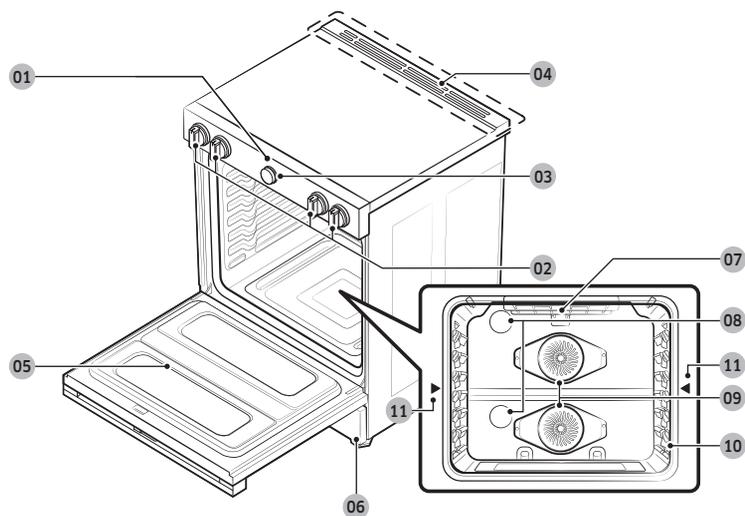
### 2. Avis de l'IC

La Norme CISPR 11 référencée dans la NMB-001 spécifie les déclarations normatives du manuel de l'utilisateur pour certains types d'équipements industriels, scientifiques et médicaux.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

# Présentation de votre nouvelle cuisinière

## Vue d'ensemble



- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>01</b> Panneau de commande            | <b>02</b> Boutons de commande de la surface de cuisson (Voir la page 21 pour plus de détails.) | <b>03</b> Bouton rotatif (Voir la page 26 pour plus de détails.) |
| <b>04</b> Évent                          | <b>05</b> Porte double   | <b>06</b> Tiroir de rangement                                    |
| <b>07</b> Chauffage du four en mode gril | <b>08</b> Lumière du four (2 emplacements) *   | <b>09</b> Système à double convection                            |
| <b>10</b> Position des étagères          | <b>11</b> Position d'insertion de la plaque de séparation                                      |  |

## Ce qui est inclus avec votre cuisinière



Grille métallique (1)\*



Grille coulissante (1)\*



Plateau pour Friture à l'air chaud (1)\*



Plaque de séparation (1)\*

### REMARQUE

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

## Avant de commencer

---

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

Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

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

### Conseils pour économiser l'énergie

---

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 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 sur la surface

---

### À propos de la cuisson sur la surface

---

#### MISE EN GARDE

##### AVANT LA CUISSON

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

#### MISE EN GARDE

##### PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique, tels que des salières et 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 enflammer des objets inflammables.
- Assurez-vous que la bonne unité de surface est allumée.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson.
- Placez toujours la poêle au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage de chaleur élevé. Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de prendre feu.
- Éteignez les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et s'avérer très difficile à retirer.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant la cuisson sur la table de cuisson.

# Cuisson sur la surface

## ⚠ MISE EN GARDE

### APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les unités de surface avant qu'elles aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'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 aménagée directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

### À propos des éléments de surface radiants

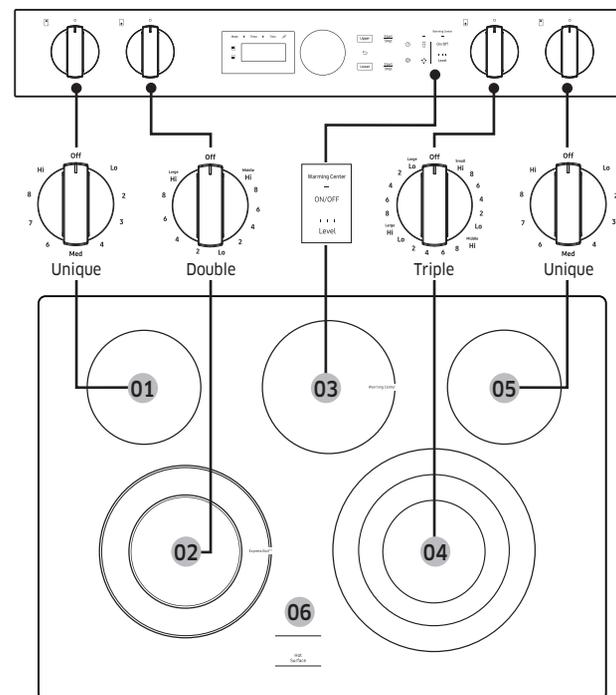
La température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant devient rouge. Pour conserver le paramètre sélectionné, l'élément s'allumera et s'éteindra. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour produire une chaleur uniforme et constante 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 radiants disposent d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur Hi. Cela permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Le cycle au réglage Hi est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Lorsque vous actionnez le bouton, un signal sonore retentit une fois.

### Emplacement des éléments et des commandes radiants de la surface

Les boutons de commande radiants actionnent les éléments radiants de la surface de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous. Lors du remontage des boutons après le nettoyage, lisez les imprimés sur les boutons et assemblez-les dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



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

# Cuisson sur la surface

## Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est allumée ou chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension de l'unité.
- S'allume jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi à environ 150 °F.

## Lampe marche/arrêt de la table de cuisson

- La lampe s'allume lorsque les boutons de commande de surface ne sont pas en position d'arrêt.
- La lampe s'éteint lorsque les boutons de commande de surface sont en position d'arrêt.

## Zones de cuisson

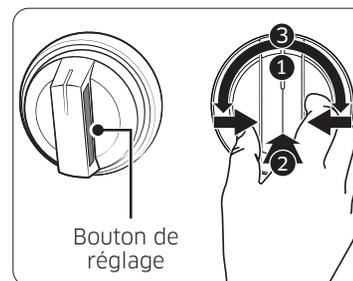
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ po à 1 po.**
- Lorsqu'une commande est allumée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur prédéfini, même à des paramètres élevés.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié** à la page 24.

## Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface

### ⚠ MISE EN GARDE

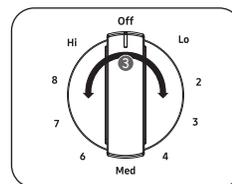
- Les éléments de la surface peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la surface avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- À des paramètres élevés ou moyens-élevés, ne laissez jamais les aliments sans surveillance. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements gras peuvent prendre feu.
- Assurez-vous **d'éteindre** le bouton de commande lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les fonctions de sécurité prévues ne fonctionneront pas correctement si vous fixez au hasard le bouton de commande du bouton de sécurité.

### Bouton de commande de l'unité de surface

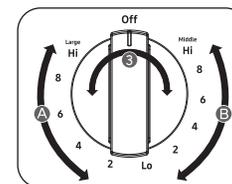


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

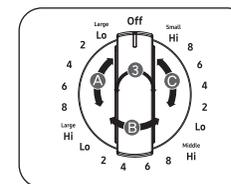
1. Pincez ou appuyez latéralement sur le bouton.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.



Unité de surface simple



Unité de surface double



Unité de surface triple

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur moyen
- (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. (Se référer à l'illustration ci-dessus.)

### MISE EN GARDE

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le fonctionnement réel du chauffage radiant en cas de problème avec le produit.
- La zone du bouton entre les paramètres élevé et arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

### Paramètres recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉE	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, griller à la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire en profondeur
Moyenne	Maintenir une ébullition lente, épaissir les soupes et sauces, cuire les légumes à la vapeur
MOYENNEMENT BASSE	Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
Faible	Garder les aliments au chaud, fondre, mijoter

### Utilisation du Centre de chauffage

Le **Centre de chauffage**, situé à l'arrière au centre de la surface en verre, maintiendra les aliments chauds et cuits à la température de service.

### REMARQUE

La surface chauffante ne brillera pas en rouge comme les éléments de cuisson.

### MISE EN GARDE

- Ne réchauffez pas les aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sans danger pour une utilisation au four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les ustensiles de cuisson et les assiettes seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries et du pain, utilisez des couvercles dotés d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Les aliments doivent être conservés dans leur contenant et recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver la qualité des aliments.
- Commencez toujours par les aliments chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le centre de chauffage pourrait provoquer des maladies.

# Cuisson sur la surface

1. Pour allumer le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Marche/Arrêt du centre de chauffage**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Niveau du centre de chauffage** une fois pour Bas, deux fois pour Moyen ou trois fois pour Élevé.
3. Pour éteindre le centre de chauffage, appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du Centre de chauffage**.

## REMARQUE

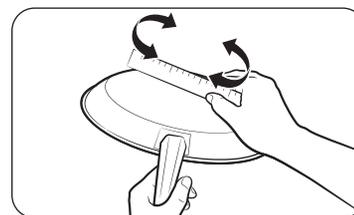
- Lorsque vous appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)**, le centre de chauffage ne s'éteint pas.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

## Paramètres recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
Faible	Pains/pâtisseries, ragoûts, sauces, œufs
Moyenne	Assiette avec aliments, soupes (crème), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevée	Fritures, soupes (liquides), boissons chaudes

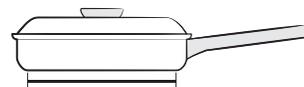
## Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

Utiliser le bon ustensile de cuisson peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles appropriées réduira les temps de cuisson et cuira les aliments plus uniformément.



Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson.

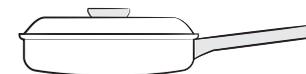
### CORRECT



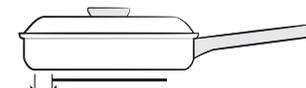
Fonds de casseroles plats et droits.

- Couvercles étanches.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille du moule correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faites toujours correspondre le diamètre du pot au diamètre de la surface de l'élément.

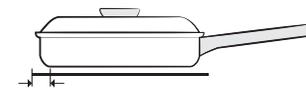
### INCORRECT



Fond de poêle courbés ou gauchis.



La casserole surplombe l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



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

## Choisir l'ustensile de cuisson approprié

La composition de votre ustensile de cuisine détermine la manière dont la chaleur est transférée de manière uniforme et rapide de l'élément de surface au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** – Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments vont faire foncer l'aluminium. (les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si des casseroles en aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques s'apparentant à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
- **CUIVRE** – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour enlever, voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** - Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **FER FORGÉ** – Mauvais conducteur mais retient très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour une utilisation sur les tables de cuisson en céramique.
- **ÉMAIL** – Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base. Le revêtement en porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- **VERRE** – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique, car cela pourrait rayer la surface.

## Protection de la table de cuisson

### Nettoyage

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

### Prévention des marques et des égratignures

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

### Prévention des taches

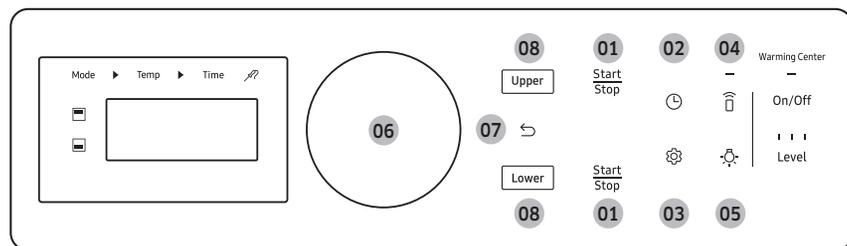
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

### Prévention d'autres dommages

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

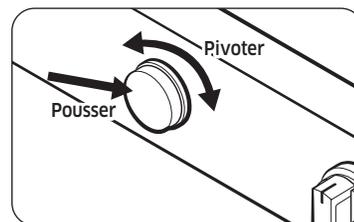
# Utilisation du four

## Le panneau de commande du four



- 01 Start (Démarrer) :** Appuyez longuement sur cette touche pour lancer le fonctionnement du four.  
**Stop (Arrêt):** Supprimez toutes les informations saisies, revenez à la première étape. Arrêtez le fonctionnement du four.
- 02 Option de temps :** Sélectionnez pour régler les options de temps. (Temps de cuisson, Mode différé)
- 03 Options :** Accédez aux réglages des options. (Minuterie, Nettoyage, Favoris, Liste de mes modes, Verrouillage, Expiration de l'écran, Régler l'heure, Format de l'heure, Éco. énergie 12 heures, Son, Sabbat, Paramètres système)
- 04 Commande intelligente :** Permet d'activer ou de désactiver la fonction de commande intelligente.
- 05 Éclairage :** Appuyer pour allumer/éteindre l'éclairage du four.
- 06 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur suivante / augmenter la valeur.  
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur précédente / diminuer la valeur.  
Enfoncer - Sélectionner la valeur actuelle.
- 07 Arrière :** Passe à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 08 Four Flex Duo :** Sélectionnez le four supérieur et inférieur à utiliser.

## Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton rotatif peut être utilisé des manières suivantes :

### 1. Pivoter

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour afficher le mode de cuisson suivant ou précédent lors de la sélection du mode de cuisson.
- Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

### 2. Pousser

Appuyez sur le bouton de réglage pour saisir la valeur actuellement sélectionnée.

### REMARQUE

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

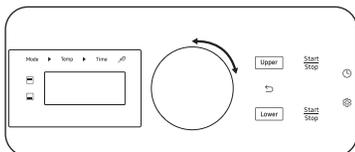
## Mode d'affichage

### 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

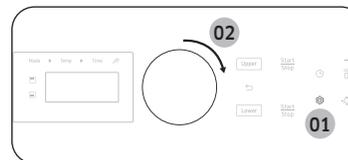


Pour activer le panneau de commande, enfoncez ou tournez le **bouton de réglage**. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four et/ou le verrouillage des commandes.

## 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 , et sélectionnez **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

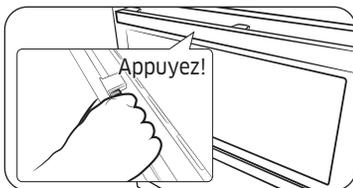
Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant que la plupart des modes de cuisson fonctionnent. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction minutée est activée (par exemple, cuisson minutée) ou si la fonction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

# Utilisation du four

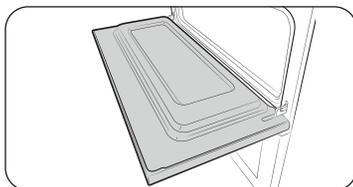
## Porte double<sup>MC</sup>

Ce four comporte une Porte double<sup>MC</sup> unique qui est montée au milieu. Si vous avez inséré la plaque de séparation intelligente et séparé le four en deux (donc en mode double), vous n'avez qu'à ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une plus grande efficacité énergétique.

### Comment utiliser la porte supérieure?

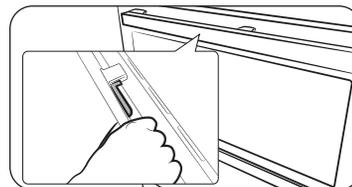


1. Tenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour libérer le loquet de la porte, puis tirez la poignée.

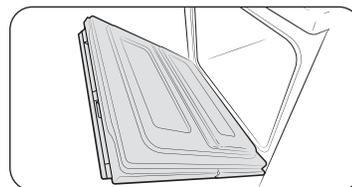


2. Cela ouvrira uniquement la porte supérieure comme indiqué.

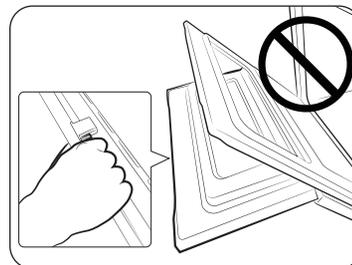
### Comment utiliser la porte entière?



1. Tenez uniquement la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira uniquement la porte entière comme indiqué.



### ⚠ MISE EN GARDE

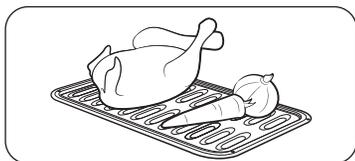
Lorsque vous ouvrez la porte entière, assurez-vous de saisir la poignée. Le fait de maintenir et appuyer sur le levier n'ouvrira que la porte supérieure.

Si vous appuyez sur le levier à moitié lors de l'ouverture de toute la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, provoquant des blessures physiques.

### 📖 REMARQUE

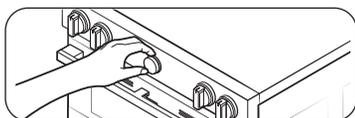
- Ne posez pas d'objets lourds ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la porte supérieure ou monter dessus.

## Mode unique



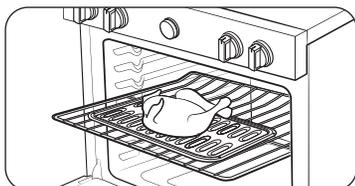
### ÉTAPE 1

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



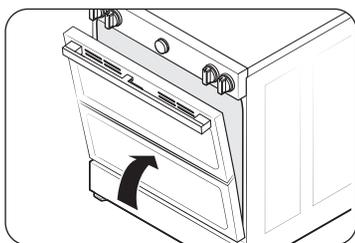
### ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



### ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



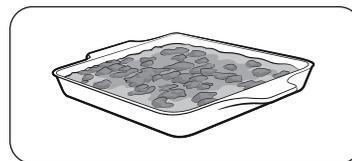
### ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

### REMARQUE

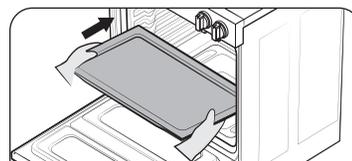
Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

## Mode double



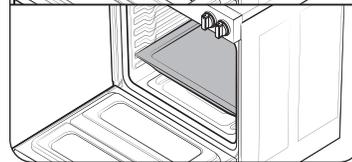
### ÉTAPE 1

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



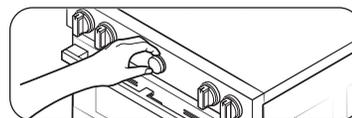
### ÉTAPE 2

Insérez une plaque de séparation en 4e position de la grille et poussez jusqu'à ce que la plaque émette un bip.

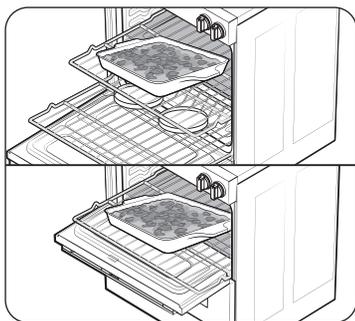


### ÉTAPE 3

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.

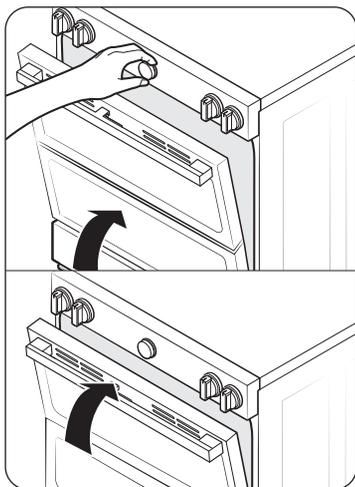


# Utilisation du four



## ÉTAPE 4

Placez une grille métallique dans le four, disposez les récipients alimentaires sur les grilles.



## ÉTAPE 5

Fermez la porte et commencez la cuisson.

## REMARQUE

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation, conservez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.
- Veuillez noter que le temps de préchauffage des fours supérieurs et inférieurs est différent.
- Ne placez pas de récipients alimentaires directement sur la plaque de séparation à des fins de cuisson.

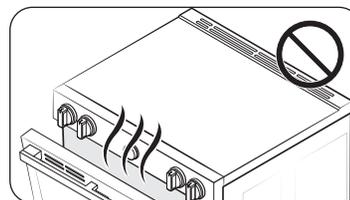


## MISE EN GARDE

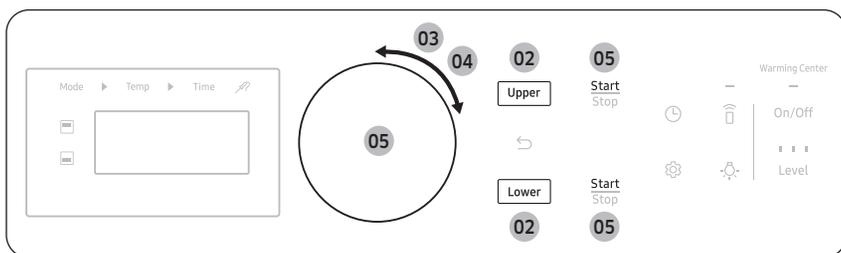
La plaque affiche " -dc- "

- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation pendant 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. Pour réactiver l'élément chauffant, refermez la porte.



1. Insérez la plaque de séparation dans la cavité pour utiliser le mode flex duo oven (Four flex duo). Ignorez cette étape si vous souhaitez utiliser le mode four unique et passez à l'étape 3.
2. Appuyez **Upper (Supérieur)** ou **Lower (Inférieur)** pour sélectionner la zone de cuisson.
3. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner un mode (**Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture à l'air chaud, Grillage**, etc.).
4. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four à n'importe quelle température.
5. Si nécessaire, vous pouvez appuyer sur le bouton de réglage du **Temps de cuisson** et du **Mode différé** lorsque le libellé "**Start (Démarrer)**" s'affiche. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez 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.
6. Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le four et sortez-en les aliments.

#### REMARQUE

- Les modes et la température du four seront réorganisés selon la fréquence d'utilisation.
- Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 2 à 5 ci-dessus.

#### Mode unique

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0
Grillage	Élevée-faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
Air sous vide	100 à 205	150	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

# Utilisation du four

## Mode double

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
<b>Upper (Supérieur)</b>				
Grillage	Élevé / Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 480	325	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
<b>Lower (Inférieur)</b>				
Cuisson au four	175 à 480	350	0	0
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0

## Plages de réglage de température en mode double

Votre four possède différentes plages de réglage de température lorsque vous utilisez le four supérieur et le four inférieur simultanément. La plage de température de chaque four change selon la fonction et le réglage de température de l'autre four. Consultez les tableaux ci-dessous et la page suivante pour plus de détails.

Four supérieur		Four inférieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température	Cuisson au four		🔄 Cuisson au four	
		Min. (°F)	Max. (°F)	Min. (°F)	Max. (°F)
Grillage	Élevée	400	480	400	480
	Faible	325	480	325	480
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480 °F (200 °C)	400	480	400	480
	450 °F (200 °C)	350	480	350	480
	300 °F (200 °C)	250	375	250	375
	250 °F (200 °C)	225	300	225	300
	175 °F (200 °C)	175	200	175	200

### REMARQUE

Lorsque vous utilisez le mode Friture à l'air chaud, vous pouvez sélectionner uniquement le mode four unique ou le mode four supérieur. Le mode Friture à l'air chaud ne peut pas être utilisé avec le mode four inférieur pour de meilleurs résultats.

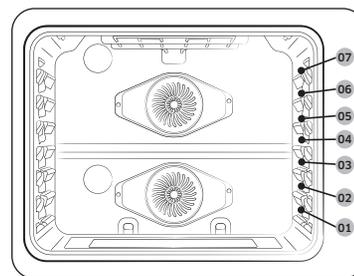
(O - disponible, X - non disponible)

Four inférieur		Four supérieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Grillage		☺ Cuire et ☺ Rôtir	
		Faible	Élevée	Min. (°F)	Max. (°F)
Cuisson au four	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Cuisson par convection	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

## Utilisation des grilles du four

### Mode unique - Four plein

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



Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 - 6
Gâteaux Bundt, quatrequarts, 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.

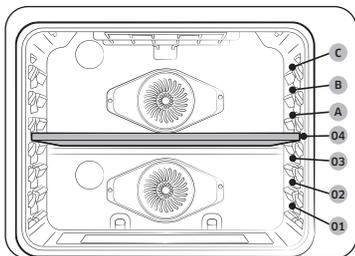
### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que 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.

# Utilisation du four

## Mode double - deux fours

En mode double, la plaque de séparation sépare le four en un four supérieur et un four inférieur. Le four supérieur et le four inférieur ont chacun 3 positions de grille.



- Le four supérieur a 3 positions de grilles (A, B, C).
- Le four inférieur a 3 positions de grilles (1, 2, 3).

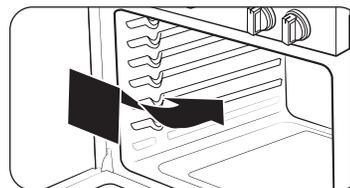
Type d'aliments	Position de la grille	
	Upper (Supérieur)	Lower (Inférieur)
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, Jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

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

## REMARQUE

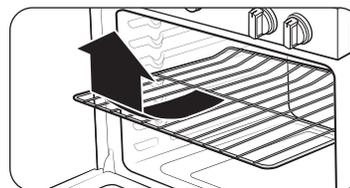
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes sur la position de grille 1 ou 2 en mode unique ou sur la position de grille 1 du four inférieur en mode double pour obtenir des fonds croustillants.
- Pour une cuisson simultanée en mode double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour le four supérieur et la grille de cuisson à la grille métallique pour le four inférieur.

## Insérer et retirer une grille du four



### Pour insérer une grille de four

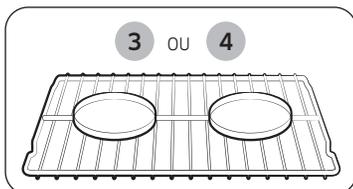
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.



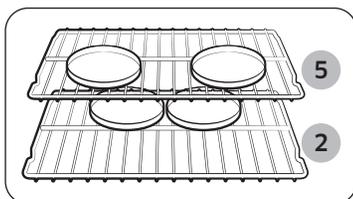
### Pour retirer une grille de four

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

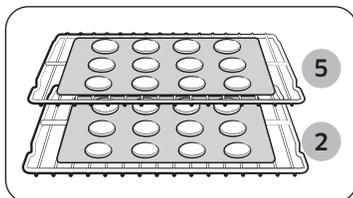
## Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



Plusieurs grilles de four



Plusieurs 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**. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 2** et **5**. Consultez la figure à gauche.

### Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	2 et 5

## Avant d'utiliser les grilles

Le four comporte deux grilles.

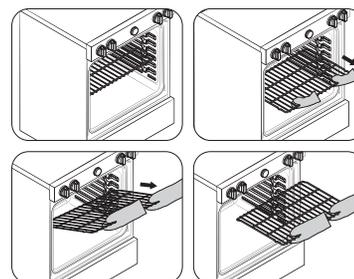
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

### Retirer les grilles

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

### Replacer les grilles

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



### ⚠ MISE EN GARDE

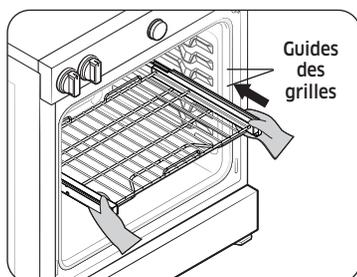
- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

# Utilisation du four

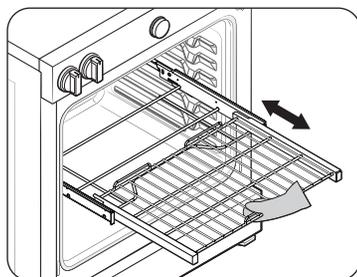
## Utilisation de la grille coulissante

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

### Installation de la grille coulissante

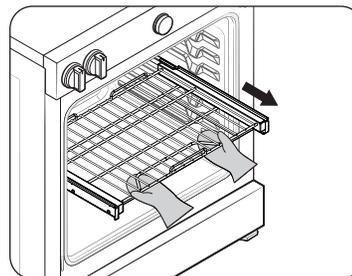


Avec la grille coulissante en position " fermée " et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

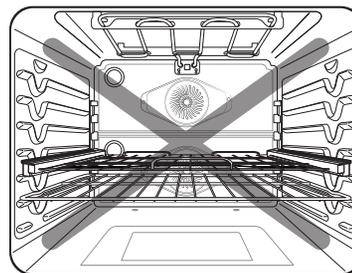


Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille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

### Retrait de la grille coulissante



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



### ⚠ MISE EN GARDE

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

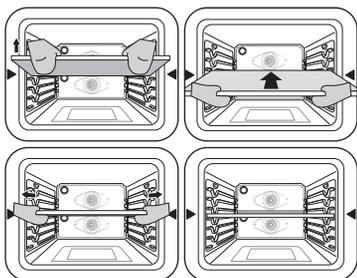
### 📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans n'importe quelle position de grille, sauf la position la plus haute (niveau 7) et la plus basse (niveau 1) du four.

## Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions d'autonettoyage ou de nettoyage-vapeur lorsque la plaque de séparation intelligente est installée dans la cavité du four.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

### Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



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

### MISE EN GARDE

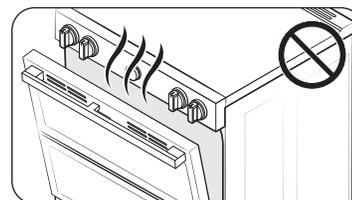
La plaque affiche " -dC- "

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

### REMARQUE

Vous pouvez ranger la plaque de séparation dans le tiroir de rangement.

## Guide des recettes



### MISE EN GARDE

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

### Cuisson au four

Ce mode est utilisé pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

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

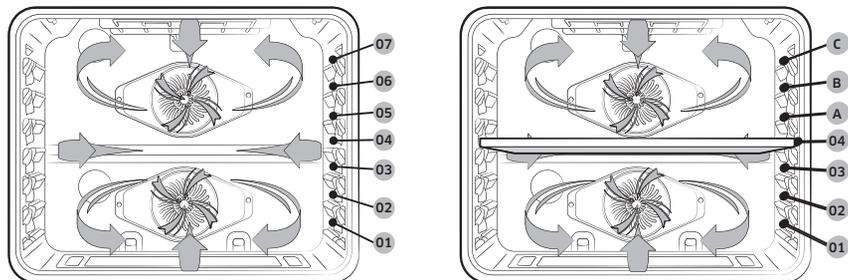
### REMARQUE

- 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 aux pépites de chocolat, 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.

# Utilisation du four

## 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 ordinaire.



### ⚠ MISE EN GARDE

- 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 deux minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

## Cuisson par convection

- Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.
- Convient aux grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode double, 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. Le bac recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.
- L'air chaud circule au-dessus, en dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

### Légumes par convection

- 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 le brocoli. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser une capacité plus élevée du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille 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** commençant à la page **39**.

### Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec 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 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

# Utilisation du four

---

## 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 telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.
- Pour plus de renseignements, le site Web de Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur le tableau guide. Vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonction sur notre site Web. ([www.samsung.com/us/support](http://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**. Pendant la cuisson au grill, gardez la porte fermée.  
Ouvrez seulement la porte pour y mettre des aliments, les retourner ou les sortir.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez le réglage Grill bas pour la volaille ou les coupes épaisses de viande afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four sera très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

## Guide de cuisson au grill

### REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté
Hamburgers	Moyenne	9 galettes	1 po	Élevée	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de boeuf	Moyenne	-	1 po	Élevée	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyenne	-	19 mm (¾ po)	Élevée	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	À point	907 à 1 134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	À point	1 lb.	13 mm (½ po)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	À point	1 lb.	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	À point	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

### MISE EN GARDE

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

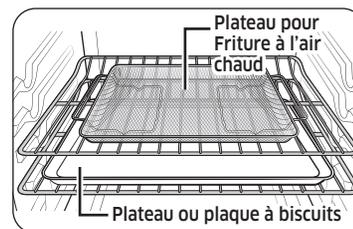
## Friture à l'air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plateau pour Friture à l'air chaud en position 3. (dans le four supérieur du mode double, position A) 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, la durée ou la quantité.

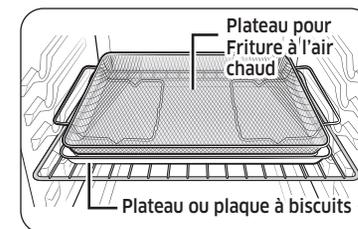
### Comment régler le four en mode Friture à l'air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de la grille. (dans le four supérieur du mode double, position A)
2. Sélectionnez le mode **Friture à l'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, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

### Emplacement recommandé pour le plateau pour Friture à l'air chaud



Four unique



Four supérieur

# Utilisation du four

## REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour Friture à l'air chaud, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Friture à l'air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez l'aliment sur la grille à la position 3 (dans le four supérieur en mode double, à la position A) pour de meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la Friture à l'air chaud.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la Friture à l'air chaud.

## MISE EN GARDE

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

## REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour Friture à l'air chaud à la position 3. (dans le four supérieur du mode double, position A)
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous le plateau pour Friture à l'air chaud pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

## Guide de recommandation en matière de Friture à l'air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
<b>Pommes de terre</b>					
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	20 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45	450	20 à 25	20 à 30	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Frites maison	25 à 30	400 à 425	25 à 30	20 à 25	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 3 × 3 pouces. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	40 à 45	425 à 450	25 à 30	20 à 25	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
<b>Surgelés</b>					
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	20 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	400 à 425	15 à 20	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
<b>Volaille</b>					
Pilons de poulet frais	40 à 45	425 à 450	30 à 35	25 à 30	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments friture à l'air chaud riches en matières grasses peuvent fumer.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	27 à 32	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	450	25 à 30	-	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
<b>Légumes</b>					
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 que les morceaux soient enrobés de miettes. 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	40 à 45	400 à 425	20 à 25	-	-
Mélange de légumes, panés	30 à 35	425	20 à 25	-	-

# Utilisation du four

## 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. Entrez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F (65 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.  
Seul le mode Air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments 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 ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez les 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 en matière de Air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
<b>Boeuf</b>			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyenne	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
<b>Porc</b>			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
<b>Volaille</b>			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
<b>Poisson</b>			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
<b>Légumes</b>			
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
<b>Fruits</b>			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

# Utilisation du four

## 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. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

### REMARQUE

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

## Levage du pain

La fonction Levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, n'offre pas de réglage de la température. Si vous sélectionnez Levage du pain lorsque la température du four est supérieure à 95 °F (35 °C), Hot (Chaud) s'affiche. Puisque cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

### REMARQUE

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

## Maintien au chaud

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

### REMARQUE

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

### MISE EN GARDE

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

## Options de cuisson

### MISE EN GARDE

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

## Temps 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 durée est écoulée.

**Mode :** Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air sous vide / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
2. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque le libellé " Start (Démarrer) " s'affiche, sélectionnez **Rég. temps cuis.** à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Utilisez le curseur coulissant pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
  - **Four éteint :** Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
  - **Maintien de la temp. :** Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
  - **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.

## 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 le Mode différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

**Mode :** Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air sous vide / Déshydratation / Autonettoyage

1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur , et sélectionnez **Mode différé** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le mode, puis appuyez sur le bouton rotatif.
4. Tournez le bouton pour sélectionner la température, puis appuyez sur le bouton.
5. Réglez l'heure de Démarrage à l'aide du bouton de réglage.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage pour démarrer.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

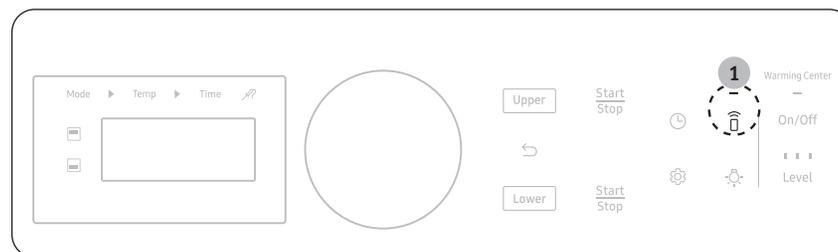
### REMARQUE

Pour modifier le délai de démarrage, 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  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



# Utilisation du four

## Pour commander le four à distance

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

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'état du four avec la caméra.</li><li>• Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.</li></ul>
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Définissez ou modifiez à distance les paramètres du four.</li></ul>
My Cooking	<ul style="list-style-type: none"><li>• Éteignez le four à distance.</li><li>• Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.</li></ul>
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Permet de reconnaître automatiquement les erreurs.</li></ul>
Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.	

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

### Amazon Alexa et Assistant Google

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

### Guide d'installation

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

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. 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 ainsi terminée).

### REMARQUE

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

## Caractéristiques spéciales

### La fonction Sabbat



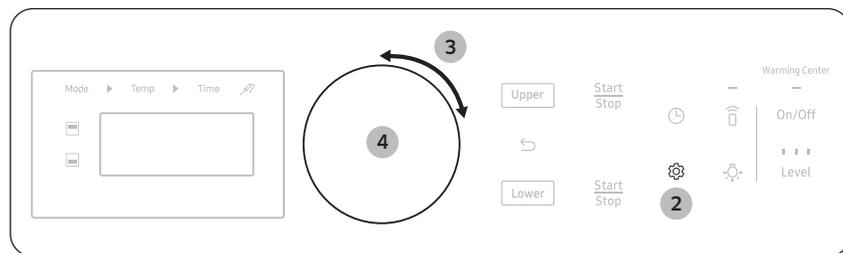
(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)

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

### Avec la fonction Sabbat

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

### Pour activer la fonction Sabbat



1. Démarrer un mode de cuisson au four.
2. Appuyez sur  et sélectionnez la fonctionnalité **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **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 avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbat.
- Pour désactiver la fonction Sabbat, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. " 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 devriez pas éteindre la fonction Sabbat et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbat 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 des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer). Chaque tour du bouton de réglage modifie la température de 5 °F.

### MISE EN GARDE

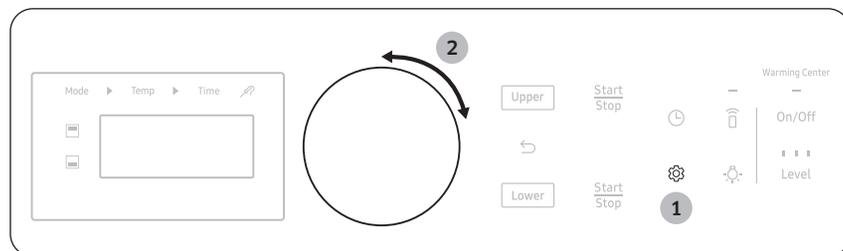
- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Cuisson au four lorsque la fonction Sabbat est activée. Seules les fonctions suivantes fonctionneront correctement : Cuisson au four, démarrage du four et arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du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

# Utilisation du four

## Paramètres

Appuyez sur la touche  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier différents paramètres de votre four. Vous trouverez dans le tableau suivant 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. <b>REMARQUE</b> Voir la page 47.
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajouter ou supprimer des modes de cuisson.
Ma tendance	Cette Fonction mémorise et conserve les paramètres de cuisson.
Conversion automatique	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de la Cuisson par convection.

Réglage	Description
Économie d'énergie de 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au grill.
Unité de température	Réglez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Centigrade.
Ajuster la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Sabbat	Réglez le mode sabbat. Marche/arrêt. <b>REMARQUE</b> Voir la page 49.
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Utilisation du format 24 heures	Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
Date et heure	Réglez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles. <b>REMARQUE</b> Voir la page 27.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français ou espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez votre paramètre

## Minuterie

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

1. Appuyez sur . Pour sélectionner la **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque c'est fait, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les paramètres de la **Minuterie**, enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message " Temps écoulé ". La minuterie commence à compter le temps après la fin de la **Minuterie**, ça ne prend que 10 mins. Appuyez sur le bouton de cadran, le compte à rebours disparaîtra.

## Verrouiller

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

Appuyez sur , et sélectionnez **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 et maintenez  pendant 3 secondes pour déverrouiller le four.

## Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 paramètres de cuisson souvent utilisés à votre liste de Favoris pour les appliquer facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux paramètres de cuisson aux Favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez les paramètres de cuisson (mode, température, temps de cuisson, température de la sonde).
3. Le cas échéant, sélectionnez l'option (temps de cuisson et température de la sonde).

### REMARQUE

Alternativement, vous pouvez simplement appuyer sur Ajouter aux favoris qui apparaît lorsque le four termine la cuisson.

## Utilisation des paramètres de cuisson favoris

1. Pour sélectionner le Mode favori à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez le réglage de cuisson favori que vous voulez démarrer.
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  et sélectionnez **Mes Modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner ou désélectionner les modes.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

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

## Ma tendance

Cette fonction permet de mémoriser les paramètres de cuisson souvent 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 **Marche/Arrêt** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

## Conversion automatique

La fonction Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de recette classique de 350 °F et appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Conversion automatique** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**. (Le paramètre par défaut est " Désactivé ")
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

# Utilisation du four

## Éco. énergie 12 heures

Le four s'éteint automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Éco. énergie 12 heures** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

## Temp. Unité (°F ou °C)

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

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **l'unité de Temp. (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 de cuisson recommandées dans les recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez ré-étalonner la température du four. Avant de ré-étalonner les réglages, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur au réglage recommandé. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée de  $\pm 19^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ).

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Ajuster la température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

## REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'autonettoyage et reste en mémoire après une coupure de courant.

## Sons

Son de rotation (bips) Marche/Arrêt.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Sons** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

## Utilisation du format 24 heures

Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.

1. Appuyez sur , et sélectionnez Utiliser 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 votre langue préférée entre l'anglais, le français ou espagnol. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

## Wi-Fi

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

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

## REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur ,  est effacé de l'écran et le fonctionnement de la plupart des fonctions à distance est obstrué.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, le libellé  s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez indiquer le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La **Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si le 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 **Redémarrer** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

### Réinit. d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Réinit. D'usine** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

### MISE EN GARDE

Avant de réinitialiser les paramètres du four, désactivez toutes les fonctions du four et de la plaque de cuisson.

### Mode Démonstration

Utilisé par les détaillants à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Appuyez et maintenez les deux  et  pendant 3 secondes. L'indicateur de démonstration apparaîtra à l'écran.

## Entretien de votre appareil

### Autonettoyage

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

### MISE EN GARDE

- Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four 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'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fond et adhère à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin du cycle d'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

# Entretien de votre appareil

## Avant un cycle d'autonettoyage

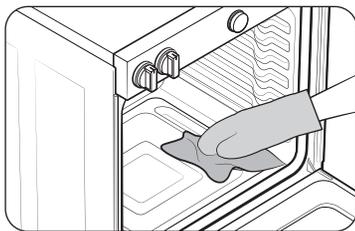


Fig. 1

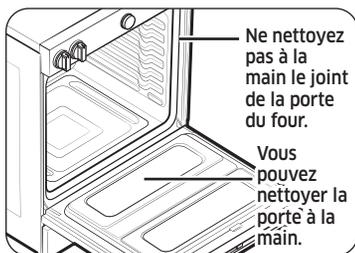


Fig. 2

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

### REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'autonettoyage.

## Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée. et éteignez aussi toutes les fonctions du four et de la plaque de cuisson.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage. (2 heures / 3 heures / 5 heures)
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage 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'autonettoyage ne fonctionnera pas lorsque le centre de chauffage est en marche.
4. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, l'écran affiche End (fin) et la cuisinière émet plusieurs bips.

## Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Mode différé** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du bouton de réglage.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four.
4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure précisée.

### Comment arrêter la fonction d'autonettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage 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'autonettoyage

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

### Nettoyage à la vapeur

#### Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

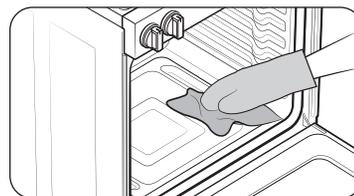
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'autonettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.  
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Appuyez longuement sur , et sélectionnez **Nettoyage > Nettoyage à la vapeur** à l'aide du bouton de réglage.

4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.  
Une fois l'opération terminée, l'écran clignote et un bip retentit.
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 296 ml (10 oz) d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.

# Entretien de votre appareil

## REMARQUE

Si vous appuyez sur **Nettoyage à la vapeur** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F, **Hot (Chaud)** s'affiche. 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 (Chaud) disparaisse.

## MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

### Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- User de prudence lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- 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 toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont **REFROIDIES** avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



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

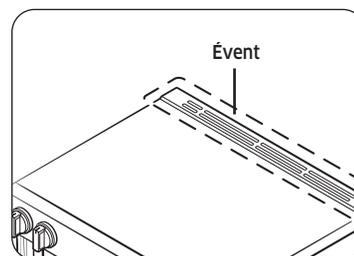
### Panneau de commande

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

### AVERTISSEMENT

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

### Évent



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

### Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- 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 pas de nettoyeurs abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

#### REMARQUE

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

### Grilles du four

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

#### REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, enduisez légèrement les guides de la grille du four d'huile de cuisson. Ne mettez 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 Friture à l'air chaud

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

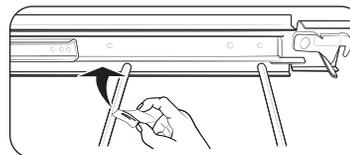
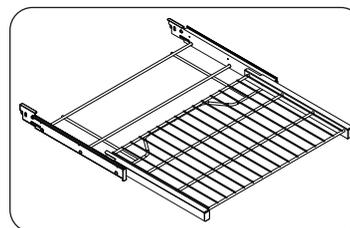
#### REMARQUE

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

#### MISE EN GARDE

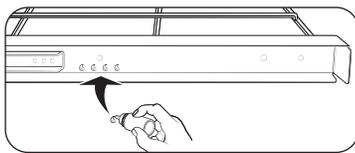
Ne laissez pas le plateau pour Friture à l'air chaud dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'friture à l'air chaud, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

### Pour lubrifier les coulisses

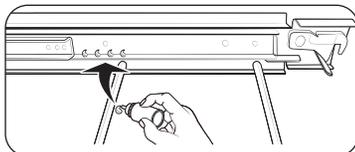


1. Retirez la grille du four. **Voir retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.**
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé - voir les étapes 4 à 7).

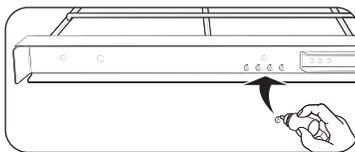
# Entretien de votre appareil



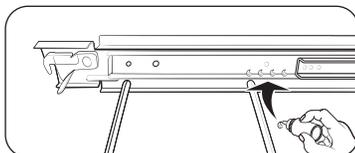
4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement.



5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.

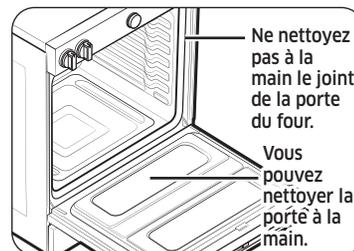


8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit et placez-la dans le four. **Voir retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.**

## REMARQUE

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

## Porte du four

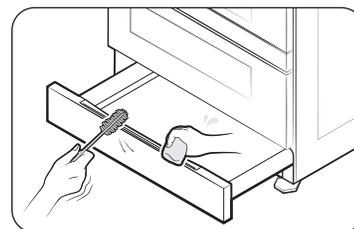


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. **NE PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** et **ne laissez pas l'eau ou le nettoyeur pour vitres pénétrer dans les fentes d'aération de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyeur pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**

Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

## Poignée du tiroir

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



## MISE EN GARDE

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

## Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

### Nettoyage quotidien normal

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

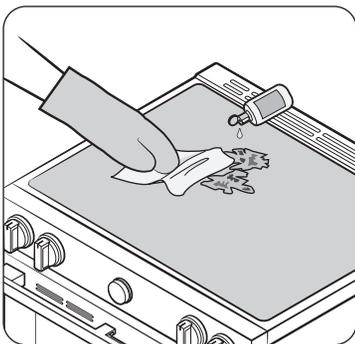
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

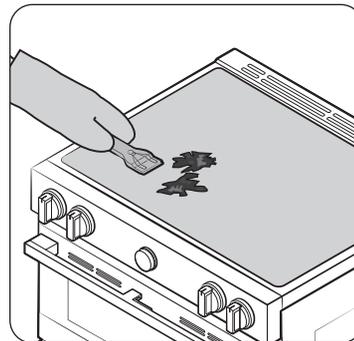
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



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

### Retrait des résidus brûlés et abondants



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

### Retrait des marques et des rayures métalliques

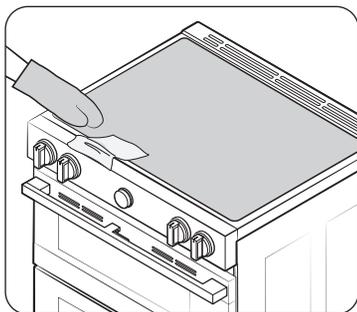
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

# Entretien de votre appareil

## Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

## Risque de dommages permanents à la surface en verre

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

## Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

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

## REMARQUE

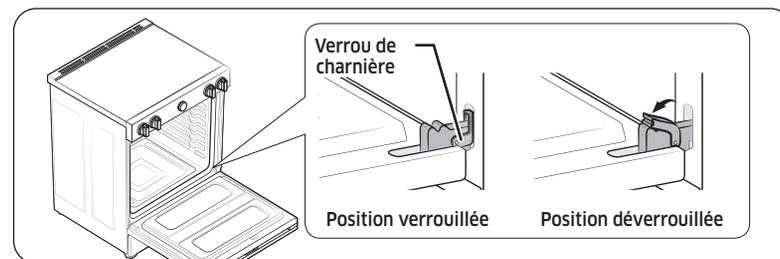
Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

## Démontage et réinstallation de la porte du four

### Comment retirer la porte

#### ⚠ MISE EN GARDE

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



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

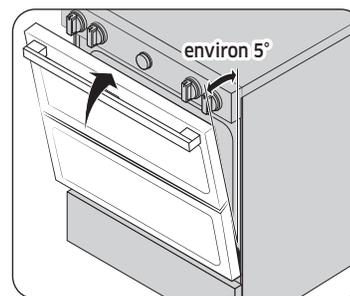


Fig. 1

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

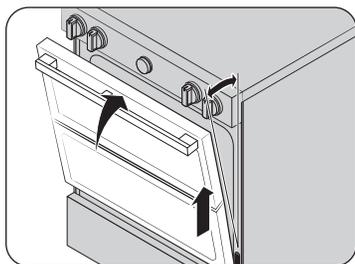
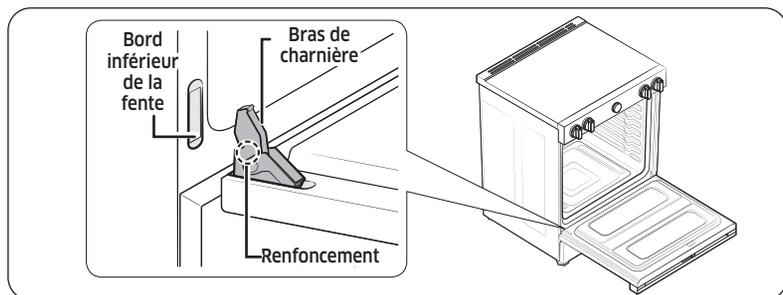


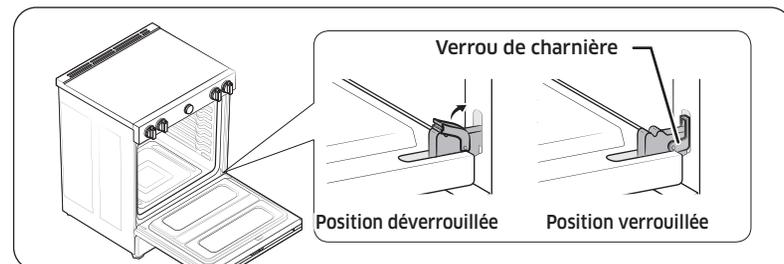
Fig. 2

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

#### Comment réinstaller la porte



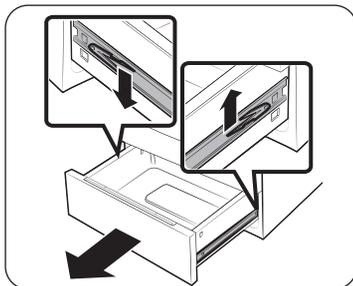
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



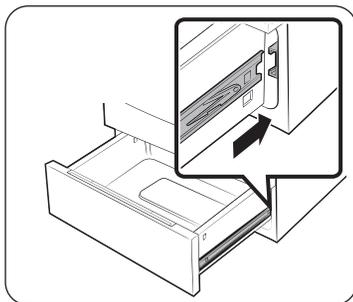
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

# Entretien de votre appareil

## Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



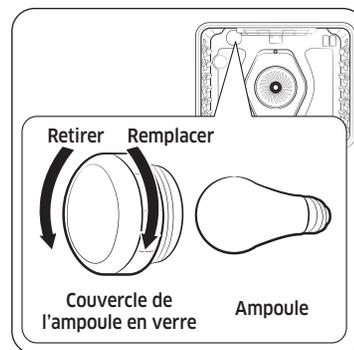
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pincettes de guidage à roulettes de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince gauche tout en soulevant la pince droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une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



## Changement de l'éclairage du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre l'éclairage.

L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.



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

### MISE EN GARDE

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

# Dépannage

## Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous ne rencontriez aucun problème avec votre cuisinière électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous 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"> <li>Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.</li> <li>Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.</li> </ul>
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible aux fins d'entretien et ne peut être déplacé facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et sont trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

## AFFICHAGE DES COMMANDES

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

## TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 59.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés.</li> <li>Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 59.</li> </ul>
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"> <li>Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.</li> </ul>
" Craquement " ou " bruit sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 26.
	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.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur le fonctionnement du four à partir de la page 41.
	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 gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
	Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 26.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 33.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section sur l'ajuster la température à la page 52.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les tailles des portions à la page 41, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de recommandation de cuisson au grill à la page 41.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au grill.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez l'élément du grill pendant 10 minutes.</li> <li>• Consultez le guide de recommandation de cuisson au grill à la page 41.</li> </ul>
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section sur l'Ajuster la température à la page 52.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'autonettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 53.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la surface radiante est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 51). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 53.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
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 disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de trois heures.</li> <li>• Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 53.</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson traditionnelle à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à déplacer.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

#### TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 62.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

#### Codes d'information

##### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Il y a un court-circuit dans la clé de commande.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> 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.	
	Court-circuit dans le capteur du four.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

# Dépannage

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> 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.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente
-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 bien insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Code affiché	Cause possible	Solution
<b>bad line</b> / Falla en la instalación del conductor	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, n'obstruez jamais celui-ci par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

# Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

## Garantie (États-Unis)

### 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](http://www.samsung.com/us/support)

## Garantie (CANADA)

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

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

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

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

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

## Garantie (CANADA)

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

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

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État 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](http://www.samsung.com/ca/support) (en anglais)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (français)

### Annnonce relative à la source ouverte

---

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel open source.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) permet d'accéder aux renseignements sur la licence de source libre relatives à ce produit.



## Notes

---



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

Balayez le code QR\* ou visitez [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	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE À L'ADRESSE
USA Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

