Cuisinière électrique

Manuel de l’utilisateur

NSE90*63S*

- Les figures et illustrations sont fournies à titre indicatif seulement et peuvent différer de l’apparence du produit réel. La conception du produit et ses caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

ENERGY STAR PARTNER

Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR
visitez www.energystar.gov/productfinder

SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENTS

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**. Consultez le 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.



⚠ AVERTISSEMENTS

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

Informations de sécurité **5**

Informations de sécurité importantes 5
Symboles de sécurité importants 5
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité 5
Pour votre sécurité 7
Unités de cuisson de surface 9
Sécurité électrique 11
Sécurité des enfants 13
Four 14
Fonctionnement à distance 15
Fours autonettoyants 16
Hotte de ventilation 17
Surfaces de cuisson en verre/céramique 17
Avertissements critiques d'installation 18
Avertissements importants relatifs à l'utilisation 19
Précautions d'utilisation 23
Avertissements critiques de nettoyage 26
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie 28

Présentation **29**

Présentation de votre nouvelle cuisinière 29
Vue d'ensemble 29
Ce qui est inclus avec votre cuisinière 29

Avant de commencer 30
Conseils pour économiser l'énergie 30

Cuisson sur la surface 31
À propos de la cuisson sur la surface 31
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface 33
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié 36
Choisir l'ustensile de cuisson approprié 37
Protection de la table de cuisson 38

Fonctionnalités intelligentes **39**

Fonctionnement 39
Le panneau de commande 39
Mode d'affichage 40
Verrouillage du four 40
Réglage de l'horloge 41
Réglage de la minuterie de cuisine 41
Cook Time 41
Départ différé 42
Allumer et éteindre l'éclairage du four 42

Contenu

Cuisson au four 43
Mode de cuisson 44
Utilisation des grilles du four 45
Cuisson 47
Cuisson par convection 48
Rôtissage par convection 49
Cuisson au gril 49
Air Fry Max 51
Cuisson sous vide 54
Utilisation de la fonction spéciale 56
Sonde de température 58
Commande intelligente 59
Commande vocale 60
Caractéristiques spéciales 61
Utilisation de la fonction des réglages 63

Nettoyage et entretien 66

Entretien 66
Autonettoyage 66
Nettoyage à la vapeur 68
Entretien et nettoyage du four 69
Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre 71
Démontage et réinstallation de la porte du four 73
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement 76
Changement de l'éclairage du four 76
Dépannage 77
Codes d'information 83

Annexe 84

Garantie (États-Unis) 84

Garantie (CANADA) 86

Annexe 88
Annonce concernant la source ouverte 88

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Félicitations pour votre nouvel appareil Samsung. Le présent manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de vos appareils. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser les appareils afin de vous assurer de savoir utiliser en toute sécurité et efficacement les caractéristiques et fonctions offertes par vos nouveaux appareils.

Symboles de sécurité importants

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

⚠ AVERTISSEMENTS

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels.**

⚠ MISE EN GARDE

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

Lisez les instructions

Après avoir lu ce manuel, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.

REMARQUE

Informations complémentaires pouvant être utiles.

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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Symboles et précautions de sécurité importants

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ 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 attentivement les instructions.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
- Remarque

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement.

Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠ 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 le recommande spécifiquement. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.

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

- **Ne 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 laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre chimique, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
- 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'entreposez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez des vêtements appropriés** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des 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 nettoyant à eau sous haute pression ou de nettoyant 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.

UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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 récipients 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 casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments 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, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.

- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de cuisson.
- 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 correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENTS

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.

⚠ AVERTISSEMENTS

- 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.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENTS

- 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.

⚠ AVERTISSEMENTS

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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
- **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.
- **Doublures 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.

⚠ 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'entreposez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 la lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- En cas de signal d'erreur du mode autonettoyage, éteignez ou débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et 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.

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 ne luisent pas. 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'elles 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.

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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS CRITIQUES D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENTS

- 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.
- 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, contactez 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 proche.
  – Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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.
- 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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 introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que 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.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez 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 le couvercle 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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.
- 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS CRITIQUES DE NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE

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

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'assume aucune responsabilité relative aux interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences. Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon la Partie 15 des règlements de la 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, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

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

⚠ AVERTISSEMENTS

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux fréquences radio

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux fréquences radio de la norme de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. La ou les antennes utilisées pour cet émetteur ne doivent pas être situées au même endroit ni fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur et doivent être installées à au moins 20 cm de toutes les personnes.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

2. Avis d'IC

Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs sans licence qui sont conformes aux CNR exemptés de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

2) Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris celles susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

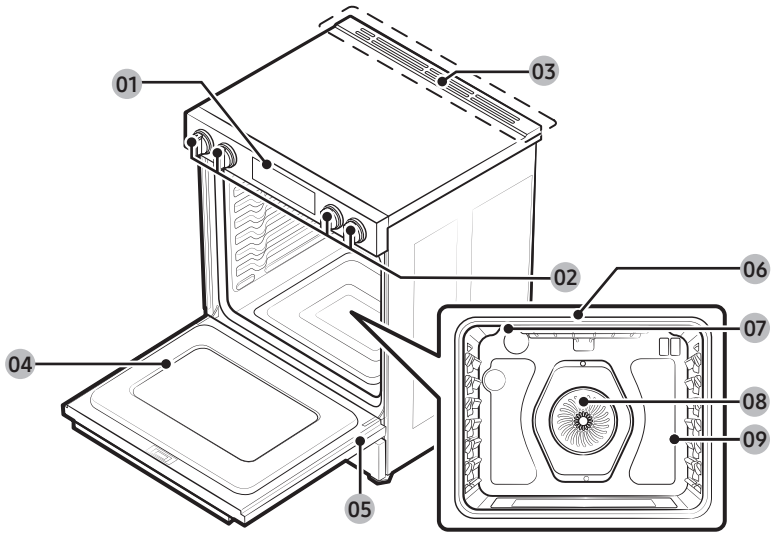
AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENTS

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



01 Panneau de commande

02 Boutons de commande de la surface de cuisson (Voir la page **32** pour plus d'informations.)

03 Évent

04 Porte du four

05 Tiroir de rangement

06 Chauffage du four en mode gril

07 Éclairage du four

08 Système à convection

09 Position des étagères

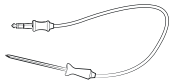
Ce qui est inclus avec votre cuisinière



Grilles métalliques (2) *



Plateau pour Air Fry (1)*



Sonde de température (1) *

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Retirez ensuite les accessoires, réglez le four en mode cuisson à 400 °F pendant 1 heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

⚠ 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.

⚠ 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.

Cuisson sur la surface

REMARQUE

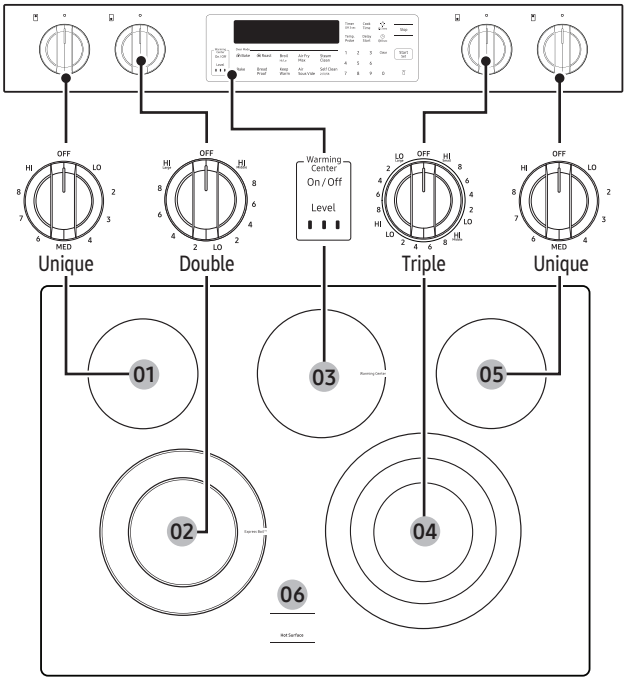
Les éléments radiants disposent d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur HI. Cela permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Le cycle au réglage HI est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

REMARQUE

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.



01 Arrière gauche : 6 po, 1 200 W

02 Avant gauche : 6 po/9 po, 3 600 W

03 Warming Center (Centre de chauffage) : 100 W

04 Avant droit : 6 po/9 po/12 po, 3 000 W

05 Arrière droit : 6 po, 1 200 W

06 Indicateur de surface chaude

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

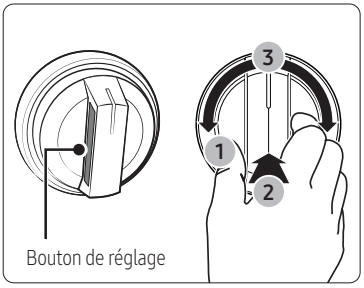
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ po à 1 po.**
- 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 obtenir plus d'information sur le choix des types de batteries de cuisine appropriés, veuillez vous reporter à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié** à la page **36**.

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 graisseux peuvent prendre feu.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande sur **OFF** 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.

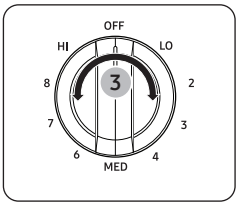
Bouton de commande de l'unité de surface



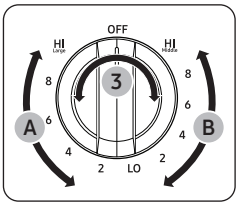
Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

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

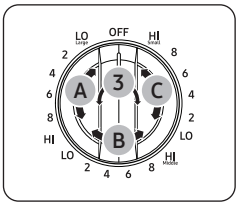
Cuisson sur la surface



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

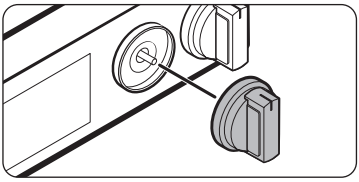
⚠ MISE EN GARDE

- 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.)
- Pour réinstaller un bouton retiré, pincez et maintenez enfoncés les boutons latéraux tout en poussant le bouton complètement sur l'axe jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois installé, vérifiez que le bouton de la cuisinière ne peut être activé qu'en pinçant, en poussant et en tournant. À défaut, cela peut entraîner une perte de contrôle ou une activation involontaire.

Instructions de remontage :

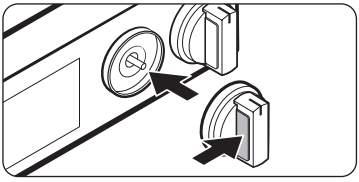
⚠ MISE EN GARDE

Une installation incorrecte des boutons peut entraîner la désactivation du verrouillage de sécurité.



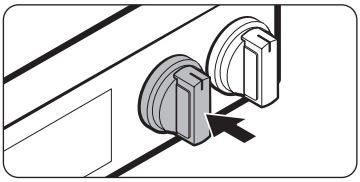
ÉTAPE 1

Alignez le bouton et l'axe.



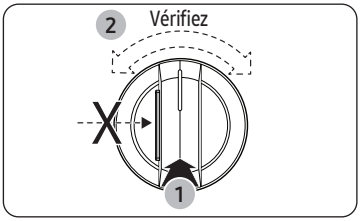
ÉTAPE 2

Appuyez et maintenez le bouton latéral.



ÉTAPE 3

Poussez le bouton complètement sur l'axe.



ÉTAPE 4

Vérifiez que le bouton ne tourne pas s'il n'est pas enfoncé.

⚠ 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
ÉLEVÉ	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, griller à la poêle
MOYEN ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire en profondeur
MOYEN	Maintenir une ébullition lente, épaissir les soupes et sauces, cuire les légumes à la vapeur
MOYEN FAIBLE	Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
BASSE	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 luira 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.

Cuisson sur la surface

- 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.

1. Pour allumer le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Warming Center On/Off (Marche/Arrêt du centre de chauffage)**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Warming Center Level (Niveau du centre de chauffage)** une fois pour LO (FAIBLE), deux fois pour Med (Moyen) ou trois fois pour HI (ÉLEVÉ).
3. Pour éteindre le centre de chauffage, appuyez sur le bouton **Warming Center On/Off (Marche/Arrêt du centre de chauffage)**.

REMARQUE

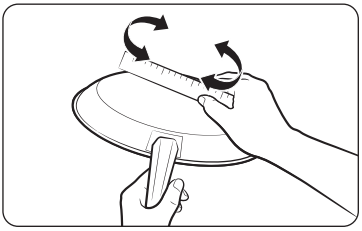
- Lorsque vous appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)**, le centre de chauffage ne s'éteint pas.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le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

Paramètres recommandés

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

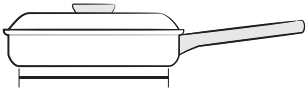
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

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.

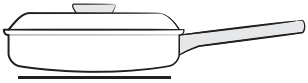
BON



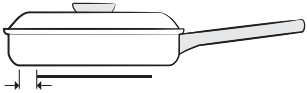
Fonds de casseroles plats et droits.

- 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.

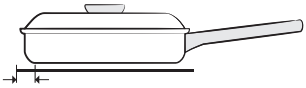
MAUVAIS



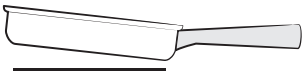
Fond de poêle courbés ou gauchis.



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 – Un excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour enlever, voir ci-dessus).
- ACIER INOXYDABLE – Un conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- FER FORGÉ – Un 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.
- USTENSILES ÉMAILLÉS – 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.

Cuisson sur 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.
  En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** les déversements demeurer longtemps sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante ni de tampons à récurer abrasifs, qui pourraient rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

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

Prévention des taches

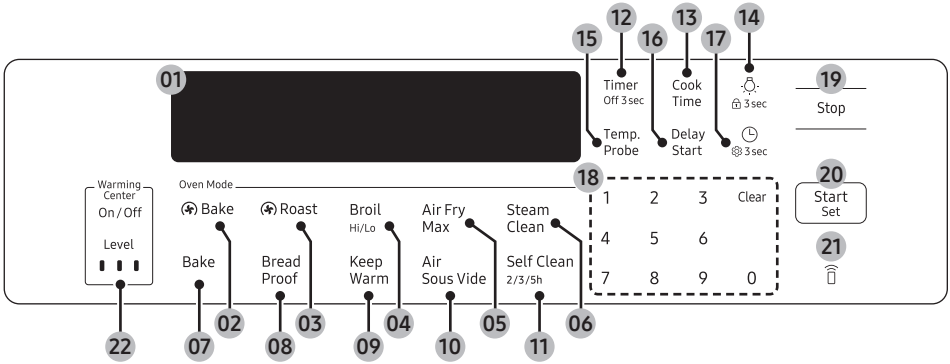
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

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

Fonctionnement

Le panneau de commande



01 **Écran :** Affiche l'heure, la température du four, le mode de cuisson (cuisson au four, cuisson/rôtissage par convection, gril ou autonettoyant) et la durée réglée pour la minuterie ou les opérations automatiques du four.

02 **Convection Bake (Cuisson par convection) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de cuisson par convection du four.

03 **Roast (Rôtissage) par convection :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four.

04 **Broil Hi/Lo (Gril Élevé/Faible) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de cuisson au gril du four.

05 **Air Fry Max :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction Air Fry Max du four.

06 **Steam Clean (Nettoyage vapeur) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de nettoyage à la vapeur du four.

07 **Bake (Cuisson traditionnelle) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner le mode de cuisson du four.

08 **Bread Proof (Levage du pain) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de levage du pain.

09 **Keep Warm (Maintien au chaud) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de maintien au chaud du four simple afin de garder les aliments cuits au chaud.

10 **Air Sous Vide (Cuisson sous vide) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de cuisson sous vide du four.

11 **Self Clean (Autonettoyage) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction d'autonettoyant du four.

12 **Timer (Minuterie) :** Utilisez cette fonction pour régler ou annuler la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne démarre pas la cuisson et n'arrête pas la cuisson. Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour éteindre la minuterie.

13 **Cook Time (Temps de cuisson) :** Appuyez sur la touche correspondante, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four s'éteindra lorsque le temps de cuisson est écoulé.

14 **Éclairage/Verrouillage :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour utiliser la fonction de verrouillage.

15 **Temp. Probe (Sonde temp.) :** Appuyez sur cette touche pour activer le mode sonde de température.

16 **Delay Start (Départ différé) :** Appuyez sur cette touche pour programmer le démarrage et l'arrêt automatiques du four à l'heure réglée.

17 **Horloge/Réglage :** Utilisez cette fonction pour régler l'heure. Utilisez cette touche pour afficher le menu des préférences utilisateur.
(Appuyez pendant 3 secondes.)

18 **Pavé numérique :** Utilisez le pavé numérique pour régler n'importe quelle fonction qui nécessite la saisie de chiffres, comme l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de fonctionnement pour la cuisson programmée, etc.

19 **Stop (Arrêt) :** Appuyez pour annuler toutes les opérations du four, sauf l'horloge et la minuterie. Appuyez pour annuler la température ou la durée saisie.

20 **Start/Set (Démarrer/Régler) :** Utilisez cette touche pour lancer toute opération de cuisson ou de nettoyage du four.

21 **Commande intelligente :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction de commande intelligente.

Fonctionnement

22 **Warming Center (Centre de chauffage) :** Pour utiliser le centre de chauffage de la table de cuisson, appuyez sur On (Marche), sélectionnez le niveau souhaité et assurez-vous qu'elle est bien sur Off (Arrêt) lorsque vous l'éteignez. Voir la page **35** pour plus d'informations.

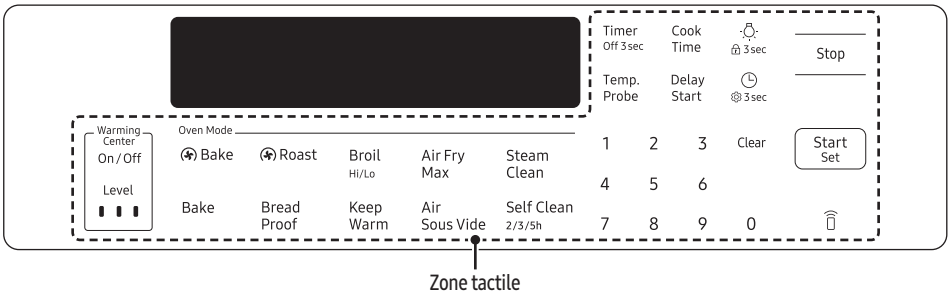
Mode d'affichage

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, appuyez sur la zone tactile. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, y compris la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

Verrouillage du four

Verrouillez la porte du four et les boutons du panneau tactile afin d'éviter toute activation accidentelle. Le verrouillage du four ne peut être activé qu'en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage du four

Appuyez sur Oven lock (Verrouillage four) 3 sec pendant 3 secondes.

L'écran affichera l'icône de verrouillage. ainsi que l'heure actuelle.

Toutes les fonctions doivent être annulées avant d'activer le verrouillage du four.

Cette fonction est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

Comment déverrouiller le four

Appuyez sur Oven lock (Verrouillage four) 3 sec pendant 3 secondes.

L'icône de verrouillage disparaîtra de l'écran.

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée sur la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement

- L'heure de la journée ne peut pas être modifiée pendant une cuisson programmée, un départ différé ou un cycle d'autonettoyage.
- Vous pouvez choisir l'affichage sur 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est de 12 heures.

Comment régler l'horloge

1. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec.
2. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec pour sélectionner AM ou PM. (Ignorez cette étape si l'affichage est au format 24 heures.)
3. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes sur le pavé numérique, par exemple 1, 3, 0, pour 1:30.
4. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec ou **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie de cuisine

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

Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez la durée souhaitée à l'aide du pavé numérique, par exemple 1, 5. La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Si vous faites une erreur, appuyez sur **Clear (Effacer)**, puis saisissez à nouveau la durée.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un bip et l'écran affiche le libellé « **End** » jusqu'à ce que vous appuyiez sur le pavé **Timer (Minuterie)**. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.

Cook Time

En cuisson programmée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction Temps de cuisson uniquement avec une autre opération de cuisson (cuisson au four, cuisson par convection, rôtissage par convection, Levage du pain, Air Fry Max, Cuisson sous vide).

Comment régler le Temps de cuisson

1. Lancez l'opération de cuisson souhaitée, par exemple, **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
   - Vous pouvez régler le temps de cuisson à tout moment. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage, après le préchauffage.)
3. Saisissez le temps de cuisson souhaité, par exemple 45 min, à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.
4. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisson se poursuit jusqu'à la fin du temps programmé, puis le four s'éteint automatiquement, sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud.

5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** → réglez le temps de cuisson à 0 min → appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**)

REMARQUE

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisinière émettra plusieurs bips.

⚠ MISE EN GARDE

Faites preuve de prudence avec les fonctions **Temps de cuisson** ou Départ différé. Utilisez ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Départ différé

En mode Départ différé, la minuterie du four allume le four aux heures que vous avez programmées à l'avance.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de départ différé qu'avec une autre opération de cuisson (cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, Air Fry Max, Cuisson sous vide ou autonettoyage).
- L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle.

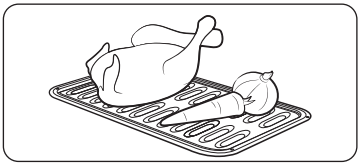
Comment régler le départ différé

1. Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée, par exemple : **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température souhaitée, par exemple 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
4. Vous pouvez régler le temps de cuisson si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** pour modifier les éléments de temps. (AM / PM)
6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, par exemple 4:30, à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. À l'heure prévue, un bref bip retentit. Le four commencera à cuire.

Allumer et éteindre l'éclairage du four

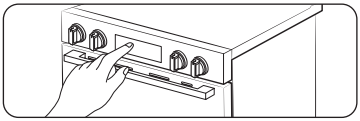
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement l'éclairage du four en appuyant sur le pavé 3 sec.

Cuisson au four



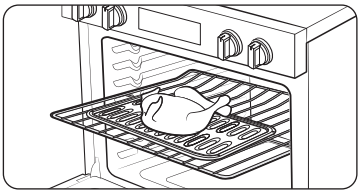
ÉTAPE 1

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



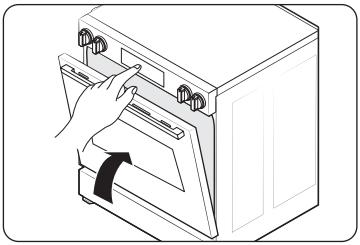
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

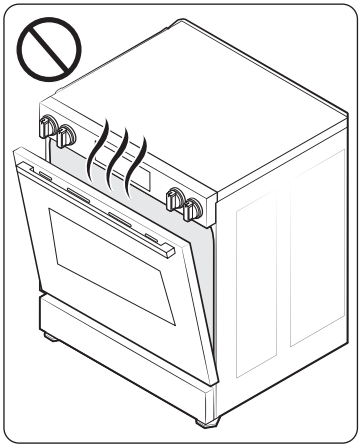
Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

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

Fonctionnement

Mode de cuisson

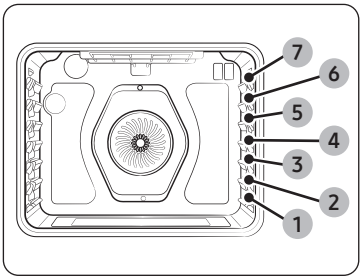


- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pour environ 2 minutes pendant que le four est en mode de cuisson ou de rôtissage par convection, ou en mode gril, l'élément chauffant du four s'éteindra. Pour réactiver l'élément chauffant, refermez la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

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde temp.	Rég. temps cuis.	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O	O
Gril	ÉLEVÉE - FAIBLE	ÉLEVÉE	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Air Fry Max	350 à 500	425	X	O	O
Cuisson sous vide	100 à 205	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X
Levage du pain	-	95	X	O	X

Utilisation des grilles du four

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.



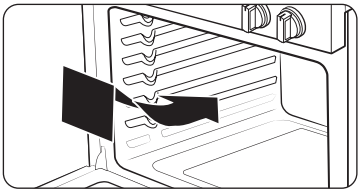
Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche et surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons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

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

⚠ MISE EN GARDE

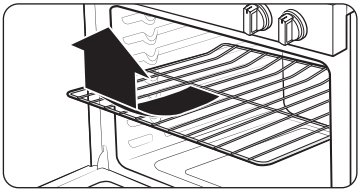
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque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

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.

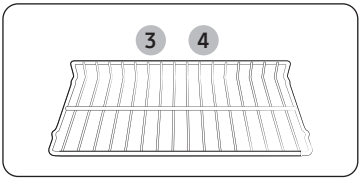


Pour retirer une grille de four

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.

Fonctionnement

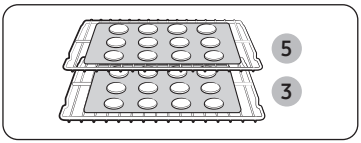
Mise en place des grilles et des moules

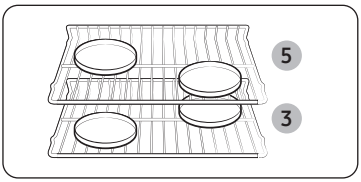


Une seule grille de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les 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.





Plusieurs grilles de four

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

Le four comporte deux grilles.

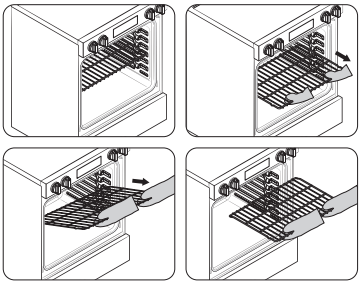
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

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.

Cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température comprise entre 175 °F et 550 °F. La température et la durée de cuisson varient en fonction des ingrédients et de la taille

et de la forme du contenant utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler la température

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
   Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, par exemple 3, 7, 5.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **Stop (Arrêt)**.

- 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, la cuisinière émet plusieurs bips.

REMARQUE

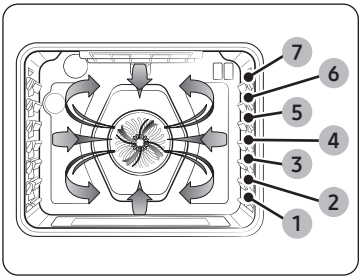
Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Comment modifier la température en cours de cuisson

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. L'écran affichera la température actuelle, par exemple 375 °F.
2. Saisissez la température souhaitée, par exemple 425 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Complétez la saisie en appuyant sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.

Fonctionnement

Cuisson par convection



Grâce à la fonction de cuisson par convection, vous pouvez cuire plus rapidement vos aliments. Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps. Les aliments cuits sur une seule grille de four cuiront généralement plus rapidement et de manière plus homogène avec la cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles au four peut légèrement augmenter le temps de cuisson de certains aliments, mais le résultat global est un gain de temps. Le pain et les pâtisseries dorent plus uniformément. Vous pouvez programmer le four pour une cuisson par convection à n'importe quelle température comprise entre 175 °F et 550 °F.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné variera en fonction de la quantité et du type d'aliments à cuire. Pour la cuisson des biscuits, il est conseillé d'utiliser des moules sans bords ou à bords très bas afin de laisser l'air chaud circuler autour des aliments. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé favorisera une cuisson plus rapide.

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez la grille du four en **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles du four en **positions 3** et **5**.

Pour la cuisson d'un gâteau, l'utilisation du mode de cuisson traditionnel (plutôt que le mode de cuisson par convection) donnera de meilleurs résultats.

Comment régler la cuisson par convection

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 325 °F.
   Saisissez la température souhaitée, par exemple 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs bips lorsque le four a atteint la température programmée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt)**.

- 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

- 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.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant un extérieur riche et doré.

Comment régler le four pour la cuisson à convection

1. Appuyez sur **Roast (Rôtissage)**. La température par défaut est de 325 °F.
   Saisissez la température souhaitée, par exemple 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs bips lorsque le four a atteint la température programmée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt)**.

- 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

- 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.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode cuisson qui permet de cuire des morceaux de viande tendres par chaleur directe sous l'élément de grillage du four.

La chaleur intense cuit rapidement et donne une belle couleur dorée à l'extérieur. Le mode gril est idéal pour les viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce.

Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant de faire cuire les aliments au gril.

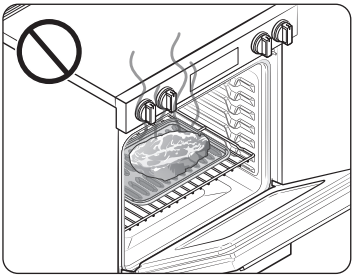
Comment régler le gril

1. Appuyez une fois sur la touche Broil (Gril) pour le niveau de chaleur HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour un niveau de chaleur LO (FAIBLE).
   Utilisez le niveau LO (FAIBLE) pour cuire à cœur des aliments comme la volaille ou les morceaux de viande épais sans les faire trop brunir à l'extérieur.
2. Pour démarrer la cuisson au gril, appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   Faites griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés. Retournez et faites griller l'autre côté.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt)** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

Fonctionnement

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.
- 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.



⚠ MISE EN GARDE

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

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

À titre indicatif seulement.

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

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	ÉLEVÉ	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po	ÉLEVÉ	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	19 mm (¾ po)	ÉLEVÉ	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	À point	907 à 1134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	ÉLEVÉ	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	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)	ÉLEVÉ	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	À point	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	ÉLEVÉ	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

⚠ MISE EN GARDE

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

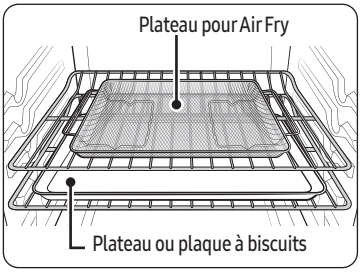
Air Fry Max

Cette fonction représente la prochaine évolution de la cuisson à l'air chaud. Elle utilise des algorithmes avancés de répartition de la chaleur pour ajuster intelligemment la température et les flux d'air. Elle permet d'obtenir des résultats plus croustillants et plus sains pour les aliments surgelés ou frais, nécessitant peu ou pas d'huile par rapport aux modes de convection traditionnels. Pour obtenir des performances optimales, utilisez ce mode en mode four simple et placez la plaque Air Fry Max en position 4. La température est réglable entre 350 °F et 500 °F, et aucun préchauffage n'est nécessaire.

Savourez vos textures frites préférées plus rapidement, sans compromis sur la saveur ou le croustillant, tout en obtenant des résultats tout à fait efficaces et toujours délicieux. Consultez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître la température, la durée et la quantité d'aliments appropriées.

Comment régler le four en mode Air Fry Max

1. Placez la plaque sur la position 4 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Air Fry Max**.
3. Utilisez le pavé numérique 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. Réglez la durée de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments du four.



Emplacement recommandé pour le plateau pour Air Fry

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque Air Fry, 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.
- Air Fry Max est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée 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 cuisson Air Fry Max.
- 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 plaque Air Fry Max.

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation de la plaque Air Fry Max, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une cuisson Air Fry Max, 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.

Fonctionnement

- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson Air Fry Max.
- 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 Airy Fry à la position 4.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous la plaque Air Fry pour récupérer les éventuelles gouttes. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation pour la cuisson Air Fry Max

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 - 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 - 450	20 à 25	-
Croquettes de patates surgelées	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 - 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de ⅓ pouce. 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	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Surgelé				
Nuggets de poulet surgelés	24 à 28	400 - 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	425	15 à 20	-

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 - 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 - 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments frits à l'air chaud riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 - 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 - 425	25 à 30	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 - 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 - 425	20 à 25	

Fonctionnement

Cuisson 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 Cuisson sous vide

1. Placez la plaque sur la position 4 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Cuisson sous vide**.
3. Utilisez le pavé numérique 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 150 °F.
4. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
   Seul le mode Cuisson sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments du four.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Cuisson 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 pour la cuisson sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôtissage	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôtissage	Moyen	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
Légumes			
Asperge	-	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
Fruits			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Fonctionnement

Utilisation de la fonction spéciale

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.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Levage du pain)**.
2. Réglez le temps de cuisson, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
4. Appuyez sur **Stop (Arrêt)** à tout moment pour désactiver la fonction de levage du pain.

REMARQUE

Utilisez la position de grille 3 pour la fermentation du pain.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser la fonction de levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne décolle pas le film plastique du récipient.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, la fonction Maintien au chaud gardera les aliments à une température de service sûre pendant 3 heures maximum.

Au bout de 3 heures, la fonction se désactivera automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson programmée ou de départ différé.

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

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt)** à tout moment pour désactiver cette fonctionnalité.

Comment régler le four pour activer le mode maintien au chaud à l'issue du temps de cuisson

1. Réglez **Temps de cuisson** pour commencer la cuisson.
   (Consultez la section sur la fonction **Temps de cuisson** à la page **41**.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser cette fonction.

3. Le mode de cuisson passe directement en mode de maintien au chaud lorsque la cuisson programmée est terminée. Dans ce cas, vous pouvez désactiver la fonction de maintien au chaud en appuyant sur **Stop (Arrêt)**.
   - Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** à nouveau pour annuler la fonction de maintien au chaud pendant la cuisson.

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie de 12 heures**, la fonction de maintien au chaud fonctionnera jusqu'à ce qu'elle soit annulée. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé) Voir la page **64** pour plus d'informations.

Pizza (application SmartThings seulement)

Le mode Pizza est spécialement conçu pour la cuisson des pizzas, offrant une croûte parfaitement croustillante et une garniture uniformément fondue. Grâce à sa technologie de convection véritable, il assure une répartition homogène de la chaleur pour des résultats optimaux.

Pour un meilleur résultat, utilisez une pierre à pizza et placez-la dans le four pendant le préchauffage, avant la cuisson. La température est réglable de 350 °F à 500 °F.

Ce mode de cuisson ne peut être démarré que via l'application SmartThings. Savourez facilement des pizzas grâce à l'application.



1. Sélectionnez le mode **Pizza** lors de la sélection du **Mode** sur l'écran de commande du four de la cuisinière dans l'application SmartThings.
2. Réglez la température et le temps de cuisson dans l'application.
3. Appuyez sur **Send to range (Envoyer à la cuisinière)**.



4. Le four affiche le libellé **Pizza** sur l'écran, puis la cuisson commence de la même manière que pour les autres modes de cuisson normaux.
   - Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** sur le panneau de commande pour activer le mode **Pizza**.

REMARQUE

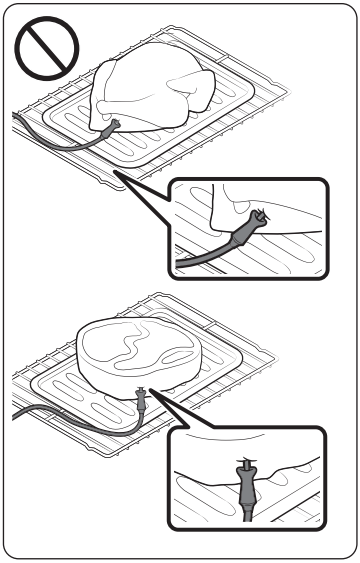
Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.

Fonctionnement

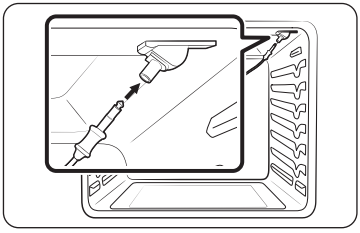
Sonde de température

La sonde de température vous permet de cuire les rôtis et la volaille à la température interne exacte souhaitée, éliminant ainsi les incertitudes quant à savoir si un morceau de viande est cuit ou s'il faut encore lui laisser du temps.

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



1. Enfoncez la sonde de température dans la viande, de façon à ce que l'extrémité de la sonde atteigne le centre de la viande.
   - Lorsque vous insérez la sonde de température, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les os, la graisse ou les cartilages.
   - Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
   - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
   - Si vous retirez la sonde de température pendant la cuisson, le four s'éteint au bout de 60 secondes.
   - La sonde de température risque de ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température ne s'affiche pas.)



2. Insérez complètement la prise de la sonde de température dans la prise située sur la paroi supérieure sur le côté du four.
3. Sélectionnez l'opération de cuisson (Bake (Cuisson) par convection, Convection Roast (Rôtissage par convection) ou Bake (Cuisson traditionnelle)) et la température.
4. Appuyez sur Temp Probe (Sonde de température) pour régler la température interne souhaitée.
5. Réglez le **Départ différé** ou **Maintien au chaud**, le cas échéant.
6. Appuyez longuement pour **Start (Démarrer)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne programmée, le four s'éteint automatiquement, puis émet un bip.

REMARQUE

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

- Lorsque le temps de cuisson est terminé.
- Lorsque la température programmée est atteinte.

Tableau des températures

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

⚠ MISE EN GARDE

- Pour protéger la sonde de température, veillez à l'insérer de manière à ce qu'elle ne ressorte pas de la viande. Assurez-vous que la sonde est insérée vers le centre de la viande.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage ou la cuisson au gril. Cela endommagera la sonde de manière irréversible.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments au préalable.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson citées ici.

REMARQUE

Si vous avez recouvert la viande d'une feuille d'aluminium et l'avez laissée reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

Commande intelligente

Spécifications du réseau sans fil

Article	Spécification	Remarque
Méthode d'authentification/ de chiffrement	WPA2/AES	• La qualité de la connexion au réseau sans fil peut être affectée par le routeur et l'environnement. • Si des paramètres de pare-feu ou l'enregistrement d'une adresse MAC sont nécessaires, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.
Norme de réseau local sans fil	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)	

Enregistrement d'un appareil dans SmartThings

1. Recherchez « SmartThings » sur le Google Play Store ou sur l'Apple App Store.
2. Téléchargez l'application SmartThings fournie par Samsung et installez-la sur votre appareil mobile.
3. Il est nécessaire d'avoir un compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions de l'application pour en créer un.

4. Allumez l'appareil que vous souhaitez connecter, puis commencez à ajouter l'appareil en suivant les étapes ci-dessous.
   a. Si une fenêtre contextuelle s'affiche lors du lancement de l'application SmartThings indiquant qu'un nouvel appareil a été détecté, sélectionnez Ajouter.
   b. Si le produit comporte un autocollant à code QR, vous pouvez ajouter l'appareil en balayant le code QR avec votre application d'appareil photo.
   c. Si les options a et b ne fonctionnent pas, essayez d'utiliser la fonction Ajouter un appareil dans l'application SmartThings.
5. Suivez les instructions à l'écran dans l'application SmartThings pour terminer l'ajout de l'appareil.

REMARQUE

Pour connaître les exigences mobiles de l'application SmartThings, veuillez consulter la section d'informations dans l'application.

Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur ou **Commande intelligente**. 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	• Vérifiez l'état du four avec la caméra. • Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.
Commande à distance du four	• Définissez ou modifiez à distance les paramètres du four.
My Cooking	• Éteignez le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.
Vérification des erreurs	• Reconnaissance automatique des erreurs.
Temp. Probe	• Surveillez la température actuelle et réinitialisez les paramètres de la sonde.
Si n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.	

REMARQUE

- Pour savoir comment utiliser SmartThings avec cet appareil, appuyez sur l'icône de l'appareil dans l'application SmartThings.
- Les fonctionnalités SmartThings prises en charge par votre appareil sont susceptibles d'être modifiées.

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 l'appareil par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et l'appareil 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 Samsung sont pris en charge par la fonctionnalité SmartThings dans Alexa et par l'action SmartThings 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 l'application 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. Cela annulera la fonction d'économie d'énergie de 12 heures réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur le pavé 3 sec 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.
- Ne recouvrez pas le foyer de la table de cuisson avec un agent blanchissant.

Fonctionnement

Pour activer la fonction Sabbat

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
   La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température souhaitée, par exemple 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F.
4. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** simultanément pendant 3 secondes.
   L'écran affichera le libellé **SAb**.
   Une fois que SAb s'affiche à l'écran, le four n'émettra plus de bip et n'affichera plus aucun autre changement.
   Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson a commencé. N'oubliez pas que le four n'émettra plus de bips et n'affichera plus aucun changement une fois la fonction Sabbat activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Cela éteindra uniquement le four. Pour désactiver la fonction Sabbat, appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** simultanément pendant 3 secondes. Le libellé Sab disparaîtra de l'écran.

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.
- 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 **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Timer (Minuterie)** pendant au moins 3 secondes.

⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Cuisson traditionnelle lorsque la fonction Sabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionneront correctement : Touches du **Pavé numérique**, **Cuisson traditionnelle**, **Démarrer/Régler** le 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 de la fonction des réglages

Cette fonction vous permet de contrôler différents réglages de la commande électroniques.

Consultez le tableau suivant pour connaître les réglages disponibles.

Ce menu n'est disponible que lorsque le four est éteint.

Options	Fonction
1. Réglage de la température	Permet de corriger la température du four.
2. Unité de température	Vous permet de programmer la commande du four pour qu'elle affiche les températures en degrés Fahrenheit (par défaut) ou en degrés Celsius.
3. Conversion automatique	La fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection convertit automatiquement les températures de cuisson traditionnelle saisies en températures de cuisson par convection.
4. Heure (12 h/24 h)	Vous permet de régler l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5. Économie d'énergie de 12 heures	Cette fonction désactive automatiquement tous les modes de cuisson du four après 12 heures. Cependant, les modes Gril et Maintien au chaud sont désactivés après 3 heures, et le mode Cuisson sous vide est désactivé après 100 heures.
6. Sound On/Off (Son Marche/Arrêt)	Vous permet de régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.
7. Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Marche/Arrêt)	Permet de désactiver le réseau Wi-Fi.
8. Marche/Arrêt de l'éclairage de bienvenue	Lorsque vous allumez le four, les voyants des boutons clignotent pour vous accueillir.

Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à déterminer le réglage nécessaire.

La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).

Comment corriger la température du four

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur 3 sec pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Saisissez le réglage que vous souhaitez effectuer à l'aide du pavé numérique. (0 - 35).
4. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Fonctionnement

Unité de température (sélection de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius)

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le four a été préréglé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Comment changer l'affichage de degrés Fahrenheit à degrés Celsius ou de degrés Celsius à degrés Fahrenheit ?

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **2** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, celle-ci convertit automatiquement les températures de cuisson traditionnelle saisies en températures de cuisson par convection.
Si cette fonction est activée, l'écran affichera la température convertie (réduite) réelle. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson traditionnelle de 350 °F et appuyez sur Start/Set (Démarrer/Régler), l'écran affichera la température convertie de 325 °F (Réglage par défaut : désactivé)

Comment activer ou désactiver la fonction de conversion automatique

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **3** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Heure du jour (12 h/24 h)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
Le four a été préréglé en usine pour afficher l'heure dans le format 12 heures.

Comment passer de l'affichage de l'heure en format 12 h à 24 h et inversement

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **4** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12Hr) ou **2** (24Hr) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie de 12 heures

Cette fonction désactive automatiquement tous les modes de cuisson du four après 12 heures.
Cependant, les modes Gril et Maintien au chaud sont désactivés après 3 heures, et le mode Cuisson sous vide est désactivé après 100 heures. (Paramètre par défaut : activé)

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **5** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** pour activer (12Hr) ou **2** pour désactiver (--Hr) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Sound On/Off (Son Marche/Arrêt)

Grâce à l'activation/désactivation du son, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.

Comment activer ou désactiver le son

1. Appuyez sur (3 sec) pendant 3 secondes, puis appuyez sur **6** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Marche/Arrêt)

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi de la cuisinière.

Comment activer ou désactiver le Wi-Fi

1. Appuyez sur (3 sec) pendant 3 secondes, puis appuyez sur **7** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs n'ont pas accès à la configuration simplifiée.

Éclairage de bienvenue

Lorsque vous allumez le four, les voyants des boutons clignotent pour vous accueillir. Le son est activé par défaut.

Comment activer/désactiver l'éclairage de bienvenue.

1. Appuyez sur (3 sec) pendant 3 secondes, puis appuyez sur **8** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Mode Démonstration

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

Comment activer ou désactiver le mode démonstration

1. Appuyez sur (3 sec) et réglez l'heure sur 12:34.
2. Appuyez sur **Broil (Gril)** et **7** pendant 3 secondes.
3. Au bout d'un certain temps, le message « test » s'affiche brièvement à l'écran.

Entretien

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 près 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.

Avant un cycle d'autonettoyage

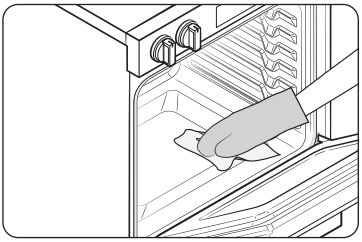


Fig. 1

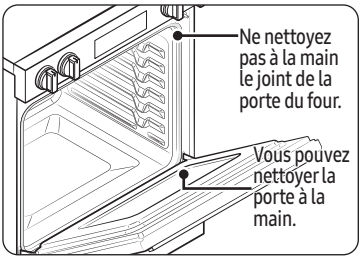


Fig. 2

- 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. Sélectionnez la durée de l'autonettoyage, par exemple, 3 heures.
   Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** une fois pour un nettoyage de 3 heures, deux fois pour un nettoyage de 5 heures ou 3 fois pour un nettoyage de 2 heures. Le réglage par défaut est de 3 heures.
2. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.
   Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

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.

3. 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 **Self-Clean (Autonettoyage)**.
   Sélectionnez la durée d'autonettoyage souhaitée en appuyant sur **Self-Clean (Autonettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'autonettoyage commence.
4. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'écran affichera les libellés Retardement, Autonettoyage et l'icône de verrouillage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'autonettoyage s'activera automatiquement à l'heure programmée.

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

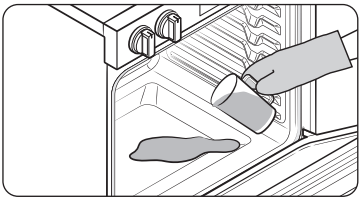
- Vous pourriez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si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

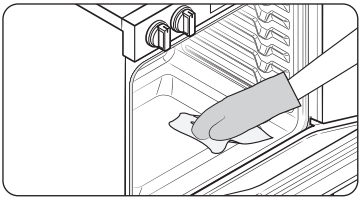
Entretien

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 sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   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.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage 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 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

⚠ AVERTISSEMENTS

- **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.**

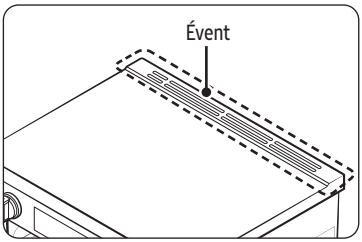
Panneau de commande

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

Évent



- Les évents 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. **N'obstruez 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 nettoyants abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

Entretien

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 Air Fry

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

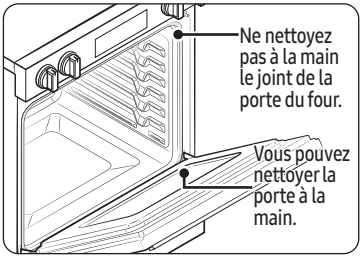
REMARQUE

Le plateau pour Air Fry peut être mis au lave-vaisselle.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour Air Fry dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la plaque Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

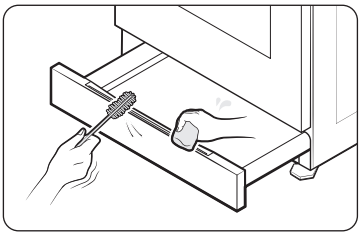
Porte du four



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

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 table 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.

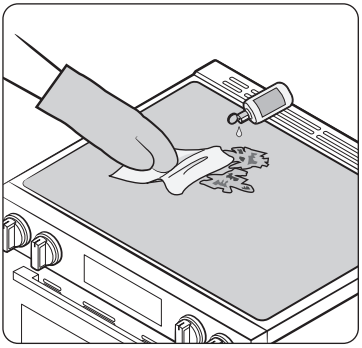
1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect 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.

⚠ AVERTISSEMENTS

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

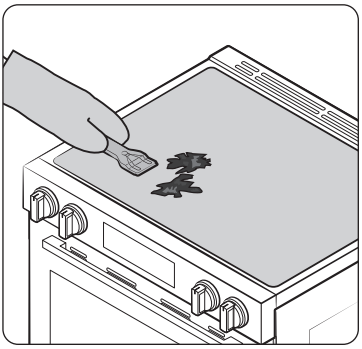
Entretien

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.

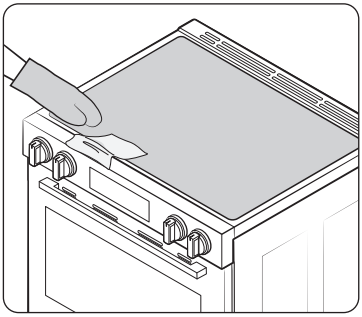
Retrait des marques et des rayures métalliques

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.

⚠ AVERTISSEMENTS

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

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Consultez 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 renfoncements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

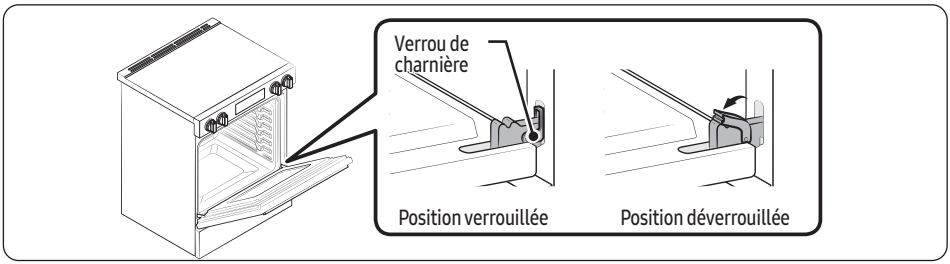
Démontage et réinstallation de la porte du four

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.

Entretien



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.

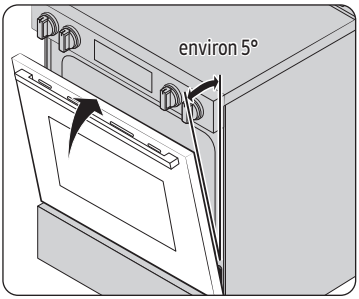


Fig.1

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).

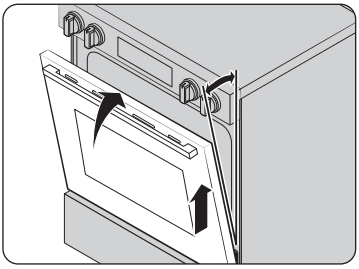
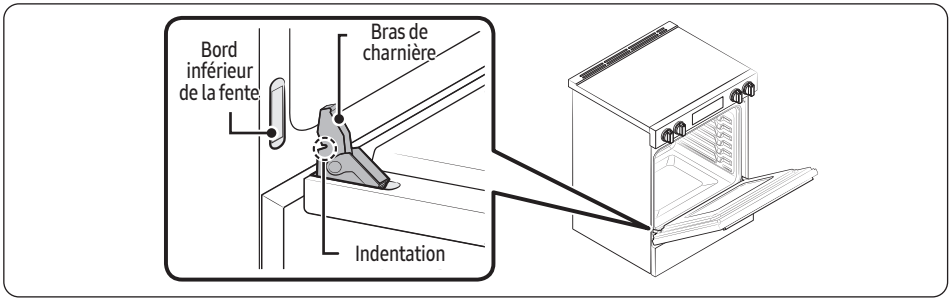


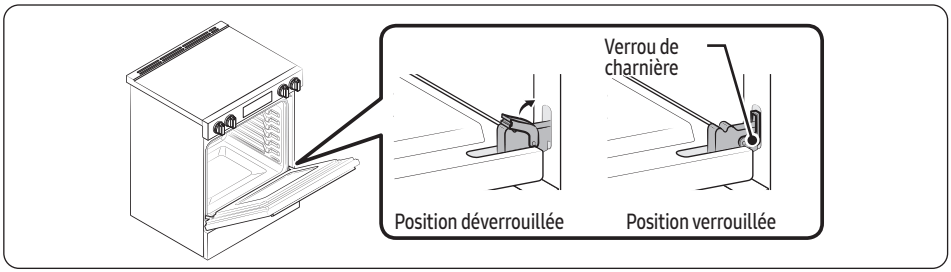
Fig. 2

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



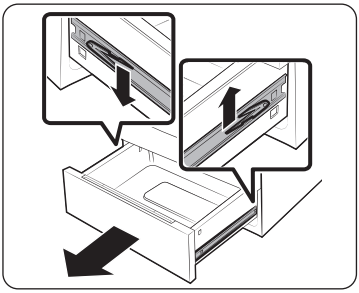
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



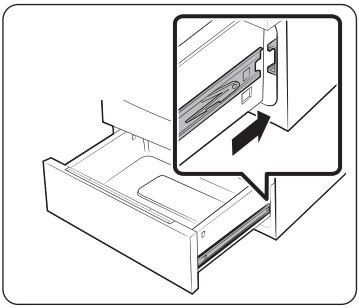
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



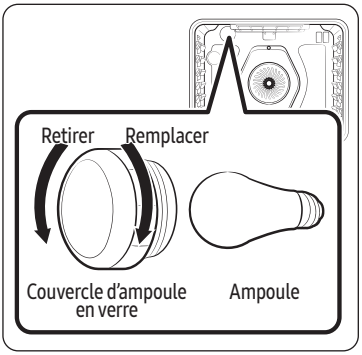
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince gauche tout en soulevant la pince droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse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



4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclenchez les pinces 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. Replacez 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.

REMARQUE

Veuillez 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.

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.	• Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau. • Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
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.

Entretien

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 **Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre** à la page **71**.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'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.	• Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. • Consultez la section **entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre** à la page **71**.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	• Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'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 l'utilisation du four à partir de la page **39**.
	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.

Entretien

Problème	Cause possible	Solution
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.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur la cuisson au gril à partir de la page **49**.
	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.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur l'utilisation du four à partir de la page **39**.
	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 **45**.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des réglages à la page **63**.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Consultez le guide de cuisson au gril pour connaître les tailles des portions à la page **50**, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au four à la page **50**.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	• Préchauffez l'élément gril pendant 10 minutes. • Consultez le guide de cuisson au four à la page **50**.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des réglages à la page **63**.

Problème	Cause possible	Solution
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 **66**.
	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 **40**). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)**. 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 **66**.
	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 l'appareil. 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.	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. • Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **66**.
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.

Entretien

Problème	Cause possible	Solution
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. Consultez la page **76**.
	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.

Commande intelligente

Problème	Action
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	• L'application SmartThings est disponible uniquement pour les modèles concernés.
L'application SmartThings est installée, mais n'est pas connectée à ma cuisinière.	• Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. • Vérifiez que votre routeur fonctionne normalement. • Si vous n'avez pas connecté votre cuisinière à l'application SmartThings après l'installation de l'application, vous devez établir la connexion à l'aide de la fonction d'enregistrement de l'appareil de l'application.
Impossible de se connecter à l'application.	• Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. • Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour en créer un.
Un message d'erreur s'affiche lorsque je tente d'enregistrer ma cuisinière.	• La connexion assistée peut échouer en raison de la distance par rapport à votre point d'accès (AP) ou d'interférences électriques provenant du milieu environnant. Attendez un instant, puis réessayez.
L'application SmartThings est connectée avec succès à ma cuisinière, mais ne fonctionne pas.	• Quittez l'application SmartThings, puis redémarrez-la ou déconnectez et reconnectez le routeur. • Débranchez le cordon d'alimentation de la cuisinière, puis rebranchez-le au bout d'une minute.

Codes d'information

Four

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Il y a un court-circuit dans la clé de commande.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-d1	Le verrou de porte est mal aligné.	
C-F6	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 apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et le module tactile 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 s'affiche si la température interne augmente de façon anormale.	
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
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 s'affiche si la température de la carte de circuits imprimés est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente.
Mauvaise ligne	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)**. 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 LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

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

Samsung fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés Samsung dans la zone géographique 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 son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé 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 éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et les autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations ou des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (p. ex., le câblage à la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

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

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉ 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 précis; 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.
700 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632
Téléphone: 1-800-SAMSUNG (726-7864)
Internet: www.samsung.com

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

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

Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an sur les pièces

Pour surface de cuisson en verre et réchauffeur rayonnant

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

Samsung réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes de service; une tension électrique incorrecte, des fluctuations ou des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe de l'appareil ou une surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants 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 PLAINTE, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

Samsung Electronics Canada Inc.

2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada

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

www.samsung.com/ca_fr/support (en français)

Annexe

Annonce concernant la source ouverte

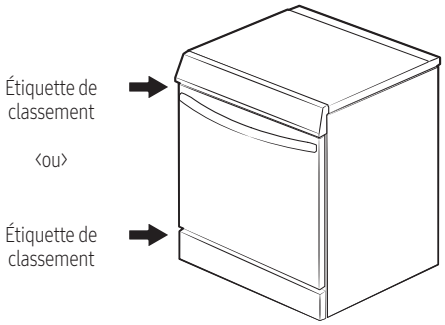
Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

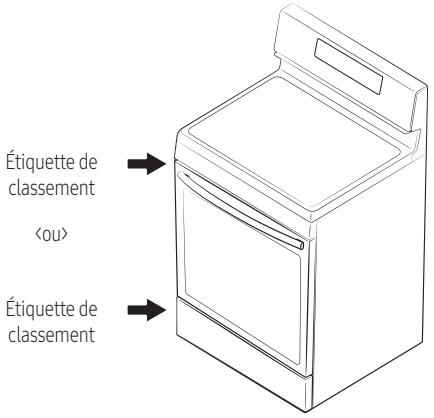
L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Notes

SAMSUNG





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

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

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
U.S.A - Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/support
CANADA		

PFAS