

Four mural électrique intégré

Manuel d'utilisation

NV51**700S**



SAMSUNG

Contenu

Consignes de sécurité importantes 3

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	3
Pour votre sécurité	4
Sécurité électrique	6
Sécurité des enfants	7
Four	7
Fours auto-nettoyants	9
Hotte de ventilation	9
Avertissements importants relatifs à l'installation	10
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	11
Précautions d'utilisation	14
Avertissements importants relatifs au nettoyage	16
Utilisation de la batterie (uniquement les modèles avec écran LCD de 7 pouces)	16
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	18

Présentation de votre nouveau four 19

Aperçu	19
Que contient votre four	19
Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)	20

Avant de commencer 21

Conseils pour économiser l'énergie	21
Réservoir d'eau	21
Pousser pour ouvrir la porte	22
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	23

Utilisation du four 24

Panneau de commande	24
Affichage	24
Verrouillage des commandes	25
Minuterie	25
Cuisson minutée	26
Mise en marche différée	27
Utilisation de la sonde de température	27
Plages de réglage de la température pour le mode de cuisson double	29
Caractéristiques du four	30
Guide de recommandation en matière de cuisson au grill	33
Air Fry (friture par application d'air)	33
Réglage du mode	35

Réglage de la température	36
Instructions de base en matière de cuisson au four et au grill	36
Cuisson traditionnelle vapeur	38
Air sous vide	40
Cuisson à convection de légumes	41
Utilisation des autres fonctions	42
Utilisation de la fonction de Smart Control	43
Fonction de cuisson guidée	44
Fonction de cuisson personnalisée	46
Bixby	47
Amazon Alexa et Google Assistant	47
Guide d'installation	47
Utilisation des grilles du four	47
Utilisation de la grille coulissante	49
Utilisation de la plaque de séparation	50
Utilisation de la fonction de nettoyage	51
Nettoyage à la vapeur	53
Paramètres	56
Utilisation de la fonction Sabbath	57

Entretien de votre appareil 58

Entretien et nettoyage du four	58
Retrait des portes du four	60
Réinstallation des portes du four	61

Dépannage et code d'information 62

Dépannage	62
Codes d'information	65

Garantie (États-Unis) 66

Garantie (CANADA) 68

Annexe 69

Annonce de la source ouverte	69
------------------------------	----

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation du four. Ce guide ne couvre pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles et mesures de sécurité importants

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

▲ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE









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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

MISE EN GARDE

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

-  NE PAS essayer.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Respectez scrupuleusement 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.


LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


POUR VOTRE SÉCURITÉ



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


MISE EN GARDE

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

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

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

-
-  Avant de procéder à l'entretien, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
 - 
 - **N'entrez pas dans le four.**
 - **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Ne laissez jamais des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
 - **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
 - **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le four pour éviter que les flammes ne se propagent. Éteufez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
 - Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • Utilisez uniquement le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour vous connecter à l'alimentation électrique. N'utilisez pas de kit de cordon d'alimentation tiers.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service agréé par Samsung. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela permet de s'assurer que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - Éteignez le four.
 - Débranchez le four de la prise murale CA.
 - Contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes infirmes sans le contrôle d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants à distance du four lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FOURS AUTO-NETTOYANTS

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

- ★ • Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyant apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'auto-nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte 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.**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société d'entretien.
 - Si le four n'est pas installé par un technicien qualifié, vous risquez de subir une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement votre concessionnaire.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et présentant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.



- 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 un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'ampérage est approprié.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, veuillez contacter le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
- En cas de fuite de gaz (comme du gaz propane, du gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé proche de vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le film qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela pourrait entraîner des brûlures.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil peut être chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Évitez d'insérer les doigts, les substances étrangères ou les objets métalliques tels que 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 service ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne manipulez pas la porte ni ne procédez à aucun réglage ou réparation. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - Utiliser l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner 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 les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de brûler dans le four.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Soyez prudent lorsque vous faites chauffer des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
 - ☐ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
 - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- ☐ • Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
 - Ne posez pas les aliments ni les objets lourds à l'extrémité de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.
 - Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le 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 sous vide, sauf aux fins d'auto-nettoyage.
 - Évitez de dégivrer les boissons congelées contenues dans les bouteilles à col étroit, car celles-ci peuvent se casser.
 - Évitez d'égratigner la vitre de la porte du four en utilisant un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager la vitre ou la casser.
 - Ne rangez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous préparez dans le four ne touchent pas l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Évitez de trop chauffer les aliments.
 - Le fait de trop chauffer les aliments peut entraîner un incendie.
- Faites attention lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de coincer vos doigts et de vous blesser.
- La porte a des câbles au fond permettant de raccorder les ampoules à DEL. Faites attention à ne pas tirer ou couper les câbles lorsque vous manipulez la porte.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Les bords pointus de l'appareil risquent de vous blesser.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- 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.

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

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.

- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

AVERTISSEMENT

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



1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2. Avis de l'IC

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

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

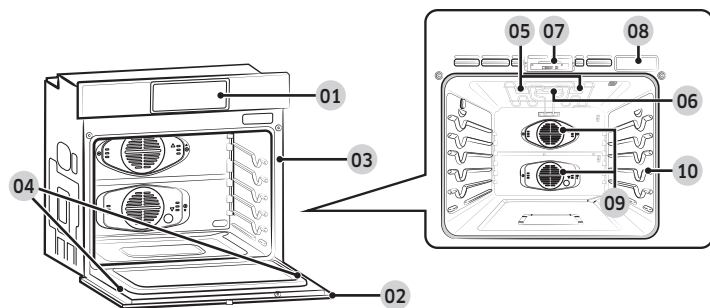
AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT

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

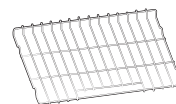
Présentation de votre nouveau four

Aperçu

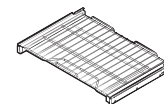


- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|-----------------|----|---------------------------|
| 01 | Panneau de commande du four | 02 | Porte du four | 03 | Joint de four |
| 04 | Lampe DEL de la porte | 05 | Lampe DEL | 06 | Caméra |
| 07 | Verrou de la porte | 08 | Réservoir d'eau | 09 | Ventilateur de convection |
| 10 | Position de la grille | | | | |

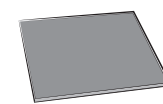
Que contient votre four



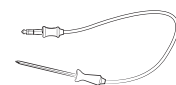
Grille métallique (1)*



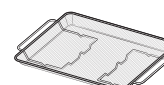
Grille coulissante (1)*



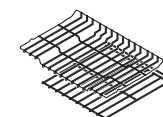
Plaque de séparation (1)*



Sonde de température (1)*



Plateau pour friture par application d'air (1)*



Grille métallique à vapeur (1)*

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez l'acheter en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864 ou via le site Web www.samsung.com/us/support).

Présentation de votre nouveau four

Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont destinés uniquement à la fonction de cuisson vapeur. Utilisez le récipient à vapeur sur la grille métallique pour cuisson à la vapeur et veillez à insérer complètement le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière.

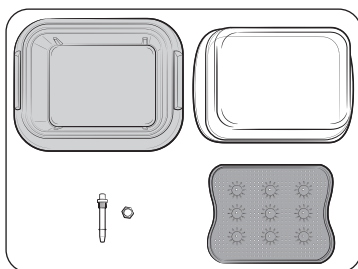
Le récipient à vapeur a 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau à vapeur et buse à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

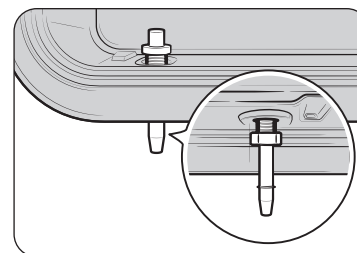
Évitez d'utiliser le couvercle en verre aux fins de cuisson au grill ou au four. Utilisez uniquement le mode de cuisson vapeur.

⚠ MISE EN GARDE

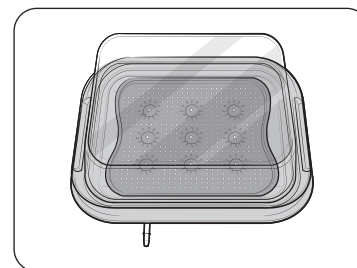
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et prenez soin de ne pas le laisser tomber.
- Des changements de température brusques pourraient entraîner la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.



1. Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces du récipient à vapeur.
 - Lesdites pièces sont le couvercle en verre, la casserole en métal, le plateau à vapeur et la buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole métallique, puis serrez l'écrou fourni.



3. Placez le plateau à vapeur dans la casserole métallique, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

📖 REMARQUE

Si vous avez besoin d'un récipient à vapeur, vous pouvez l'acheter en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864 ou via le site Web www.samsung.com/us/support).

Avant de commencer

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

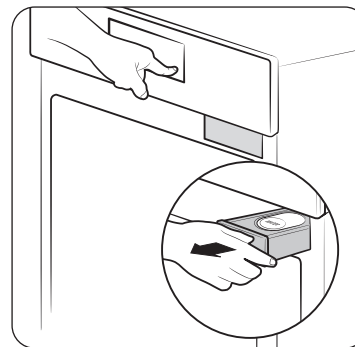
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

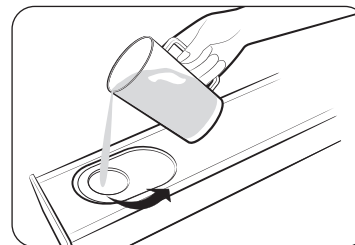
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le 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 article et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Steam Cook (Cuisson à la vapeur) et Levage de pain à la vapeur, ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson à la vapeur, le rôtissage à la vapeur et le levage à la vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à une cuisson à la vapeur ou à un détartrage.



1. Localisez le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le réservoir) sur le panneau de commande pour éjecter le réservoir d'eau. Saisissez l'avant du réservoir, puis faites-le glisser pour le retirer.

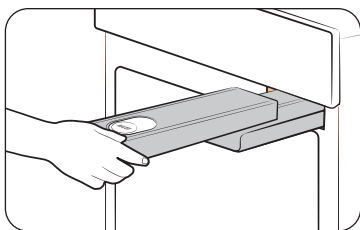


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau potable.

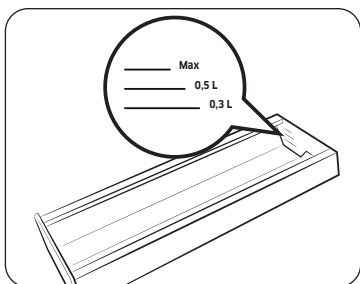
REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le bouchon en caoutchouc ou en retirant la partie supérieure en plastique.

Avant de commencer

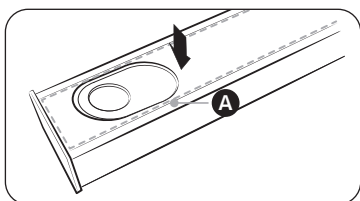


3. Remplacez le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger déclic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)** Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

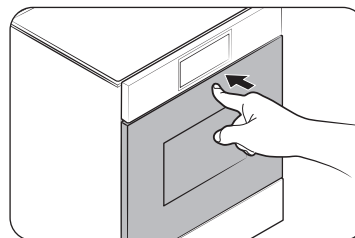
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (**étiquetés A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

MISE EN GARDE

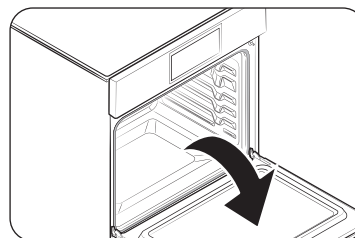
Le réservoir d'eau se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Pousser pour ouvrir la porte

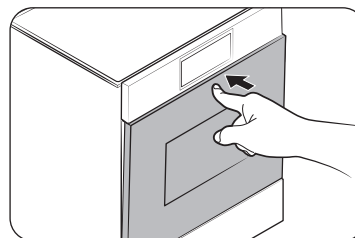
Push to open door (Pousser pour ouvrir la porte) permet d'ouvrir et de fermer en appuyant simplement sur cette touche.



1. Appuyez sur le côté supérieur de la porte.



2. La porte s'ouvre lentement.



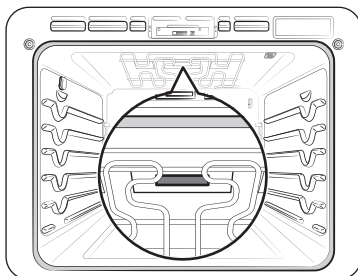
3. Pour fermer la porte, appuyez de nouveau sur le côté supérieur de la porte.

MISE EN GARDE

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

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez le couvercle transparent de la caméra une fois que l'appareil a refroidi.

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

⚠ MISE EN GARDE

Évitez d'essuyer trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de la caméra doté de fonctions.

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

La caméra intégrée vous permet non seulement de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings, mais elle offre également des fonctions de reconnaissance des aliments, de recommandation des aliments, de guide de cuisson et de prévention d'excès de cuisson pour certains aliments. Vérifiez les paramètres de la vue caméra dans Paramètres - Four.


Cette fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi via Connexion assistée. Pour les recettes prises en charge, voir le tableau Programmes de cuisson automatique.

1. Diffusion en direct : Permet de surveiller l'état de la cuisson dans le four grâce à l'application SmartThings.
2. Reconnaissance des aliments : À la fermeture de la porte, l'appareil recommande la recette la plus appropriée parmi les programmes de cuisson guidée en reconnaissant l'aliment et la taille de la portion.
3. Guide de cuisson : Après avoir connecté la sonde de température, la cuisson est terminée selon le degré de cuisson recommandée ou souhaitée. (Exige la connexion de la sonde de température, consulter la section **Utilisation de la sonde de température** à la page 27.)
4. Notifications d'excès de cuisson : Permet de signaler lorsque les aliments semblent commencer à brûler.

Toutefois, la caméra ne fonctionne pas dans certains modes, comme le nettoyage, et le réglage inférieur en mode de cuisson double.

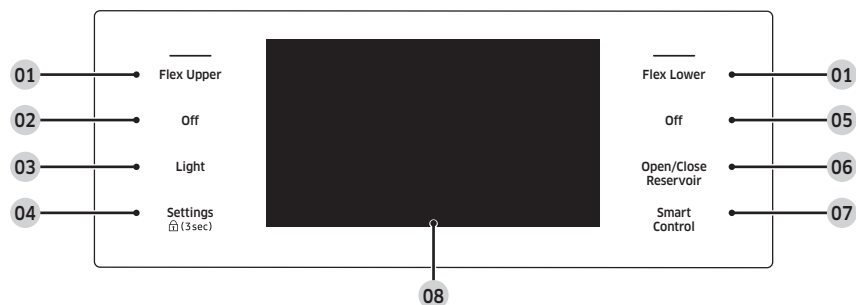
L'éclairage à DEL supérieur s'allume pendant que la caméra est en marche. (La caméra s'éteint si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage.)

📖 REMARQUE

- En fonction du plat, il se peut que la caméra ne reconnaisse pas l'aliment. Dans ce cas, utilisez les fonctions de cuisson guidée.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et l'éclairage à DEL supérieur sur le plafond intérieur de four.
- Nettoyez l'intérieur du four, une fois le four complètement refroidi.
- Évitez d'essuyer trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de la caméra. Cela pourrait égratigner ou autrement endommager le couvercle.
- Évitez de désassembler le couvercle transparent de la caméra aux fins de nettoyage. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de la caméra.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image d'aliment provenant de la caméra peut être embrumée ou floue en fonction de l'aliment.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut s'interrompre ou s'arrêter en raison d'un signal Wi-Fi faible dû à la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton  pour rafraîchir l'image.
- Selon l'état du routeur/réseau, l'image de l'aliment peut s'interrompre ou s'arrêter. Une connexion Wi-Fi 5 GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement vers Internet est constamment supérieure à 30 Mbit/s à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbit/s.
- L'écran peut être brouillé par les éclairages internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Le taux de reconnaissance peut être affecté par l'état des aliments, la position du niveau, le récipient, etc. Veuillez suivre les consignes de cuisson automatique.
- La fonction de reconnaissance des aliments ne fonctionne que si le four est en attente de cuisson. La fonction de reconnaissance des aliments ne fonctionne pas si vous commencez à préchauffer le four manuellement.
- Les couleurs de l'éclairage du four peuvent être modifiées pour améliorer les performances de la caméra.

Utilisation du four

Panneau de commande

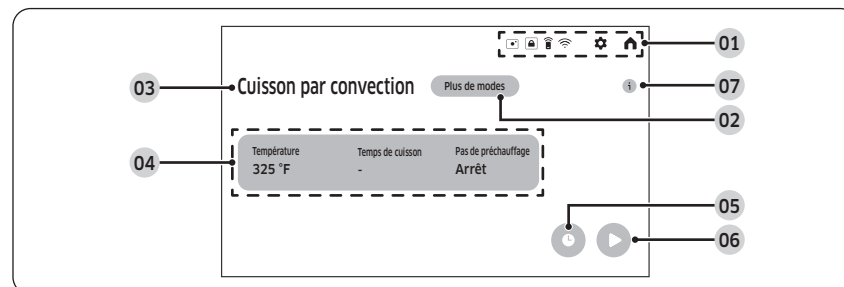


- 01 Flex Upper, Flex Lower (Flex supérieur, Flex inférieur) :** Permet d'afficher l'écran du mode four supérieur ou four inférieur sur l'écran. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre les fours. Cela ne fait qu'afficher leur statut actuel.
- 02 Off (Arrêt) :** Permet d'annuler la cuisson dans le four supérieur.
- 03 Light (Éclairage) :** Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
- 04 Settings (3sec) (Paramètres) :** Permet d'afficher l'écran des paramètres. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 05 Off (Arrêt) :** Permet d'annuler la cuisson dans le four inférieur.
- 06 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir) :** Appuyez sur cette touche pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 07 Smart Control (Commande intelligente) :** Permet de sélectionner la fonction Smart Control (Commande intelligente).
- 08 Display :** Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

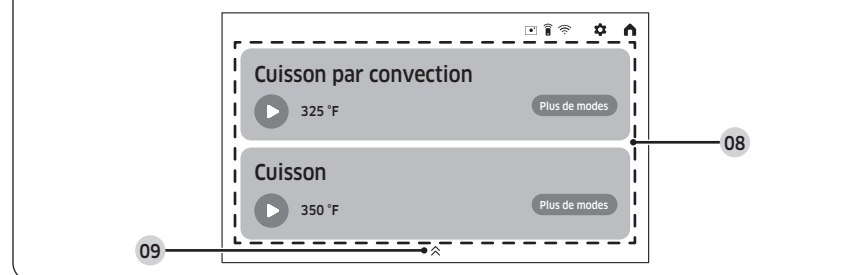
REMARQUE

Si vous touchez l'écran pendant que vous portez des gants en plastique ou des gants de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Retirez les gants au préalable, puis appuyez sur l'écran avec un doigt nu.

Affichage



* Écran en cas d'utilisation de la plaque de séparation



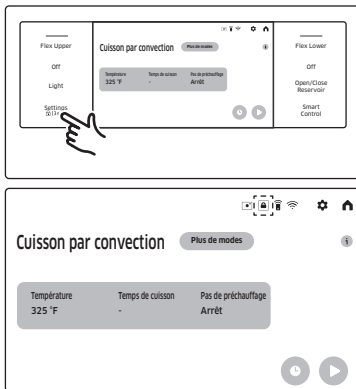
- 01 Zone indicatrice :** Lorsque la fonctionnalité est activée comme Smart Control (Commande intelligente), Verrouillage, Wi-Fi, Vue caméra, etc., l'icône apparaîtra sur la zone de l'indicateur.
- 02 Plus de modes :** Lorsque vous appuyez ici, vous pouvez sélectionner le mode.
- 03 Mode :** Le mode actuel ou sélectionné s'affiche.
- 04 Zone d'information**
- **Température :** La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran de réglage de la température s'affiche.
 - **Sonde de température :** Lorsque vous insérez la sonde de température, la température réglée de la sonde s'affiche.
 - **Temps de cuisson :** Le temps de cuisson s'affiche. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
 - **Pas de préchauffage :** Indique si la fonction pas de préchauffage est activée ou désactivée. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

- **Vapeur**: Le niveau de vapeur est affiché. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran du niveau de Vapeur s'affiche. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Vapeur).
- 05 Mise en marche différée** : L'heure de Mise en marche différée est affichée. Si vous appuyez sur cette zone, l'écran de réglage Mise en marche différée s'affiche..
- 06 Démarrer** : Appuyez sur cette zone pour démarrer le four à l'aide des paramètres affichés.
- 07 CONSEIL** : Appuyez pour afficher le guide contextuel sur la température. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)
- 08 Sélection du four** : Vous pouvez choisir entre Flex supérieur et Flex inférieur en cas d'utilisation du séparateur.
- 09 Menu de l'application** : Faites glisser pour utiliser l'application. L'application s'affichera sur l'écran.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes vous sert à verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement. Le verrouillage des commandes permet également de verrouiller les deux portes du four afin qu'elles ne puissent pas être ouvertes. Vous ne pouvez activer le verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes?



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Settings** (Paramètres) pendant 3 secondes.
 - L'écran de verrouillage des commandes s'affiche et l'icône de verrouillage des commandes (🔒) apparaît dans la zone indicatrice.

REMARQUE

- Le verrouillage des commandes n'est disponible que si la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.

Comment déverrouiller les commandes

Appuyez sur **Settings** (Paramètres) pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage (🔒) disparaîtra de l'écran.

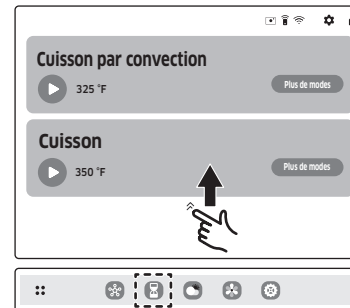
REMARQUE

Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.

Minuterie

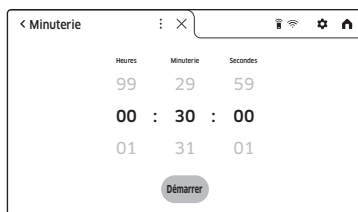
La minuterie sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps défini est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie



1. Faites glisser le menu de l'application et appuyez sur **Minuterie**.

Utilisation du four



2. Réglez le nom de la minuterie souhaitée. Faites glisser ou appuyez sur les chiffres pour régler l'heure. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures et 59 minutes et 59 secondes).
3. Appuyez sur **Démarrer**.
Le four émet un signal sonore à la fin de la durée réglée et l'écran affiche le message « La minuterie est écoulee. »
 - Vous pouvez interrompre, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.

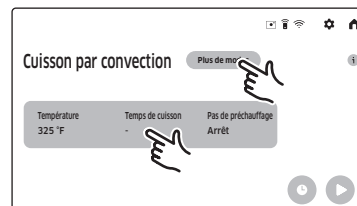
Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée.

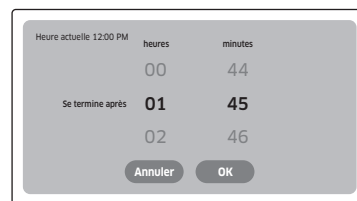
À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec une autre opération de cuisson. (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson à convection de légumes, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson à la vapeur, Friture par application d'air, Air Sous Vide, Levage de pain à la vapeur, Déshydratation).

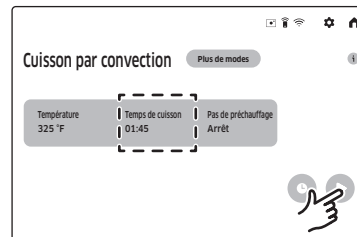
Comment régler le four pour une cuisson minutée



1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
2. Appuyez sur la fonction **Temps de cuisson**. L'écran affiche le temps de cuisson.



3. Faites glisser ou appuyez sur les chiffres pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - Vous pouvez régler le mode Air Sous Vide entre 1 min et 99 heures et 59 minutes.



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson à l'écran.
 - Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.
4. Vérifiez le temps de cuisson défini et appuyez sur **Démarrer** (▶).

⚠ MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée ou de mise en marche différée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Pour les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs et le poisson, la viande ou la volaille frais ou non congelés, il convient d'abord de les refroidir au 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.

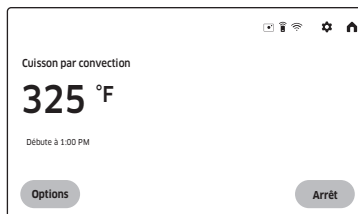
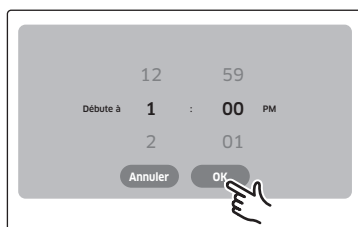
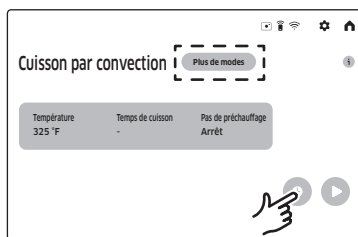
La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Mise en marche différée

En mode de cuisson différée, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez choisie à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement au terme d'une durée déterminée en réglant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Mise en marche différée uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson à convection de légumes, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson à la vapeur, Friture par application d'air, Air sous vide, Levage de pain à la vapeur, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur Mise en marche différée avant de régler les autres opérations de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour une cuisson différée?



1. Positionnez la ou les grilles du four dans le four.
2. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après une durée définie. (Consultez la rubrique **Cuisson minutée** à la page 26.)
4. Appuyez sur **Mise en marche différée** ou sur (🕒). L'heure actuelle est affichée comme première entrée.
5. Appuyez sur les chiffres ou faites-les défiler pour définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre. Ensuite, appuyez sur **OK**.
 - L'écran Mise en marche différée se ferme. L'heure de démarrage et, si vous l'avez réglé, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

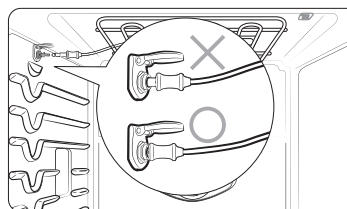
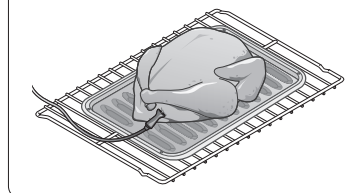
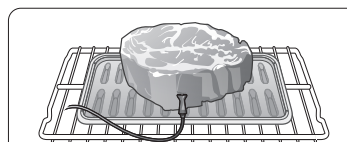
Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille (le bœuf, le poulet, la dinde, le porc, l'agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut s'utiliser avec le mode Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, ou Cuisson à convection de légumes.

Une fois que la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Enfoncez complètement la pointe de la sonde de température dans la viande, de façon à ce que la pointe soit au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage.
- Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement, car la sonde détectera la température du four et non celle de la viande.
- 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 activez la fonction Maintenir au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de Sonde de température, la température interne de la viande dépassera la température voulue.

Utilisation du four

2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four aussi loin que possible.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
(Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, or Cuisson à convection de légumes) Réglez la température de cuisson. (Voir page 36.)
4. Appuyez sur **Sonde de température** pour régler la température interne souhaitée.
5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

Températures disponibles	100 °F à 200 °F
--------------------------	-----------------

6. Si vous voulez utiliser l'option Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez la fonction souhaitée.
7. Appuyez sur **Démarrer** (▶).
8. Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

⚠ MISE EN GARDE

Pour protéger la pointe de la sonde de température, prenez soin de ne pas enfoncer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle de cuisson automatique ou de cuisson au gril. Vous risquez d'endommager définitivement la sonde et elle ne fonctionnera plus.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la fonction Sonde de température uniquement pour la cuisson. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température pendant que la fonction sonde de température est activée ou si vous insérez la sonde de température pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrête après 1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments congelés, il y a des moments où elle ne peut pas être détectée. (L'icône de la sonde n'apparaît pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140
	Moyenne	160
	À point	170
Porc		170
Volaille		180 à 185

📖 REMARQUE

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

Retrait de la sonde de température

Débranchez la fiche de la sonde de température de la prise.

⚠ MISE EN GARDE

Après la cuisson, la sonde de température est assez chaude pour provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir suffisamment avant d'essayer de la retirer.

Plages de réglage de la température pour le mode de cuisson double

La plaque de séparation permet de diviser le four en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Cela s'appelle également le mode double. Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments supérieur et inférieur du four, chaque four dispose d'une puissance minimale et maximale et, par conséquent, de réglages de température minimaux et maximaux.

Les températures du four dans le compartiment inférieur limitent également les paramètres du gril dans le compartiment supérieur. Les limites de température et de réglage du gril sont indiquées dans le tableau ci-dessous et à la page suivante.

COMPARTIMENT SUPÉRIEUR		COMPARTIMENT INFÉRIEUR (Paramètres des fonctions et températures disponibles)	
Mode	Régler la température	Cuisson, Cuisson par convection (°F)	
		Min.	Max.
Grillage	Élevée	400	480
	Faible	325	480
Cuisson par convection / Rôtissage par convection	480 °F	400	480
	450 °F	350	480
	300 °F	250	375
	250 °F	225	300
	175 °F	175	200

REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, consultez la page 50.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR		COMPARTIMENT SUPÉRIEUR (Paramètres des fonctions et températures disponibles)			
Mode	Régler la température (°F)	Grillage		Cuisson par convection, Rôtissage par convection (°F)	
		Faible	Élevée	Min.	Max.
Cuisson / Cuisson par convection	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

O = Disponible X = Non disponible

REMARQUE

Le mode de cuisson double vous permet d'utiliser des paramètres différents pour les compartiments supérieur et inférieur, tels que des temps d'arrêt, des temps de cuisson et des températures différents.

Pour appliquer ou modifier les paramètres dans l'un ou l'autre compartiment, appuyez sur le pavé tactile correspondant.

Utilisation du four

Caractéristiques du four

Cavité du four		Caractéristiques du four	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Four unique</div> <p>Sans plaque de séparation</p>	Four unique	Supérieur	Cuisson, Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson à convection de légumes, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Friteuse à air chaud, Air Sous Vide, Cuisson à la vapeur, Maintien au chaud, Levage de pain à la vapeur, Déshydratation, Commande intelligente, Guided Cook, Cuisson personnalisée, Nettoyage
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Flex supérieur Flex inférieur</div> <p>Avec une plaque de séparation</p>	*Four double	Flex supérieur	Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Commande intelligente
		Flex inférieur	Cuisson, Cuisson par convection, Commande intelligente

* Pour utiliser la fonctionnalité du four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page **50**.

Mode de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson.

Réglez le mode et la température. Voir **Réglage de la température** à la page **30** et


Instructions de base en matière de cuisson au four et au gril en commençant à la page **36**.

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	Pas de préchauffage
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Cuisson	175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Grillade	Bas / Élevé	Bas / Élevé	0	0	-	-	-
Cuisson Par Convection	175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Cuisson à convection de légumes	350 °F (175 °C) à 450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Cuisson traditionnelle vapeur	0	-	0	-	-	-	-
Air Fry (Friture par application d'air)	350 °F (175 °C) à 500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) à 205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	Pas de préchauffage
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Déshydratation	100 °F (40 °C) à 225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Levage de pain à la vapeur	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Maintien au chaud	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

0 = Disponible - = Non disponible


* Pour utiliser la fonctionnalité du four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page 50.

Mode	Instruction
Bake (Cuisson traditionnelle)	<ul style="list-style-type: none"> L'option Bake (Cuisson) au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Gril	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode gril est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de faire cuire les aliments au gril. Consulter la section Guide de recommandation en matière de cuisson au gril commençant à la page 33.

Mode	Instruction
Cuisson Par Convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode 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 simultanément plusieurs grilles. Les pains/pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. 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 en même temps un extérieur riche et doré.
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Bake (Cuisson vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, pâtisseries et desserts en améliorant la teneur en eau, la texture et la saveur. Consulter la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 38.
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Roast (Rôtissage vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante, tout en scellant les jus pour un résultat moelleux et tendre. Consulter la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 38.
Cuisson traditionnelle vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson traditionnelle vapeur vous permet d'utiliser une méthode de cuisson indirecte qui se sert de la vapeur chaude générée de l'eau de cuisson des aliments. La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée via la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est un méthode de cuisson saine des légumes, de la viande et du poisson pour qu'ils conservent leurs nutriments. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le récipient à vapeur en position 1. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.

Utilisation du four

Mode	Instruction
Air Fry (Friture par application d'air)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Fry (friture par application d'air) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que le mode convection normal. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture par application d'air en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Consulter la section Air Fry (Friture par application d'air) en commençant à la page 34.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Sous Vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four. La température peut être réglée entre 100 °F et 205 °F. Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur. Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients. Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour les aliments. Consulter la section Air sous vide en commençant à la page 40.

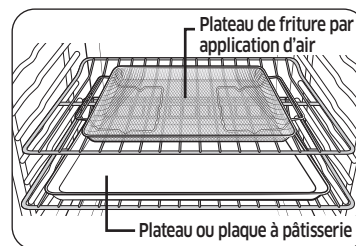
Mode	Instruction
Cuisson à convection de légumes	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Cuisson à convection de légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Il crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale. La circulation uniforme de l'air assurée par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau de cuisson en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Consulter la section guide de recommandation en matière de cuisson à convection de légumes en commençant à la page 41. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments sur la grille 3 ou 4. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.
Levage de pain à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher. Placez la pâte sur la grille 2 ou 3. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour pain pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode Maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.

Guide de recommandation en matière de cuisson au grill

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de faire cuire les aliments au grill.

Aliment	Cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 ga- lettes	¾ po	Élevé	6	03 h 00	02 h 00
	Moyen	9 ga- lettes	1 po	Élevé	6	03 h 20	02 h 20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05 h 00	04 h 00
	Moyen	-	1 à 1 ½ po	Élevé	5	06 h 00 - 06 h 30	04 h 30 - 04 h 00
	À point	-	1 à 1 ½ po	Faible	4	07 h 00 - 08 h 00	04 h 00 - 05 h 00
Morceaux de poulet	À point	4,5 lbs	½ po à ¾ po	Faible	3	16 h 00 - 18 h 00	13 h 00 - 15 h 00
	À point	2 lbs	½ po à ¾ po	Faible	3 ou 4	15 h 00 - 16 h 00	10 h 00 - 12 h 00
Côtelettes de porc	À point	1 lbs	1 po	Faible	3	08 h 00 - 10 h 00	06 h 00 - 08 h 00
Filets de poisson	À point	-	¼ po à ½ po	Faible	3 ou 4	07 h 00 - 08 h 00	04 h 00 - 05 h 00

Air Fry (friture par application d'air)



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- La friture par application d'air est conçue pour la cuisson sur une seule grille du four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de la position de la grille se compte à partir du bas.)

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée de la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essayez l'intérieur du four avant et après la cuisson par

Utilisation du four

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

REMARQUE

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

Guide de recommandation en matière de friture par application d'air

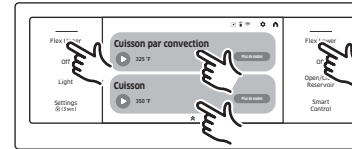
Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes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

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments riches en matières grasses, qui sont frits par application d'air, peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	Trempez les 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 selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes découpés 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 selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

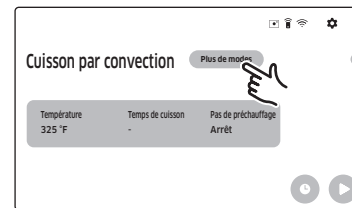
Réglage du mode

Sélectionnez la cavité du four (en cas d'utilisation de la plaque de séparation)

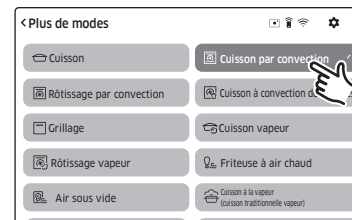


Appuyez sur **Flex Upper** (Flex supérieur) ou sur **Flex Lower** (Flex inférieur) sur le panneau de commande ou l'écran pour sélectionner la cavité du four.

Sélectionner le mode



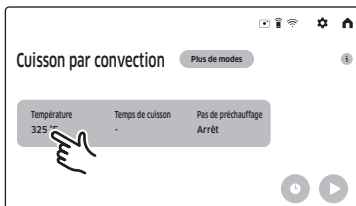
1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner le mode du four.



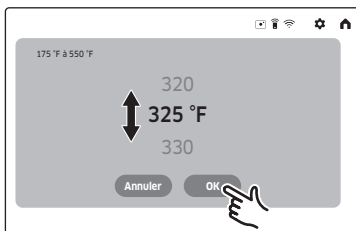
2. Appuyez sur le mode de votre choix.

Utilisation du four

Réglage de la température

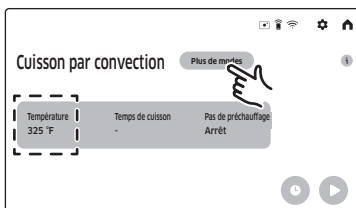


1. Appuyez sur **Température**.

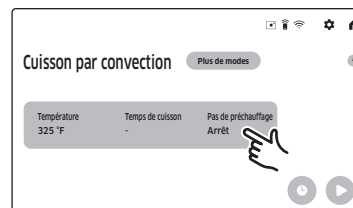


2. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique ou balayez l'écran pour régler la température.
3. Appuyez sur **OK**.

Instructions de base en matière de cuisson au four et au grill



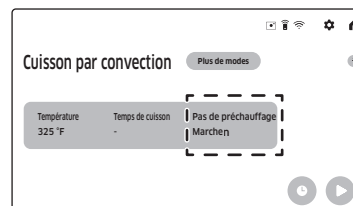
1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
2. Réglez la température souhaitée.
 - Le mode grill ne peut être réglé que sur Élevée ou Faible.
 - La température Maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.



3. Suivez les étapes suivantes pour utiliser les fonctions Pas de préchauffage, Cuisson vapeur, ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez-les et passez à l'étape 4 à la page suivante.

Pas de préchauffage

- a. Si vous sélectionnez le mode Convection, l'écran affiche les informations sur la fonction **Pas de préchauffage**. (Le réglage par défaut est **Off** [Arrêt]).
- b. Appuyez sur **Pas de préchauffage**. La fonction Pas de préchauffage est activée et l'écran affichera **Marche**.

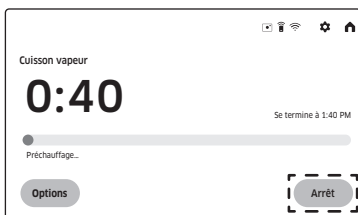
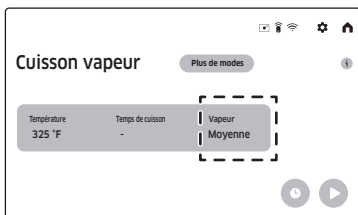


REMARQUE

- Pour une meilleure performance, nous recommandons la cuisson sur une seule grille.

Type de grille	Positions de la grille
Cuisson	3 ou 4
Rôti	1 ou 2

- Placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction pas de préchauffage.
- Pour de meilleures performances, préchauffez le four lors de la cuisson de produits de boulangerie qui gonflent tels que les gâteaux des anges, les gâteaux Bundt ou les pâtes feuilletées.



Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur

- a. Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations relatives au niveau de vapeur. (La valeur par défaut est Moyenne)
- b. Appuyez sur **Vapeur** pour régler le niveau de vapeur. L'écran de réglage du niveau de vapeur s'affiche. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Faible, Moyenne ou Élevée.

Important : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de démarrer la cuisson vapeur. Consulter la section le **réservoir d'eau** à la page 21.

4. Si vous souhaitez utiliser la fonction Temps de cuisson, ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction maintenant. Consulter les pages 26 et 27 pour obtenir les consignes.
5. Appuyez sur **Démarrer** (▶) pour commencer la cuisson.
6. Appuyez sur **Off** (Arrêt) une fois la cuisson terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

REMARQUE

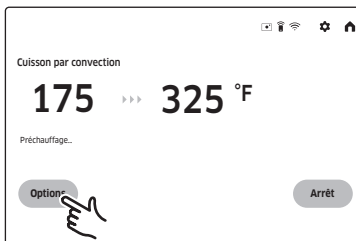
Lorsque la Cuisson à la vapeur est activée et que le réservoir d'eau est vide, l'écran affiche « **Remplissez le réservoir d'eau** ». Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur s'arrête jusqu'à ce que vous remplissiez à nouveau le réservoir d'eau.

Guide de recommandation pour la cuisson vapeur et le rôtissage vapeur

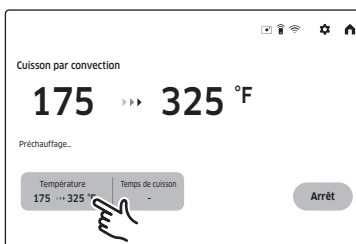
Mode vapeur	Niveau vapeur	Aliments recommandés
Cuisson vapeur	Élevée	Pains de seigle, desserts (flan au caramel)
	Moyenne	Croissants, tartes, plats réchauffés (pizzas, plats mijotés)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevée	-
	Moyenne	Viandes, volaille
	Faible	Dinde, gros morceaux de viande

Utilisation du four

Comment ajuster la température pendant la cuisson



1. Appuyez sur **Options**.



2. Appuyez sur **Température** puis réglez la température et appuyez sur **OK**.

⚠ MISE EN GARDE

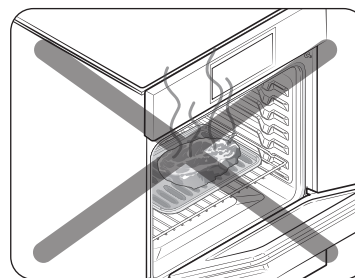
- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsqu'on ouvre 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.
- Veillez à drainer l'eau résiduelle après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence à drainer l'eau, attendez que le cycle de vidange soit terminé.

- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vider le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans l'enceinte du four, la température enregistrée par le thermomètre peut différer de la température réelle réglée pour le four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut se mettre en marche ou s'arrêter pendant que le four fonctionne.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

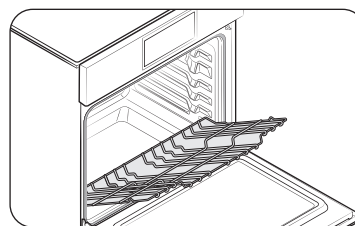
⚠ MISE EN GARDE



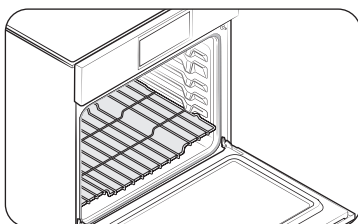
Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Utilisez de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.

Cuisson traditionnelle vapeur

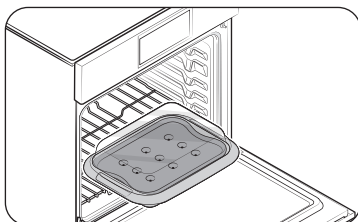
Remplacement de la grille métallique pour cuisson à la vapeur et le récipient à vapeur



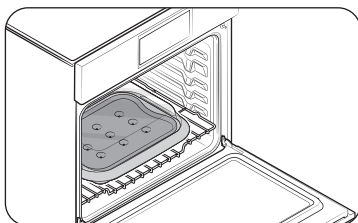
1. Placez l'extrémité de la grille métallique pour cuisson à la vapeur sur le support.



2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



3. Placez le récipient à vapeur sur la grille.



4. Poussez le récipient vers l'intérieur jusqu'à ce que la buse à vapeur s'emboîte dans la fente du couvercle du ventilateur de convection.

Guide de recommandation pour la cuisson traditionnelle vapeur

- Le préchauffage n'est pas obligatoire, la cuisson peut être lancée immédiatement.
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximale avant utilisation.
- Utilisez le récipient à vapeur, placez-le à la position 1.
- Utilisez la grille métallique pour cuisson à la vapeur pour le récipient à vapeur.
(Consultez la section **Introducing your new oven [Présentation de votre nouveau four]** en commençant à la page 19.)

Articles	Accessoires	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Fleurons de brocolis	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Asperges, vertes	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Asperges, blanches	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Haricots verts	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Choux de Bruxelles	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Demi-pommes de terre épluchées	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	25 à 35
Épinard	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 13
Filets de poisson blanc	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 25
Filets de saumon	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 25
Crevettes	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Moules, en demi-coquille	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Poitrine de poulet	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	25 à 35
Œufs bouillis	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 30

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

Utilisation du four

MISE EN GARDE

- Le récipient à vapeur se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour le retirer.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle en verre du récipient à vapeur une fois la cuisson terminée.
- Veillez à insérer complètement le compartiment afin que le récipient touche la paroi arrière.

REMARQUE

- Consulter la section Steam container (Récipient à vapeur) en commençant à la page 20.
- Consulter la section Water reservoir (Réservoir d'eau) en commençant à la page 21.

Air sous vide

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur.
- Pour ce mode, utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez pas les sacs résistants à la chaleur.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four.
- La température peut être réglée entre 100 °F à 205 °F.
- N'utilisez que la température inférieure à 140 °F(60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

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

Aliment	Cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Moyen	140	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	À point	155	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150	6 à 12
Rôti	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
Côtelette, désossée	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
Rôti	À point	160	4 à 6
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145	2,5 à 4
Poitrine de poulet	Ferme	160	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4

Aliment	Cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 3
Steak de saumon	À point	145	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130	1,5 à 3
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 4
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	1 à 2

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

REMARQUE

- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que les températures inférieures à 140 °F(60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.
- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- Les viandes et les poissons offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont mieux servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 40 °F(5 °C) pour conserver le parfum et la texture des aliments.

Cuisson à convection de légumes

Guide de recommandation pour la cuisson à convection de légumes

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

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pommes de terre	375 - 425	3	45 à 65
Tranches de tomates	425 - 450	3	15 à 20
Tranches d'oignons	400 - 425	3	15 à 25
Tranches de carotte	375 - 425	3	30 à 45
Tranches de poivrons	375 - 425	3	15 à 25

Utilisation du four

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Fleurons de brocolis	400 - 425	3	15 à 20
Fleurons de choux-fleurs	400 - 425	3	15 à 20
Asperges	425 - 450	3	15 à 20
Champignons	425 - 450	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 - 400	3	30 à 50
Tranches de courge	375 - 400	3	30 à 50
Tranches d'aubergines	400 - 425	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425	3	15 à 20

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

REMARQUE

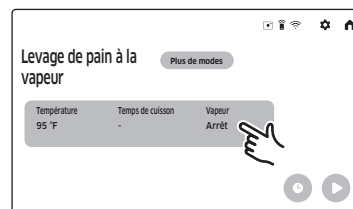
- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Il est recommandé de l'accompagner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

Utilisation des autres fonctions

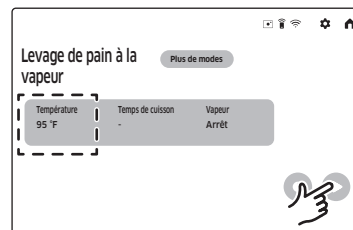
Mode	Plage de température
Maintien au chaud	**Aucun
Levage de pain à la vapeur	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Déshydratation	100 °C (40 °C) à 225 °C (105 °C)

** Aucun signifie qu'une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances. Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

Levage de pain à la vapeur



1. Appuyez sur **Plus de modes** puis sélectionnez **Levage de pain à la vapeur**.
2. Appuyez sur **Vapeur** pour activer/désactiver la fonction de vapeur.



3. Réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur **Démarrer** (▶).

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas le mode Levage de pain à la vapeur lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Attendez que le four refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage de pain à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température de levage du pain n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 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 four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un signal sonore d'erreur retentit si la température réglée est en dehors de la plage définie.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Maintien au chaud	2
Levage de pain à la vapeur	1 ou 2
Déshydratation	3 ou 4

Utilisation de la fonction de Smart Control

Pour utiliser la fonction Smart Control du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible.

Veillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

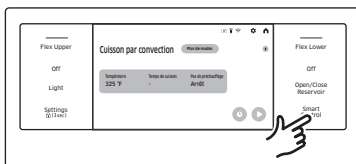
Lorsque la fonction Smart Control est activée, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four fermé.
Lorsque la fonction Smart Control est activée, le four est en marche.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four fermé

Comment connecter le four

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

Utilisation du four

Pour démarrer le four à distance



Appuyez sur **Smart Control** (Commande intelligente) et activez la commande intelligente. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction Smart Control est activée, vous pouvez :

- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance.
- Éteindre le four à distance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson à distance.

REMARQUE

- **Important** : Le mode Autonettoyage ne peut être démarré 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.
- Lorsque la fonction Smart Control est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Lorsqu'un code d'erreur se produit, Smart Control sera désactivée.

Fonction de cuisson guidée

Vous sélectionnez le type d'aliment et le four règle la température, le mode et vous indique le temps de cuisson nécessaire.

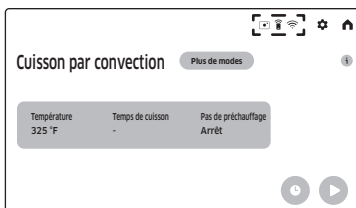
À l'aide d'une caméra interne, reconnaissant* les ingrédients dans le four, il recommande des recettes et optimise les paramètres** pour obtenir d'excellents résultats de cuisson. Une caméra vous alertera si un excès de cuisson est détecté***.

REMARQUE

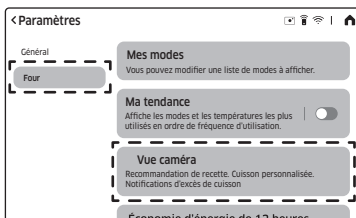
- Pour utiliser la cuisson guidée, connectez-vous à l'application SmartThings via **Connexion assistée**.
- Le plat doit être placé au centre du four pour obtenir la meilleure reconnaissance possible. La précision de la reconnaissance peut varier en fonction des conditions d'utilisation réelles, telles que le type d'ingrédients, la propreté de la cavité et la luminosité de la pièce. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le guide de l'utilisateur joint à l'emballage.
- Basé sur un algorithme créé par l'IA et non sur un apprentissage en temps réel. Une fois les ingrédients identifiés et la recette sélectionnée, si un préchauffage est nécessaire, les ingrédients doivent être retirés du four pendant le préchauffage. Les ingrédients peuvent être cuits immédiatement après avoir été identifiés s'ils n'ont pas besoin d'être préchauffés.
- Le système peut ne pas fonctionner correctement lors de la cuisson d'aliments spécifiques de couleur foncée ou recouverts d'un couvercle, ce qui peut gêner la reconnaissance. Vous devez donc surveiller vous-même l'état de la cuisson.

* , ** Vous devez activer la recommandation de recette dans les paramètres de Vue caméra.

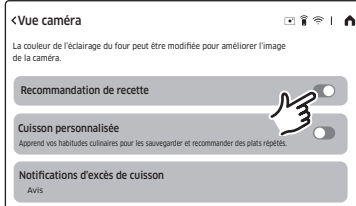
*** Vous devez activer la notification d'excès de cuisson dans les paramètres Vue caméra.



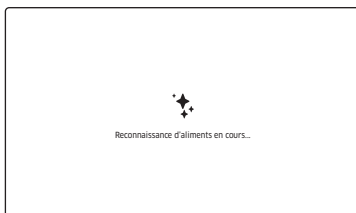
1. Pour utiliser la cuisson guidée, connectez-vous à l'application SmartThings via **Connexion assistée**.



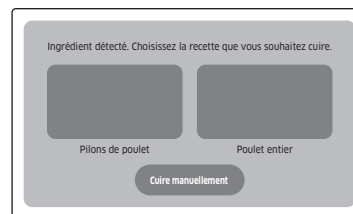
2. Appuyez sur **Paramètres - Oven - Vue caméra**.



3. Appuyez sur la recommandation de recette pour l'activer.



4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte. Ensuite, le four reconnaît les aliments.



5. Après la reconnaissance, appuyez sur la recette que vous souhaitez cuisiner.
 - Vous pouvez régler la Température, le Temps de cuisson et la Mise en marche différée.
 - Si vous devez préchauffer avant la cuisson, retirez les aliments du four.
6. Si vous devez arrêter ou interrompre la cuisson guidée, appuyez sur **Off** (Arrêt).

⚠ MISE EN GARDE

- Respectez scrupuleusement le guide (recette, préchauffage, position de la grille, taille du plat, etc.).
- Si vous modifiez le mode, la température et la durée par défaut, le plat peut être légèrement trop cuit, ou pas assez cuit.
- Si vous modifiez le mode, la température et la durée, la notification d'excès de cuisson est levée.
- L'utilisation d'un récipient à revêtement noir peut raccourcir le temps de cuisson.

📄 REMARQUE

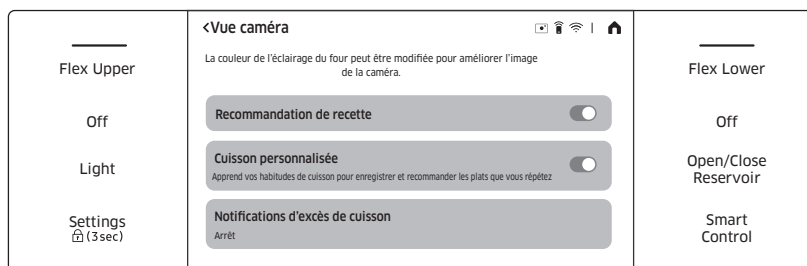
- Certaines cuissons permettent d'ignorer le préchauffage. Suivez les invites à l'écran pour être guidé tout au long du processus de cuisson.
- Placez du papier de cuisson sur une plaque à pâtisserie ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes pendant la cuisson guidée.

Utilisation du four

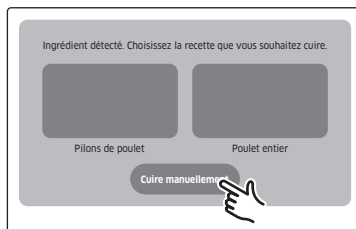
Fonction de cuisson personnalisée

Vous pouvez ajouter vos recettes au four manuellement et automatiquement.

- Pour utiliser la cuisson personnalisée, connectez-vous à l'application SmartThings via Connexion assistée.
- Activez la recommandation de recette et la cuisson personnalisée dans les paramètres de Vue caméra.
- La cuisson personnalisée est enregistrée avec une photo du plat terminé et apparaît à l'écran comme recette recommandée lors de la prochaine recommandation de recette.
- Vous pouvez modifier le paramètre de la cuisson personnalisée enregistrée dans la fiche de recette.



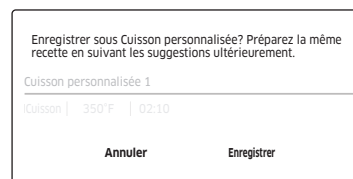
Ajouter de nouvelles recettes manuellement



1. Consultez la fonctionnalité cuisson guidée, points numéros 1 à 4 sur la page 44.
2. Après la reconnaissance, appuyez sur **Cuire manuellement**. Vous pouvez régler la cuisson.



3. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **Add recipe** (+).



4. Vous pouvez enregistrer votre recette.
 - Vous pouvez modifier le nom de la recette, la température et le temps de cuisson.

Ajoutez de nouvelles recettes grâce à l'apprentissage IA

Si la recette définie par l'utilisateur est répétée plus de 5 fois avec le même ingrédient, le même mode, la même température et le même temps de cuisson, l'appareil essaie automatiquement d'enregistrer les paramètres et de créer une recette personnalisée.

REMARQUE

- Cette fonction procède à une évaluation en fonction de l'apparence des ingrédients, de sorte que l'état de traitement, la couleur et la disposition des ingrédients affectent la reconnaissance.
- Les critères de cuisson personnalisée par l'IA sont basés sur les 50 dernières cuissons sur une période de 3 mois.
- Le nombre maximum de recettes personnalisées pouvant être enregistrées est de 30.
- Si vous désactivez la recommandation de recette, l'IA peut apprendre une recette, mais ne peut pas recommander une recette.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung et permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre smartphone.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les smartphones Samsung.

Amazon Alexa et Google Assistant

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

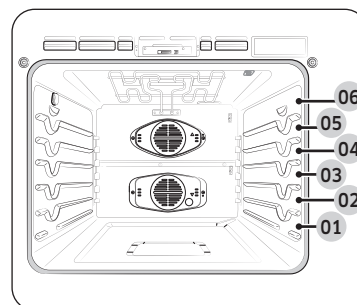
Guide d'installation

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

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, 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).

Utilisation des grilles du four

Positions de la grille du four (mode simple)



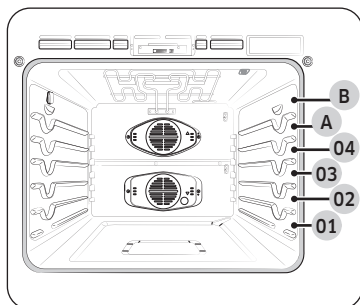
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Faire griller des hamburgers	6
Faire griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats en cocotte	4 ou 3
Gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dindes, grands rôtis, jambons, pizza fraîche	1

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

Utilisation du four

Positions de la grille du four avec plaque de séparation (mode double)



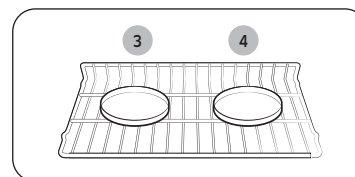
Le compartiment supérieur a 2 positions de grille (A, B).

Le compartiment inférieur a 3 positions de grilles (1 - 3).

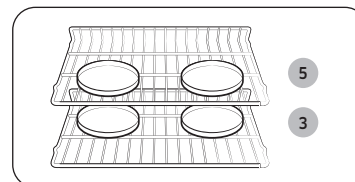
TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteau des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits poulets, rôtis moyens	-	1

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

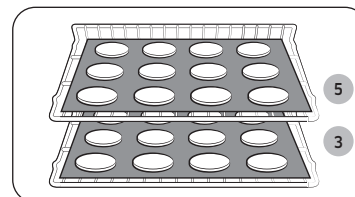
Placement des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Centrer les moules dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux. Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Confère l'image à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3** et **5**.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

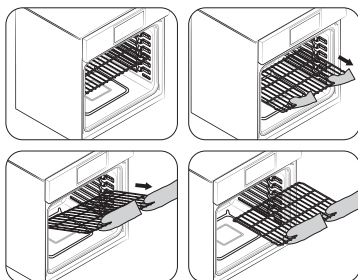
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

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

Remplacement des grilles

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



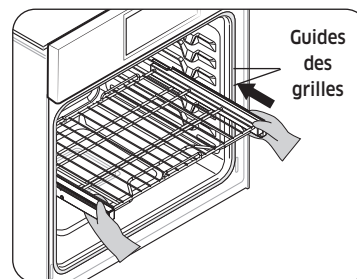
⚠ MISE EN GARDE

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

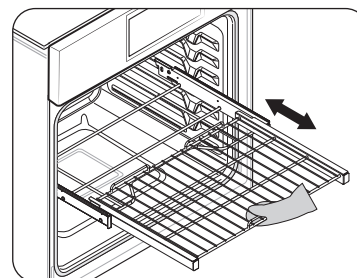
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de 2 glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante



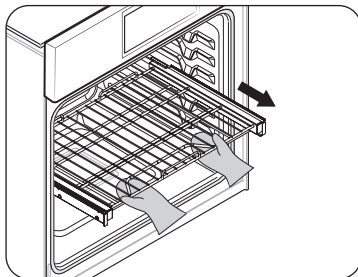
Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.



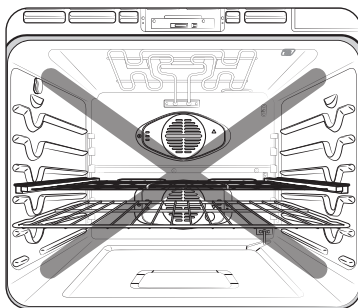
Lorsque vous utilisez la grille coulissante du four, assurez-vous de tirer sur la poignée de la grille uniquement pour la faire rentrer ou sortir. Si vous saisissez le cadre pendant que vous utilisez la grille, toute la grille coulissante sera retirée. Veillez à utiliser les gants de cuisine pour manipuler la grille coulissante pendant la cuisson.

Utilisation du four

Retrait de la grille coulissante



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



⚠ MISE EN GARDE

Évitez d'installer la grille coulissante directement au-dessus de la grille métallique. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

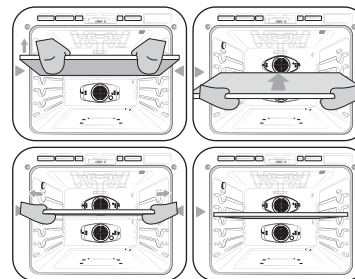
📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans toutes les positions, sauf à la position la plus basse du four (niveau 1).

Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



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

⚠ MISE EN GARDE

Si le four affiche **-dC-**

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

Utilisation de la fonction de nettoyage

La fonction Nettoyage a quatre sélections : Self-Clean (Auto-Nettoyage), Steam-Clean (Nettoyage Vapeur), Descalé (Détartrage), et Draining (Drainage).

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 pour les réduire en une cendre finement pulvérisée que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

⚠ MISE EN GARDE

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four devient très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier 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 aluminium fondra et se collera à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être **VERY HOT (TRÈS CHAUD)**.

Avant un cycle d'auto-nettoyage

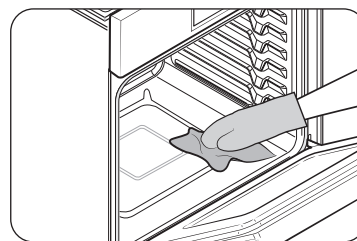


Fig. 1

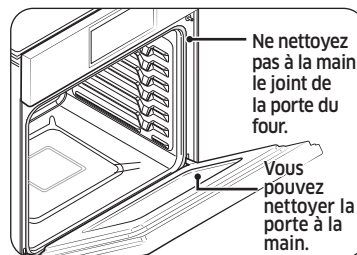


Fig. 2

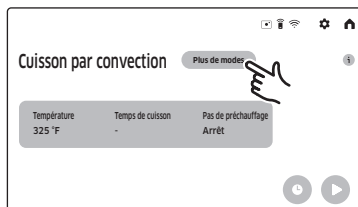
- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier aluminium.
- Essuyez les débris sur le fond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

📖 REMARQUE

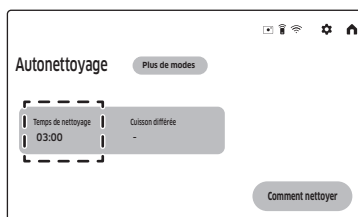
Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

Utilisation du four

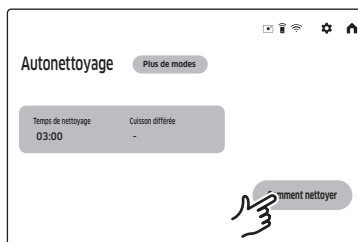
Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage



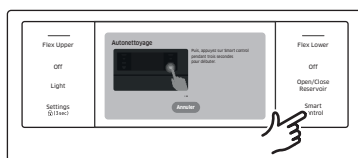
1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner **Autonettoyage**.



2. Régler le temps de nettoyage. Vous pourriez choisir entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (La valeur par défaut est de 3 heures).
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez régler la fonction de Mise en marche différée.



4. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Commande intelligente**. Suivez les instructions, puis balayez l'écran.



5. Appuyez sur **Smart Control** (Commande intelligente) pour lancer l'autonettoyage. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.
Important : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'autonettoyage sur l'un ou l'autre des fours.



6. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off** (Arrêt).

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température de sécurité/de refroidissement.
- La fonction d'autonettoyage ne peut s'utiliser que dans un seul four à la fois. Si le mode d'autonettoyage est activé dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour cuisiner.
- Nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et la vitre supérieure de l'éclairage à DEL afin de pouvoir contrôler la caméra. Si ces pièces présentent des taches importantes, procédez à un autonettoyage, puis essuyez-les à l'aide d'un tampon à récurer.
- Évitez de nettoyer avec un tampon à spirale en acier inoxydable. Il pourrait égratigner ou endommager la lentille.

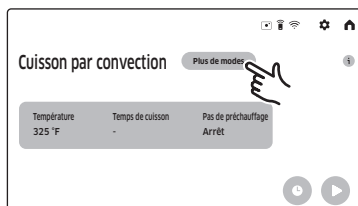
Après un cycle d'autonettoyage

- 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.

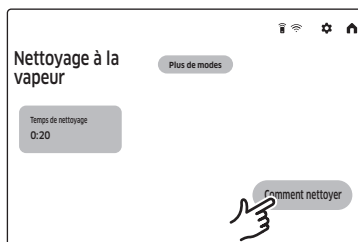
Nettoyage à la vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

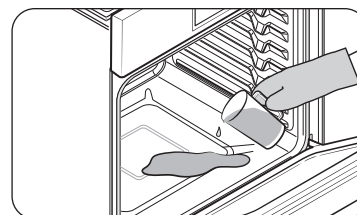
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'autonettoyage.



1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner **Nettoyage à la vapeur**.



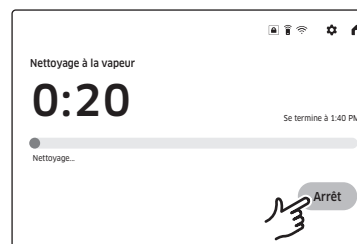
2. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Comment nettoyer**. Suivez les instructions, puis balayez l'écran.



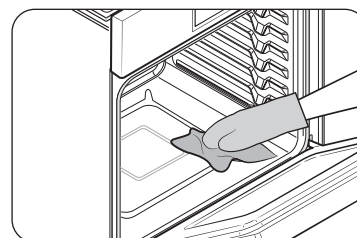
3. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.

Appuyez sur **Démarrer** pour commencer le nettoyage à la vapeur. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

- **Important** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle de nettoyage à la vapeur dans l'un ou l'autre des fours.



4. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle de nettoyage à la vapeur, appuyez sur **Off (Arrêt)**.



5. 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.

⚠ MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Utilisation du four

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau 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 entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

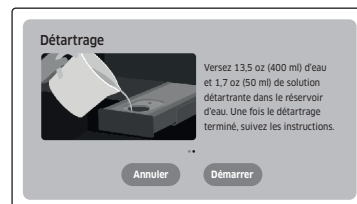
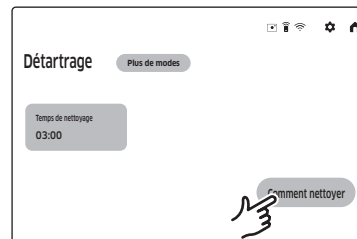
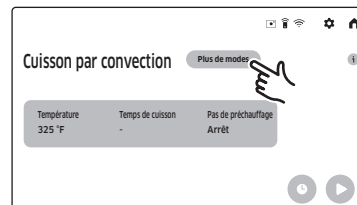
Détartrage

Si vous utilisez les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, nous vous recommandons de détartre régulièrement pour éliminer les minéraux du four qui pourraient affecter le goût ou la qualité de vos aliments cuits. Pendant l'exécution d'un cycle de détartage, utilisez uniquement des détartants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant plus de 12 heures, le témoin Détartrage s'allume. Vous pouvez toujours activer les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant les deux prochaines heures sans détartage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur seront désactivées jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartage.

Comment lancer un cycle de détartage



1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner **Détartrage**.
2. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Comment nettoyer**. Suivez les instructions, puis balayez l'écran.
3. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de détartant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.
4. Une fois le détartage terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
5. Utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet pour le rinçage.
6. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK** pour lancer le rinçage.
7. Une fois le rinçage effectué, utilisez les gants de four pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez que des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ MISE EN GARDE

- L'exécution de la fonction de détartrage désactive la cuisson vapeur et le rôtissage vapeur.
N'annulez pas le détartrage pendant qu'il est en cours. Si vous l'interrompez, vous devez relancer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour connaître le rapport correct entre l'eau et le détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant. Si le rapport eau/détartrant diffère de celui indiqué ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans le mode d'emploi du détartrant.

📖 REMARQUE

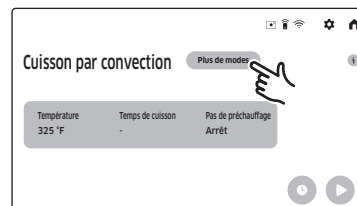
Même si le four démarre automatiquement le détartrage au bout de 5 secondes sans que vous ayez à le confirmer, nous vous recommandons de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter que le détartrage ne démarre par erreur.

Vidange

Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez drainer l'eau résiduelle pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson.

Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :

Comment lancer une vidange



1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner **Drainage**.



2. Appuyez sur **Comment nettoyer**. Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



3. Avant de procéder au drainage, utilisez des gants de cuisine pour vider le réservoir d'eau afin d'éviter tout débordement.
4. Une fois la vidange terminée, utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau.

📖 REMARQUE

Une fois que le four commence à drainer l'eau, attendez que le cycle de vidange soit terminé.

Utilisation du four

Paramètres

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



Appuyez sur **Settings** (Paramètres). L'écran affiche l'icône Paramètres.

	Paramètres	Description
Commun	Compte Samsung	Connectez-vous pour commencer.
	Connexions	Permet de définir la connexion Wi-Fi, la connexion assistée et la connexion Bluetooth.
	Verrouiller	Empêchez les enfants de démarrer ou de paramétrer accidentellement les appareils. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, le panneau de commande et la porte sont verrouillés.
	Sons	Permet de définir le mode sonore, le style sonore et le volume.
	Notifications des appareils ménagers	Recevez des notifications à propos des appareils enregistrés dans l'application SmartThings.
	Affichage	Permet de régler la luminosité et la taille de police à l'écran.
	Écran et style	Permet de définir l'écran de couverture et l'écran de veille.
	Mémoire	Permet de contrôler et de gérer l'espace disque.

	Paramètres	Description
Commun	État de sécurité de vos appareils	Vérifiez l'état de sécurité de l'appareil.
	Langue	Vous pouvez changer la langue à utiliser. La valeur par défaut est l'anglais.
	Date et heure	Permet de régler la date et l'heure. Vous pouvez utiliser la date et l'heure indiquées par votre réseau en utilisant le mode automatique.
	Unité de température	Sert à régler l'unité de température. (°F ou °C)
	Accessibilité	Permet de régler les fonctions d'accessibilités Réponse vocale et Visibilité.
	Mise à jour logicielle	Vous pouvez télécharger et installer un nouveau logiciel lorsqu'une mise à jour logicielle est disponible.
	Support	Bénéficiez d'une assistance à distance pour tous vos besoins liés à votre appareil.
	Réinitialiser	Permet de réinitialiser le réseau et l'appareil.
	À propos de l'appareil	Permet de vérifier les informations sur l'appareil, notamment le nom du produit, le nom du modèle et le numéro de série.

Paramètres		Description
Four	Mes modes	Vous pouvez modifier une liste de modes à afficher.
	Ma tendance	Affiche les modes et les températures les plus utilisés en ordre de fréquence d'utilisation.
	Vue caméra	Permet de définir la recommandation de recette, la cuisson personnalisée et la notification d'excès de cuisson.
	Économie d'énergie de 12 heures	Le four s'éteindra après 12 heures de cuisson ou 3 heures de gril. Le four ne s'éteint pas lorsque la fonction est désactivée.
	Ajuster la température	Ajuster la température dans la plage -35 °F à +35 °F.
	Sabbat	Consultez la section Sabbat à la page 57.

Mode Démonstration

Cette option est exclusivement destinée à des fins d'inspection. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Réglez l'heure sur 11:11.
2. Appuyez simultanément sur **Settings** (Paramètres) et **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Mode démonstration pour les détaillants

Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

(L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Réglez l'heure sur 12:34.
2. Appuyez simultanément sur **Settings** (Paramètres) et **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Utilisation de la fonction Sabbath

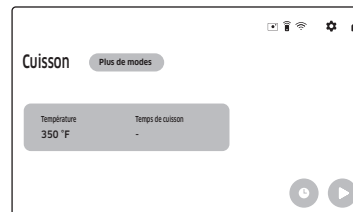
(Pour une utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)



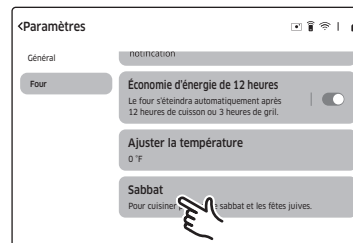
Pour obtenir une assistance supplémentaire, des directives sur l'utilisation correcte et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visitez le site <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbath pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbath. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.

Comment utiliser la fonction Sabbath

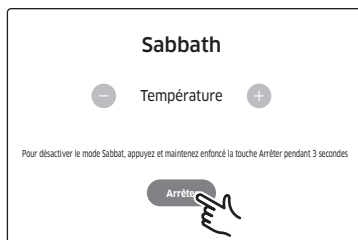


1. Appuyez sur **Plus de modes** pour sélectionner **Cuisson**.
2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Démarrer** (▶).



4. Appuyez sur **Settings** (Paramètres) > **Oven**, puis sur **Sabbat** pour activer la fonction mode Sabbath.
Le four n'émet pas de signal sonore et n'affiche pas d'autres modifications. Vous pourriez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé. N'oubliez pas que le four n'émettra plus de signal sonore et n'affichera plus aucune modification lorsque la fonction Sabbath est activée.

Utilisation du four



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off** (Arrêt). Notez que cette action ne désactive pas le mode Sabbath.
6. Pour désactiver le mode Sabbath, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Arrêt** pendant 3 secondes.

⚠ MISE EN GARDE

- Vous pourriez modifier la température du four, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne retentira en cas de modification. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbath, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- En cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteint. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche automatiquement. **Sabbat** s'affichera sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne se remettra pas en marche. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité pendant qu'il est réglé sur le mode Sabbath, cependant le four ne peut être mis en marche qu'après les fêtes juives. Après les fêtes juives, désactivez le mode Sabbath. Appuyez et maintenez enfoncée la touche **Arrêter** pendant 3 secondes.
- La lampe du four ne fonctionne pas en mode Sabbath.

📖 REMARQUE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction du programme, à l'exception de Cuisson, lorsque la fonction Sabbath est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath pour permettre au four d'atteindre la température réglée. Sachez que pour une performance optimale, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur la surface du four. Elles risquent d'être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

1. Secouez bien une 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.

Plateau de friture par application d'air

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

📖 REMARQUE

Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

⚠ MISE EN GARDE

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

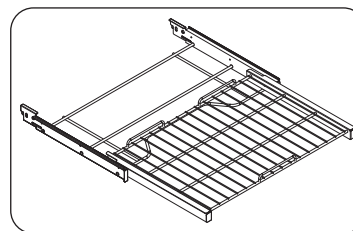
Grilles du four

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

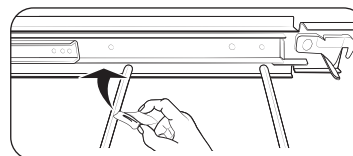
REMARQUE

- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.
- Pour commander un lubrifiant à base de graphite, appelez le service clientèle Samsung aux coordonnées 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, visitez le site Web <http://www.samsungparts.com>.

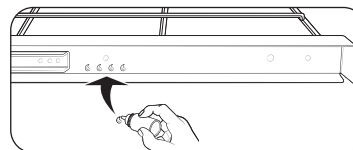
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



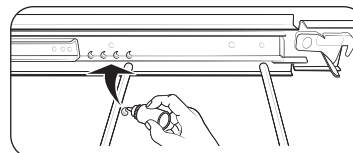
1. Retirez la grille du four. Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** à la page 49.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



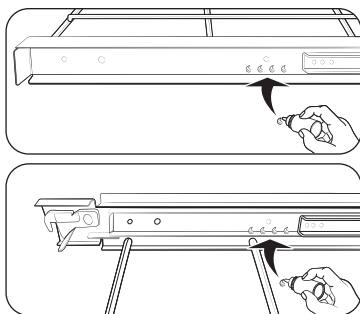
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé - voir les étapes 4 à 7).



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



Entretien de votre appareil

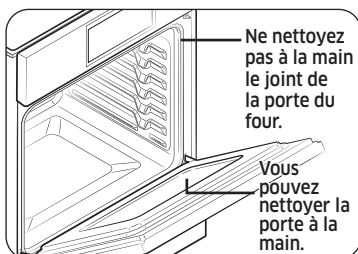


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Voir **Installation de la grille coulissante** à la page 49.

REMARQUE

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

Porte du four

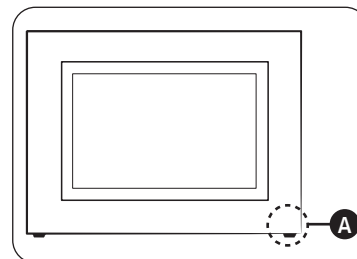


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez soigneusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. **NE PAS immerger la porte dans l'eau. NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou 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 NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.** Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou retirer ce joint.

Retrait des portes du four

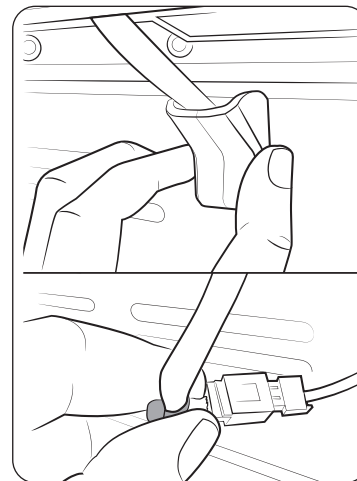
MISE EN GARDE

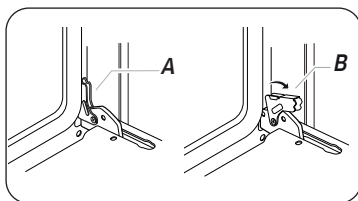
- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, répétez l'opération pour chaque porte.



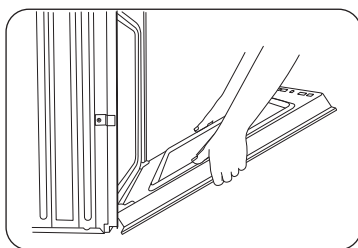
A. Faisceau de câbles

1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous la placerez. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture souple. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.
2. Retirez le caoutchouc, puis débranchez le faisceau de câbles de l'éclairage en bas à droite de la porte.

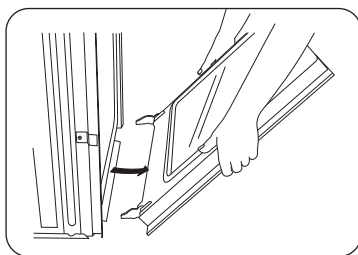




- A. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position déverrouillée



3. Ouvrez la porte du four.
4. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la porte du four en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tourné complètement (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.

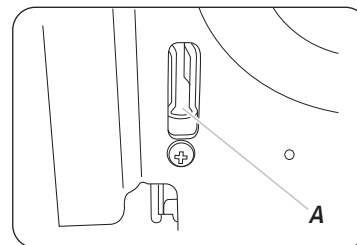


6. À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Levez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez. Il peut être nécessaire que vous basculiez délicatement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous tirez
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

Réinstallation des portes du four

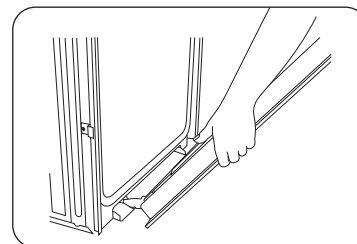
⚠ MISE EN GARDE

La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



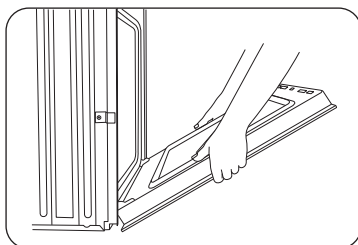
- A. Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.

1. À deux mains, saisissez les bords latéraux de la porte au milieu. Faites face à la cavité du four.
2. Repérez les fentes de chaque côté de la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



3. Tenez la porte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les fentes situées dans la partie inférieure avant de la cavité du four. Insérez lentement la porte en veillant à maintenir l'angle de 45°. Vous saurez que la porte est engagée dans la fente lorsque vous sentirez une légère chute.

Entretien de votre appareil



4. Abaissez la porte du four en position d'ouverture complètement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90 °, répétez les étapes 1 à 3.
5. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la cavité du four en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (illustration A) de la section **Retrait des portes du four** pour connaître la position de verrouillage correcte.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il doit y avoir un espace régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four pend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté n'est pas correctement installée.
8. Rebranchez le faisceau de câbles de l'éclairage à DEL et remettez le caoutchouc.

MISE EN GARDE

Une fois les portes replacées, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour qu'ils occupent leur position initiale avant le retrait de la porte. Les câbles non connectés ou mal installés peuvent être coincés dans la porte ou endommagés par la chaleur.

Dépannage et code d'information

Dépannage

Chez Samsung, nous voulons nous assurer que vous ne rencontrez aucun problème avec votre tout nouveau four électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Affichage des commandes

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être appuyés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Des corps étrangers sont coincés entre les boutons• Modèle de touche : Il y a de l'humidité à l'extérieur• La fonction de verrouillage est activée	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les corps étrangers et réessayez.• Retirez l'humidité et réessayez.• Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.

Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Utilisation du four commençant à la page 24 .
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les éclairages de la maison vont s'allumer. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
	L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est mal fixé ou défectueux.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Utilisation du four commençant à la page 24 .
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour laisser suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	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 sont mal réglées.	Consulter la section Utilisation du four commençant à la page 24 .
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consulter la section Utilisation des grilles du four à la page 47 .
	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Ajuster la température dans la section Réglages à la page 57 .

Dépannage et code d'information

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous à Guide de recommandation en matière de cuisson au gril pour les tailles de portions à la page 33 , puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consulter la Guide de recommandation en matière de cuisson au gril à la page 33 .
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée.
	Dans certains cas, la puissance (tension) peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément gril pendant 10 minutes. • Consulter la Guide de recommandation en matière de cuisson au gril à la page 33.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Ajuster la température dans la section Réglages à la page 57 .
De l'eau goutte.	Vous pouvez apercevoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction des aliments que vous préparez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la fissure entre le four et la porte.		
L'eau reste dans le four.		
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	L'eau est en train d'être chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Autonettoyage à la page 51 .
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage du four (confère page 25).
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop sale.	Appuyez sur Off (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Patientez jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer à nouveau le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Autonettoyage à la page 51 .
	Le four était très sale.	Essuyez tout déversement important avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter d'être auto-nettoyés de nouveau ou pendant une plus longue période.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur s'échappe de la bouche d'aération.	Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de la bouche d'aération du four.	Ceci est tout à fait normal et n'est en aucun cas une panne du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente également.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Ceci est normal pour un nouveau four et l'odeur se dissipera avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Consulter la section Autonettoyage à la page 51.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four sous vide au mode de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, argentées ont été nettoyées pendant le cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou une panne de courant est survenue pendant que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes, puis déverrouillez les commandes. Consultez la rubrique Control Lockout (Verrouillage des commandes) à la page 25 .

Codes d'information

Four

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
C-d5	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Essayez d'ouvrir la porte. Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Dépannage et code d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
-dC-	Ce code s'affiche si la plaque de séparation est insérée ou retirée pendant que le four est en marche.	Assurez-vous que la plaque de séparation est bien insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four fonctionne	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez le technicien.
	Le capteur de vapeur est en court-circuit lorsque le four fonctionne	
C-72	Il y a des problèmes liés au système de Drainage.	Appeler le service après-vente.
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appeler le service après-vente.

Garantie (États-Unis)

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

FOUR ÉLECTRIQUE Samsung

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

Ce produit de 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 vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique Samsung dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, Samsung peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique Samsung n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé Samsung pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de Samsung. Samsung peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de Samsung et vous devez les restituer à Samsung.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une surchauffe due à une cuisson excessive, tout problème relatif au plateau en verre ou au plateau tournant, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyeurs non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec Samsung au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; 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 spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'une juridiction à une autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE Samsung, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'une juridiction à une autre.

Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez Samsung à l'adresse suivante :

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

Garantie (CANADA)

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

FOUR ÉLECTRIQUE Samsung

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque Samsung, 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 tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée de :

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

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur 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 le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité sous réserve de 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, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

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 relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné; tout numéro de produit ou de série effacé; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par Samsung et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte; tout réglage effectué par l'acheteur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. Cette garantie limitée ne couvre pas 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. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Annexe

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU UNE 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 RÉSUULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE Samsung NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR Samsung ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACHÉTEUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACHÉTEUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSUULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHÉTEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, 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 (anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Annéece de la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Inquiry »).

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

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



Informations concernant les mises à jour de sécurité

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

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



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

Scannez le code QR* ou visitez le
site Web
www.samsung.com/spsn pour
consulter nos vidéos explicatives et
programmes en direct utiles

* Exige d'installer le lecteur sur votre téléphone
intelligent

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

