

# Table de cuisson électrique

---

## Manuel de l'utilisateur

NZ30FG6332RK

---

- Le numéro de modèle de votre table de cuisson se trouve sur le côté ou sur la partie inférieure de l'appareil.



Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR, consultez le site [www.energystar.gov/productfinder](http://www.energystar.gov/productfinder)

The Samsung logo is displayed in a bold, black, sans-serif font. The background of the entire page is a black and white photograph of several slices of bread, with some slices in the foreground being in sharp focus and others in the background being blurred.

**SAMSUNG**

# Avis réglementaire

---

## 1. Avis de la FCC

### DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

### AVERTISSEMENT

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

## Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

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

## 2. Avis de l'IC

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

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

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

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

## Contenu

---

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>3</b>
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	3
Pour votre sécurité	4
Unités de cuisson de surface	6
Sécurité électrique	7
Sécurité des enfants	8
Hotte de ventilation	8
Surfaces de cuisson en verre/céramique	8
Avertissements importants relatifs à l'installation	9
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	10
Précautions d'utilisation	12
Avertissements critiques pour l'entretien	13
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	13
<b>Avant de commencer</b>	<b>14</b>
À propos de la cuisson sur la surface	14
Nettoyage initial	15
<b>Fonctionnement</b>	<b>16</b>
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface	16
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié	18
Choisir l'ustensile de cuisson approprié	18
Protection de la table de cuisson	19
Utilisation de la fonction commande intelligente	19
<b>Entretien</b>	<b>20</b>
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	20
<b>Dépannage</b>	<b>21</b>
<b>Données techniques</b>	<b>23</b>
<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>23</b>
<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>25</b>
<b>Annexe</b>	<b>26</b>
Annonce relative à la source libre	26
Nom du modèle et numéro de série	27

## Consignes de sécurité importantes

---

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la table de cuisson. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

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

---

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

## Mesures de sécurité et symboles importants

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **MISE EN GARDE**









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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### MISE EN GARDE

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

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

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

Veillez les suivre explicitement.




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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### MISE EN GARDE

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, la face avant de la table de cuisson et les zones proches de la table de cuisson.
-  Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous le recommande spécifiquement. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
-  Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
-  • **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la surface de la table de cuisson.** Un enfant qui grimpe sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourrait se blesser grièvement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- ☒ • **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.**  
Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut l'endommager et provoquer un dysfonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- **Utilisez des récipients de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • **Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes** – Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- ☒ • Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.
- **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de cuisson.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches pour éléments de surface décoratifs** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourra éventuellement fondre. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

### AVERTISSEMENT

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

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

---

### AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou par des personnes infirmes sans la supervision d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être surveillés.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour empêcher les jeunes enfants de se brûler, gardez-les toujours à l'écart de l'appareil pendant que vous cuisinez.

### AVERTISSEMENT

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


## HOTTE DE VENTILATION

---

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

## SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

---

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
  - Si la table de cuisson n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tout le matériel d'emballage et inspectez la table de cuisson à la recherche de dommages tels que des bosses. En cas de dommage, n'utilisez pas la table de cuisson et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre table de cuisson doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Installez votre table de cuisson sur un meuble solide, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
  - Ne mettez pas l'appareil à la terre près d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
    - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
  - Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
  - Branchez la table de cuisson sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ❏ Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ MISE EN GARDE

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- 
- ☒ • Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices.

Si des substances étrangères sont introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
  - N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.
    - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
  - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
  - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
    - Cela pourrait entraîner un incendie.
  - Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
    - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
    - La poignée et les surfaces de la table de cuisson pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ☐ • N'approchez pas le visage ou le corps de l'appareil pendant la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas le verre de la surface de cuisson avec un objet pointu.
  - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

### ⚠ MISE EN GARDE

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
  - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
  - De la corrosion pourrait se former.
- Maintenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur la surface de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Avant de commencer

## À propos de la cuisson sur la surface

### MISE EN GARDE

#### AVANT LA CUISSON

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

### MISE EN GARDE

#### PENDANT LA CUISSON

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

### MISE EN GARDE

#### APRÈS LA CUISSON

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

#### À propos des éléments de surface radiants

La température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant devient rouge. Pour conserver le paramètre sélectionné, l'élément s'allumera et s'éteindra. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour produire une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

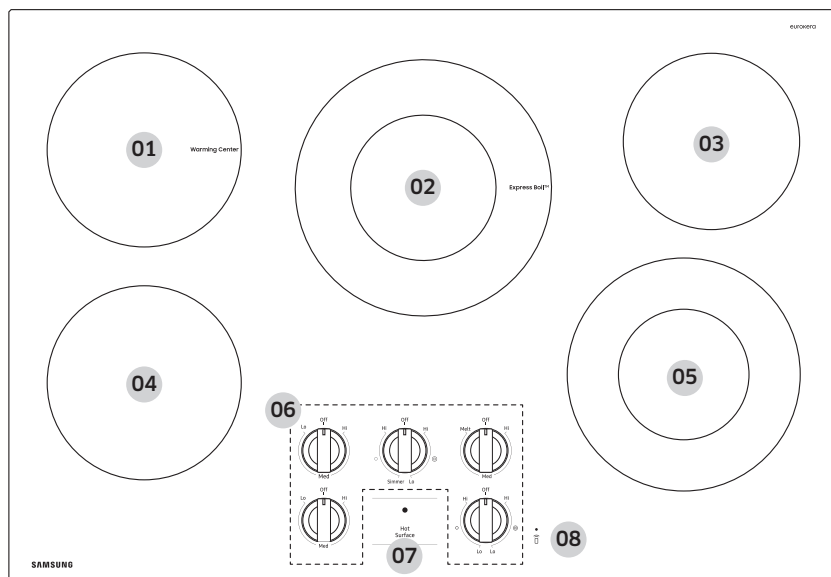
### REMARQUE

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

### MISE EN GARDE

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

## Emplacement des éléments et des commandes de la surface



**01** Arrière gauche  
(centre de réchauffement, 100 W)

**02** Centre  
(6 po/9 po, 3300 W)

**03** Arrière droit  
(6 po, 1200 W)

**04** Avant gauche  
(7 po, 1500 W)

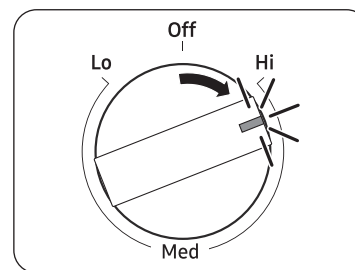
**05** Avant droit  
(5 po/8 po, 2000 W)

**06** Bouton de commande

**07** Indicateur de surface chaude

**08** Bouton de connexion intelligente

## Éclairage des boutons



Appuyez et tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité.  
L'indicateur s'allume et confirme le réglage sélectionné.

## Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est allumée ou chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension de l'unité.
- L'indicateur de surface chaude s'éteint uniquement lorsque la zone de cuisson a refroidi à environ 150 °F.

## Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre appareil sont déterminées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 po à 1 po.**
- Lorsqu'une commande est allumée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre.  
**L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur prédéfini, même à des paramètres élevés.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié**.

## Nettoyage initial

Essayez la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et un nettoyant pour vitres de table de cuisson en vitrocéramique.

### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs. Vous pouvez endommager la surface.

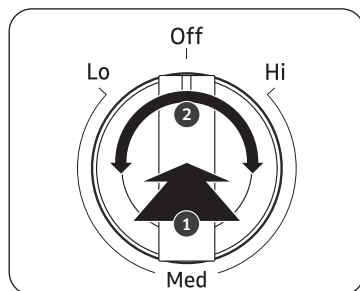
# Fonctionnement

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

### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Bouton de commande du foyer simple (arrière gauche, avant gauche, centre)

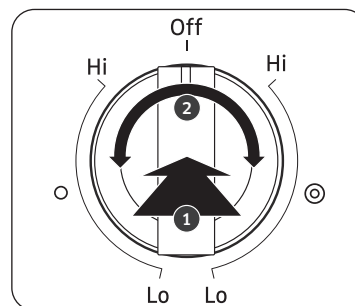


1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.
  - Sur les réglages Off et High, le bouton s'enclenche en position.

### Bouton de commande du foyer double (centre, avant droite)

Le foyer double comprend un élément intérieur et extérieur. Vous pouvez sélectionner 1 ou 2 éléments (simples ou doubles) selon la taille de la casserole ou de la poêle que vous utilisez.

[○] indique la zone de puissance unique, et [⊙] indique une double puissance.



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.
  - Pour utiliser le foyer simple, tournez le bouton de commande sur le réglage foyer simple [○].
  - Pour utiliser le foyer Double, tournez le bouton de commande sur le réglage foyer double [⊙].

### 📖 REMARQUE

Si vous retirez les boutons pour les nettoyer, assurez-vous de les remettre en place dans le bon sens. (Reportez-vous aux illustrations de la page précédente.)

### ⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez noter : le fonctionnement du bouton de commande peut ne pas se synchroniser avec le fonctionnement réel de l'élément chauffant en cas de problème avec le produit.
- La zone du bouton entre les paramètres élevé et arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

## Paramètres recommandés

Les niveaux de puissance indiqués dans le tableau ci-dessous représentent des lignes directrices. Les réglages de puissance requis pour diverses méthodes de cuisson dépendent d'un certain nombre de variables, notamment la qualité des ustensiles de cuisine utilisés et le type et la quantité d'aliments à cuire.

PUISSANCE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>Commencer à cuisiner la plupart des aliments</li><li>Porter l'eau à ébullition</li><li>Griller rapidement la viande</li><li>Faire bouillir la poêle</li></ul>
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>Continuer à porter à ébullition rapide</li><li>Grande friture, friture à la poêle, faire sauter</li></ul>
MOYEN	<ul style="list-style-type: none"><li>Maintenir une ébullition lente</li><li>Épaississement des sauces</li><li>Cuisson à la vapeur des légumes</li></ul>
MOYENNEMENT BASSE	<ul style="list-style-type: none"><li>Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût</li></ul>
BASSE	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire fondre du chocolat ou du beurre</li><li>Garder les aliments au chaud</li><li>Mijoter</li></ul>

### REMARQUE

- Les paramètres de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- Vous devrez ajuster les paramètres de puissance en fonction des ustensiles de cuisine que vous utilisez et des aliments que vous cuisinez.

## Utilisation du Centre de chauffage

Le **Centre de chauffage**, situé sur la face arrière gauche de la surface en verre, maintiendra les aliments chauds et cuits à la température de service.

### REMARQUE

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

### MISE EN GARDE

- Ne réchauffez pas les aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sans danger pour une utilisation au four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les ustensiles de cuisson et les assiettes seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries et du pain, utilisez des couvercles dotés d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement cuits ou chauds avant de les placer sur le centre de réchauffement. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le centre de chauffage pourrait provoquer des maladies.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

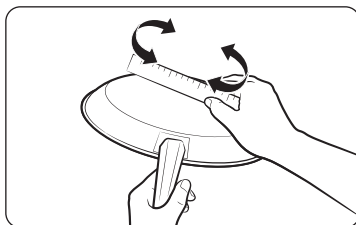
## Paramètres recommandés

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

# Fonctionnement

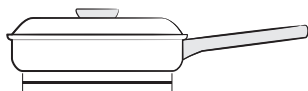
## Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

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



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

### CORRECT

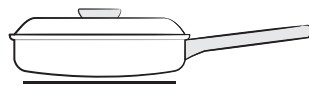


Fond plat et parois droites.

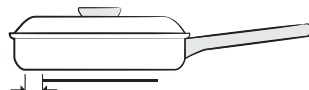
- Couvercles étanches.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille du récipient correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur.

Faites toujours correspondre le diamètre du récipient au diamètre de la surface de l'élément.

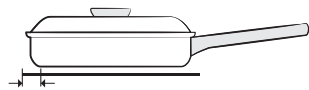
### INCORRECT



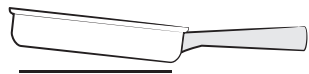
Fond de poêle courbés ou gauchis.



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



La poêle est plus petite que l'élément.



La casserole s'incline en raison de la poignée lourde.

## Choisir l'ustensile de cuisson approprié

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

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

## Protection de la table de cuisson

### Nettoyage

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

### Prévention des marques et des égratignures

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

### Prévention des taches

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

### Prévention d'autres dommages

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

## Utilisation de la fonction commande intelligente

La table de cuisson est dotée d'un module Wi-Fi intégré qui synchronise la table de cuisson avec l'application SmartThings. L'application pour téléphone intelligent vous permet de surveiller l'état de fonctionnement de la table de cuisson.

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

### Comment connecter la table de cuisson

Avant de pouvoir utiliser les fonctionnalités à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez l'appairer avec l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application et appuyez sur la touche de connexion intelligente (📶) pendant 3 secondes.
3. Pendant que la connexion est en cours, le voyant LED au-dessus de la touche de connexion intelligente (📶) clignote. Une fois le processus terminé, le voyant reste allumé. La table de cuisson est à présent connectée.
4. Si le voyant de connexion intelligente ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

### REMARQUE

Pour plus d'instructions, reportez-vous au manuel Web sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

### Wi-Fi activé/désactivé

Appuyez sur la touche de connexion intelligente (📶) pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.

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

### Nettoyage quotidien normal

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

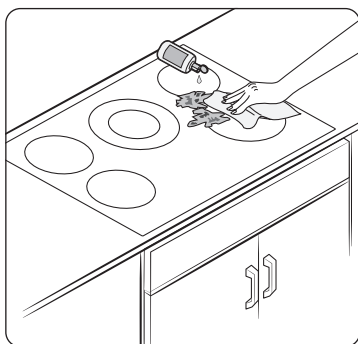
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

### AVERTISSEMENT

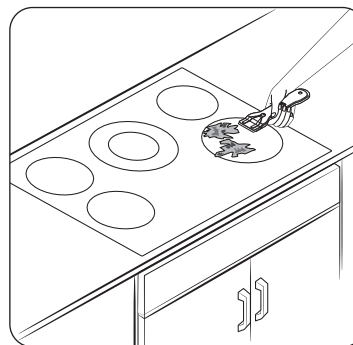
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



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

### Retrait des résidus brûlés et abondants



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

### Retrait des marques et des rayures métalliques

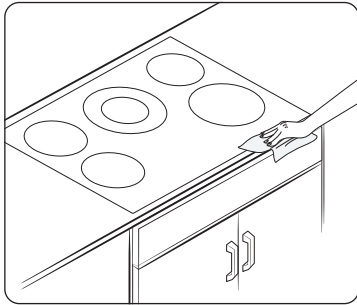
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyeur pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.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

### AVERTISSEMENT

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

## Dépannage

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



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

### Risque de dommages permanents à la surface en verre

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

### Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

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

#### REMARQUE

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

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

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 21.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance de l'appareil. Le cycle au réglage puissance élevée est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément de la table de cuisson ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés.</li> <li>Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 21.</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.</li> </ul>
Craquement ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant la cuisson.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

## Données techniques

Dimensions de l'appareil	Largeur	30 po (762 mm)
	Profondeur	21 1/4 po (540 mm)
	Hauteur	5 3/8 po (136 mm)
Dimensions de découpe du plan de travail	Largeur	28 1/2 po - 28 11/16 po (724 mm - 728 mm)
	Profondeur	19 9/16 po - 19 5/8 po (497,4 mm - 499,4 mm)
	Hauteur	5 3/8 po (136 mm)
Puissance de charge maximale connectée		240 V, 60 Hz : 8,1 kW 208 V, 60 Hz : 6,1 kW
Poids	Net	18.6 kg
	Brut	20.5 kg

## Garantie (États-Unis)

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

### TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

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

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

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

## Garantie (États-Unis)

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

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

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

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

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

### LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

### Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### Questions

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

Numéro du modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

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

## Garantie (CANADA)

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

### TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter Samsung afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé Samsung. Lors de la remise d'un produit défectueux à Samsung ou à un centre de service Samsung agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, 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 la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par Samsung qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

## Garantie (CANADA)

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

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

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

**Samsung Electronics Canada Inc.**  
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1-800-SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (en anglais)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (français)

## Annexe

### Annonce relative à la source libre

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel en source libre. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière expédition de ce produit en envoyant un courriel à <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM; un coût minime sera exigé.

L'URL suivante <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> mène à la page de téléchargement du code source mis à disposition et aux informations de licence source libre liées à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu cette information.



## NOTES

---

---

### Nom du modèle et numéro de série

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

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

Nom du modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_



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

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

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

