Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSI6D*93******

SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENT

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

a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.

c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.

d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.

e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière**. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et provoquer des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez soigneusement de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

  Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

  Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Contenu

Consignes de sécurité importantes 4

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité 4
Pour votre sécurité 5
Éléments de cuisson à induction 7
Sécurité électrique 8
Sécurité des enfants 9
Four 9
Fonctionnement à distance 10
Utilisation de la batterie (Uniquement les modèles avec écran LCD de 7 pouces) 11
Fours autonettoyants 11
Hotte de ventilation 12
Surfaces de cuisson en verre/céramique 12
Avertissements importants relatifs à l'installation 13
Avertissements importants relatifs à l'utilisation 14
Précautions d'utilisation 17
Avertissements critiques pour l'entretien 18
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie 20

Présentation de votre nouvelle cuisinière 21

Vue d'ensemble 21
Ce qui est inclus avec votre cuisinière 21

Avant de commencer 22

Conseils pour économiser l'énergie 22

Cuisson sur la surface 22

À propos de la table de cuisson à induction 22
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson 24
Commande de synchronisation 25
Avant d'utiliser la table de cuisson 25
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction 26
Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille 27
Dimensions des casseroles et des poêles 27
Bruits de fonctionnement 27
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés. 27
Test de compatibilité 28
Détection de la température 29
Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments 29
Protection de la table de cuisson 30

Utilisation du four 30

Le panneau de commande 30
Verrouiller 31
Mode d'affichage 31
Horloge 32
Cuisson au four 32
Mode de cuisson 33
Utilisation des grilles du four 34
Guide des recettes 36
Options de cuisson 41
Fonctions supplémentaires 41
Commande intelligente 43
Commande vocale 44
Caractéristiques spéciales 44

Entretien de votre appareil 46

Autonettoyage 46
Nettoyage à la vapeur 48
Entretien et nettoyage du four 49
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre 51
Démontage et réinstallation de la porte du four 52
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement 54
Changement de l'éclairage du four 54

Dépannage 55

Dépannage 55
Codes d'information 59

Garantie (États-Unis) 61

Garantie (CANADA) 63

Annexe 64

Annonce relative à la source ouverte 64

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec 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 de sécurité importantes 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**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous 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 la surface de cuisson, les zones adjacentes à celle-ci, l'évent de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture et les fissures autour de la porte du four.

Faites un technicien qualifié vérifier si votre appareil est bien installé et mis à la terre.

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

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

- **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** 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. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la surface de cuisson et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, 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'autonettoyage 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'autonettoyer 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'autonettoyage. L'autonettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.

- **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 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 poignées 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.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyant à eau sous haute pression ou de nettoyant à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, 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.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

- **Assurez-vous de savoir quelle commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface.** Placez une casserole ou poêle de nourriture sur l'unité avant de l'allumer, puis éteignez l'unité avant de retirer l'ustensile.
- **Utilisez des poêles et casseroles de taille appropriée –** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments adjacents –** Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisine 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 surface de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à température élevée –** Les débordements provoquent un dégagement de fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Une casserole dont le contenu liquide est entièrement évaporé peut fondre.
- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte de ventilation, activez le ventilateur.**
- **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.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et nuire à son bon fonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Installation appropriée.** Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service agréé par Samsung. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela 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 toutes les zones de cuisson ;
  - débranchez le four de la prise murale c.a.;
  - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est noire. Les surfaces intérieures d'un four sont suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser votre vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des poignées pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Évitez que les poignées 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 nettoyants 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.

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut se configurer à tout moment pour l'utilisation à distance.

- **Ne pas entreposer de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 règlementations 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.

FOURS AUTONETTOYANTS

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'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre 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'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

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

Nettoyez la surface de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise 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, des 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 détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation dans 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. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et ainsi se blesser.
- Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester.

- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner une décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.

- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale lâche.
  - 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, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, veuillez communiquer avec le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (gaz propane, propane liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il 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.
- Usez de prudence lorsque vous retirez l'emballage 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter une décharge électrique ou un incendie.
  - Si une réparation est nécessaire, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
- Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une décharge électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner une décharge électrique ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des décharges électriques, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil peut être chaud.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- 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, des substances étrangères ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, communiquez avec votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ 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 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 ou 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 réchauffés.
  - Surtout lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez que la nourriture a suffisamment refroidi.

- Usez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.

- Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - 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 une décharge électrique.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des décharges électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
  - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
  - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
- Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
  - Le verre pourrait être endommagé ou cassé.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS 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.
- 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 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 la sole du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences 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 l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

⚠ 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.

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

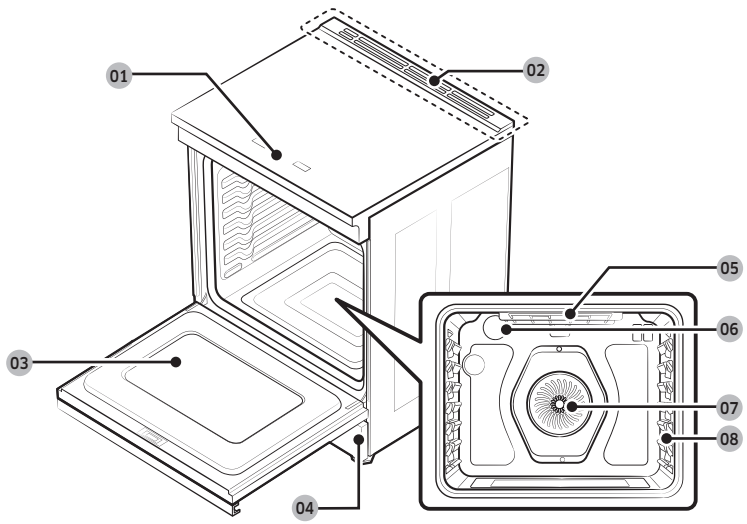
⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



01 Panneau de commande (Voir la page 23 pour plus de détails.)

02 Évent

03 Porte du four

04 Tiroir de rangement

05 Chauffage du four gril

06 Éclairage du four

07 Système à convection

08 Position des étagères

Ce qui est inclus avec votre cuisinière

Grilles métalliques (2) *

Plateau pour friteuse à air chaud (1) * (Modèle AMÉRICAIN seulement)

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur cuisson au four, puis faites fonctionner le four à 400 °F (205 °C) 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 de 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et celle du suivant.
- Chaque fois que cela est possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Cuisson sur la surface

À propos de la table de cuisson à induction

⚠ MISE EN GARDE

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson à induction, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson à induction seulement après avoir placé une casserole ou une poêle sur celle-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et s'endommager.

⚠ MISE EN GARDE

PENDANT LA CUISSON

- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément à induction au moyen de sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Utilisez cet appareil pour la cuisson et la friture normales à la maison seulement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans une prise de courant près de la table de cuisson. Les cordons d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments avec de la graisse ou de l'huile, par exemple lorsque vous faites cuire des frites.
- Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson à induction. Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des contenants de cuisson en aluminium.
- En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.
- Ne laissez pas les câbles d'appareils électriques toucher des ustensiles de cuisine chauds ou la surface chaude de la table de cuisson à induction.

- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matières inflammables, comme des aérosols ou des détergents, dans le tiroir ou les armoires sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut du corps à au moins 30 cm (1 pi) des zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, consultez le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

⚠ MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

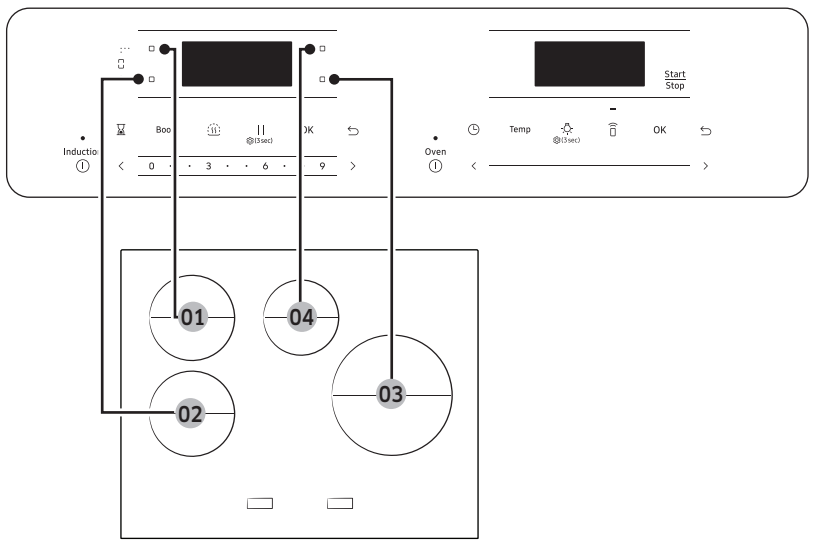
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Une fois que vous avez activé les éléments de la table de cuisson, le ventilateur interne peut s'allumer à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier selon la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si une armoire se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

REMARQUE

Lorsque vous actionnez le bouton, un signal sonore retentit une fois.

Emplacement des foyers à induction et des commandes

Les boutons de commande actionnent les éléments à induction de la surface de la table de cuisson
comme illustré ci-dessous.



01 Arrière gauche : 7 po (18 cm), 1 800 / 2 300 W

02 Avant gauche : 7 po (18 cm), 1 800 / 2 300 W

03 Avant droit : 11 po (28 cm), 2 400 / 4 300 W

04 Arrière droit : 6 po (15 cm), 1 200 / 2 000 W

Consignes de sécurité relatives à la chaleur résiduelle

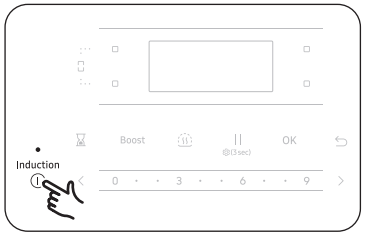
- Sur l'écran de la table de cuisson, un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour chaque élément. Il indique les éléments qui sont encore chauds. Quand cet indicateur s'affiche, vous devez éviter de toucher l'élément.
- Même si la surface de cuisson à induction est éteinte, l'indicateur **Chaud** restera allumé tant qu'un élément est encore chaud.

Cuisson sur la surface

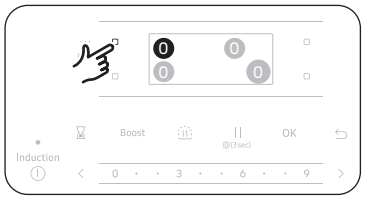
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

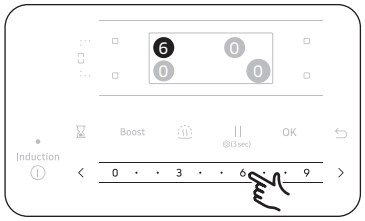
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- Ne laissez jamais de nourriture sans surveillance lorsque vous réglez l'élément chauffant à 6 ou plus. Les débordements causent de la fumée. Les déversements de graisse peuvent prendre feu.
- Assurez-vous d'éteindre l'élément chauffant lorsque vous avez terminé la cuisson.



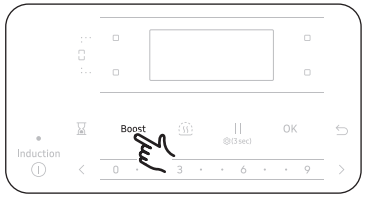
1. Touchez et maintenez le réglage de cuisson à induction.



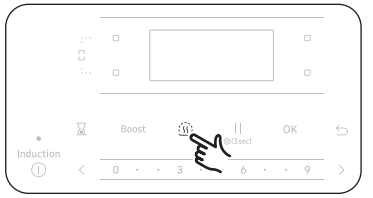
2. Touchez l'élément que vous voulez utiliser.



3. Faites glisser le paramètre désiré ou appuyez sur celui-ci.



A. Pour utiliser le paramètre de pleine puissance, appuyez sur **Boost (Pleine puissance)**.



B. Pour utiliser le paramètre Mijotage, appuyez sur l'icône **Mijotage**.

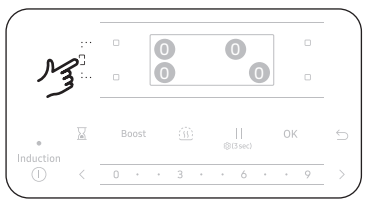
- Utilisez le mijotage pour faire mijoter et garder chaudes de grandes quantités d'aliments, comme des ragoûts et des soupes.
- Le réglage de mijotage de la petite zone de cuisson est idéal pour les aliments délicats et pour faire fondre le chocolat.

REMARQUE

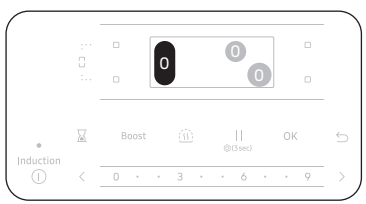
Si une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent avant que le temps indiqué ne soit écoulé, consultez la rubrique **Dépannage**. (page 55)

Commande de synchronisation

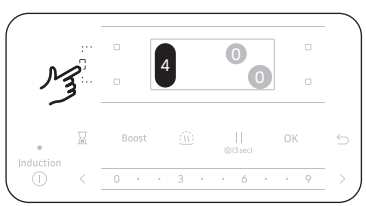
Vous pouvez utiliser la commande de synchronisation pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser la zone pour une grosse casserole ou poêle. (P. ex., ustensile de cuisson ovale, grande casserole pour spaghetti, etc.)



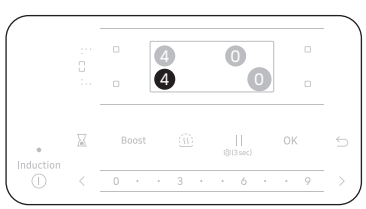
1. Appuyez sur **Commande de synchronisation**.
   - Les deux éléments de gauche sont maintenant synchronisés et sont réglés au niveau 0.



2. Réglez le niveau souhaité.
   - Les brûleurs synchronisés fonctionnent maintenant ensemble.

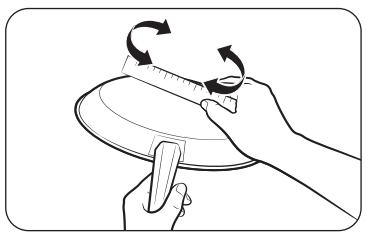


3. Pour désactiver la commande de synchronisation, appuyez sur **Contrôle de synchronisation**.
   - Les deux éléments de gauche ne sont plus synchronisés et réglés au niveau que vous avez défini actuellement.



Avant d'utiliser la table de cuisson

Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état.



Les ustensiles de cuisson utilisés avec la surface de la table de cuisson devraient comporter un fond plat qui établit un bon contact avec toute la surface de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

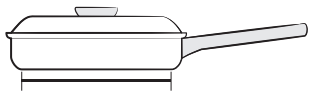
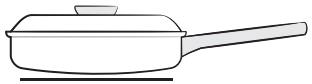
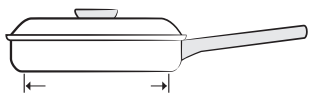
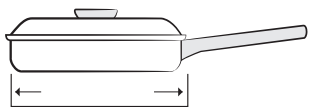
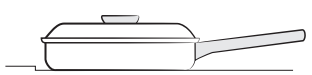
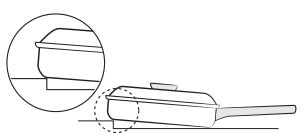
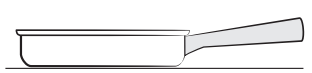
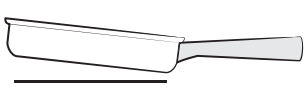
N'oubliez pas les éléments suivants :

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson à induction.
  Reportez-vous à " Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction " à la page 26.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus uniforme.
- La taille du contenant devrait correspondre à la quantité de nourriture préparée.
- **Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec.** Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles sales avec une accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

- Les zones de cuisson peuvent sembler froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles aient été éteintes. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée de l'ustensile de cuisson, et des brûlures peuvent survenir.
- **NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES DE CUISSON CHAUDS directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour protéger vos mains des brûlures.
- **NE FAITES PAS GLISSER les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson.** Cela pourrait endommager de façon permanente l'apparence de la table de cuisson en céramique.

Cuisson sur la surface

APPROPRIE	NON APPROPRIE
	
Fond plat et côtés droits.	Fond ou côtés courbés ou gauchis.
	
L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à " Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille " à la page 27.	La casserole ou poêle n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à " Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille " à la page 27.
	
La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.	Le fond de la casserole ou poêle repose sur la garniture de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de celle-ci.
	
La casserole ou poêle est bien équilibrée.	Une poignée lourde fait s'incliner la casserole ou poêle.

REMARQUE

Les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique peuvent détecter N'IMPORTE QUELLE des conditions incorrectes énumérées ci-dessus. Si la casserole ou poêle ne répond pas à une ou plusieurs de ces conditions, une ou plusieurs des zones de cuisson ne chaufferont pas et les paramètres clignoteront à l'écran de la zone de cuisson concernée. Corrigez les problèmes avant de tenter d'activer la table de cuisson.

Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que si un ustensile de cuisson à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les ustensiles de cuisson identifiés comme appropriés ci-dessous.

Matériau de la batterie de cuisine

Matériau de la batterie de cuisine	Adéquat
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si désigné à cet effet par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des éléments à induction. Ces bruits ne constituent pas une défaillance de l'appareil et n'affectent en rien le fonctionnement.

Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille

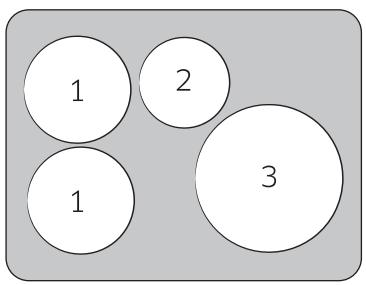
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole ou poêle doit couvrir entièrement l'anneau interne pour assurer une cuisson adéquate.
- L'anneau extérieur plus épais de chaque zone de cuisson est utile pour déterminer la taille **maximale** de l'ustensile de cuisson. Après avoir centré la casserole ou poêle sur la table de cuisson, assurez-vous qu'elle ne dépasse pas de plus de 13 mm (1/2 po) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson doit entrer en contact avec la surface en verre sans que le fond du contenant touche la garniture métallique de la table de cuisson.

REMARQUE

Si les ustensiles de cuisson ne conviennent pas, sont trop petits ou ne sont pas placés dans la zone de cuisson, le message " **L'ustensile n'est pas compatible ou aucun ustensile n'est en place** " apparaîtra alors. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

Dimensions des casseroles et des poêles

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimal qui dépend de la taille de la zone de cuisson.



Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond de l'ustensile
1	130 mm (5,2 po)
2	110 mm (4,5 po)
3	7,25 po (180 mm)

Bruits de fonctionnement

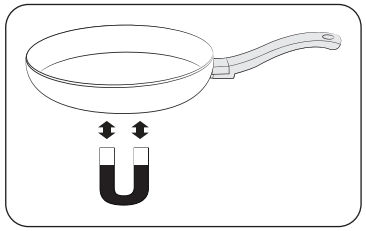
Il se peut que vous entendiez les bruits de fonctionnement suivants :

- Bruits de craquement : Vous entendrez peut-être un craquement lorsque vous utilisez une batterie de cuisine faite de deux matériaux ou plus.
- Sifflement : Un sifflement se produit lorsque les deux éléments chauffants arrière sont utilisés.
  Cela est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier selon le poids ou le matériau de la batterie de cuisine ou le type d'aliment que vous cuisez. (On peut réduire le bruit en utilisant des ustensiles de cuisson plus épais.)
- Bourdonnement : Il se peut que vous entendiez un faible bourdonnement lorsque vous réglez un élément à une puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie et disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte.
- Cliquetis : Des commutateurs électriques sont en fonction.
- Sifflement, bourdonnement : Vous pourriez entendre un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four. Vous pouvez continuer à l'entendre même lorsque la table de cuisson et le four sont éteints.
  C'est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur. Il s'éteindra automatiquement après une courte période.

Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.

Test d'adéquation



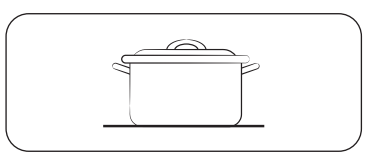
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

Cuisson sur la surface

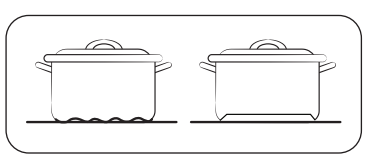
De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Vous pourriez égratigner la table de cuisson en céramique de façon permanente si vous glissez sur celle-ci une casserole ou une poêle dont la base est endommagée.
- À froid, les fonds des ustensiles de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne devraient jamais être courbés vers l'extérieur (convexe).
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier d'ustensile de cuisson, par exemple un autocuiseur, une casserole à mijoter ou un wok, suivez les instructions du fabricant.

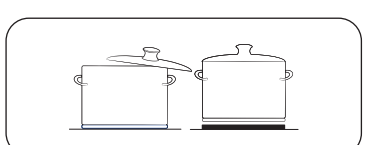
Conseils pour économiser l'énergie



Correct!



Incorrect!

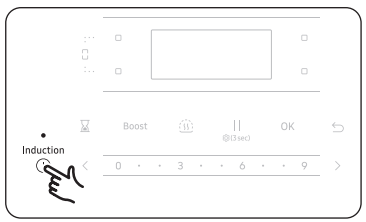


Incorrect!

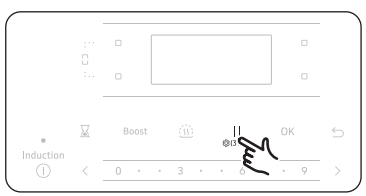
Vous pouvez économiser de l'énergie en suivant les conseils suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles avant de mettre en marche la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les bases de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Lorsque c'est possible, placez les couvercles fermement sur les casseroles et les poêles de façon à ce que les couvercles les couvrent complètement.
- Éteignez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

Test de compatibilité



1. Appuyez sur la touche puissance ⏻ pendant plus d'une seconde pour activer l'appareil.



2. Sélectionnez Paramètres d'induction ⏸ (3 sec).
3. Appuyez sur la touche < , > pour sélectionner Test de compatibilité et appuyez sur OK.
4. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez effectuer le test, appuyez pendant 3 secondes sur la touche correspondant à la zone de cuisson.

Résultats des tests des ustensiles de cuisson à induction

Efficacité de l'ustensile de cuisson	Explication
0 %	Il ne s'agit pas d'un ustensile de cuisson spécial induction.
10 - 70 %	Il s'agit d'un ustensile de cuisson utilisable, mais de moindre efficacité.
80 - 100 %	Il s'agit d'un ustensile de cuisson spécial induction.

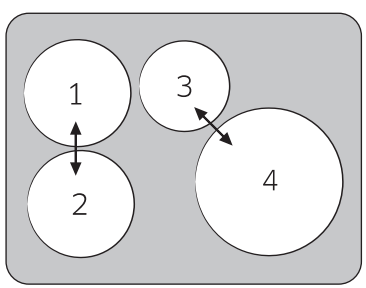
Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.
Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température des composants électroniques.

REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal, **C1** sera affiché et la table de cuisson à induction s'éteindra.

Gestion de puissance



Les zones de cuisson, qui sont constituées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent consommer qu'une certaine puissance maximale.
Si vous faites en sorte qu'une zone de cuisson dépasse la puissance maximale autorisée en activant la fonction Pleine puissance, la fonction de gestion de la puissance réduira alors automatiquement le réglage de la puissance des deux éléments de la zone de cuisson et réduira la consommation d'énergie.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les valeurs figurant dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. 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, ainsi que le type et la quantité d'aliments à cuire.

Réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
De 8 à 9 (Élevée)	Friture intensive Ébullition	Ébullition rapide Grande friture d'aliments surgelés
6 à 8	Friture Ragoût Ébullition	Crêpes, bifteck, escalopes, viande grillée Soupe claire
4 à 6	Friture Ragoût Ébullition	Cuisson de pâtes Œufs poêlés Soupes et sauces épaisses Plats de riz et de lait à ébullition lente
2 à 4	Pochage Décongélation	Cuisson de pommes de terre Cuisson de légumes tendres
1 (Mijoter)	Dégel, réchauffement	Dégel de légumes surgelés Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, laisser mijoter, garder au chaud.

REMARQUE

- Les paramètres de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- Vous devrez les ajuster selon les ustensiles et les aliments utilisés.

Cuisson sur la surface

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez minutieusement la surface de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre surface de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement 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 surface 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

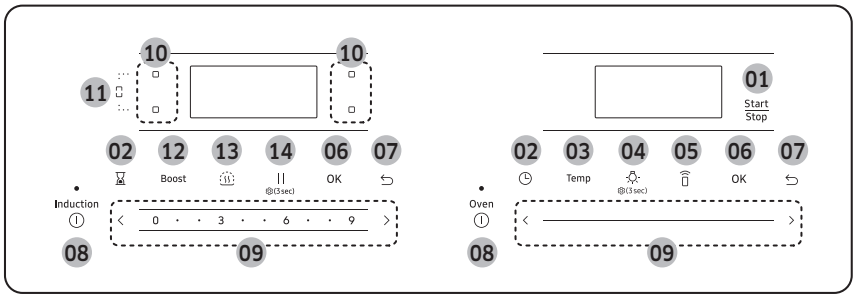
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre du plastique, du sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la surface 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 surface de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la surface de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Utilisez toujours les ustensiles de cuisson appropriés.

Utilisation du four

Le panneau de commande



01 Start (Démarrer)/Stop (Arrêt): Appuyez pour lancer ou arrêter le fonctionnement du four.

02 Option de temps : Sélectionnez pour régler les options de temps.

03 Temperature (Température) : Sélectionnez pour régler les options de température.

04 Éclairage : Sélectionnez pour allumer/éteindre la lumière. Appuyez longuement (3 secondes) pour régler les réglages du four.

05 Commande intelligente : Réglez la fonction Commande intelligente sur Marche/Arrêt.

06 OK : Confirmez, passez à la profondeur suivante, etc.

07 Arrière : Aller à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.

08 Puissance : Appuyez sur Marche/Arrêt pour la cuisson à induction ou le four.

09 Curseur : Glissez vers la droite pour passer à la valeur suivante/augmenter la valeur. Glissez vers la gauche pour passer à la valeur précédente/réduire la valeur.

10 Brûleur: Touchez pour sélectionner le brûleur

11 Commande de synchronisation : Appuyez pour utiliser la commande de synchronisation.

12 Boost (Pleine puissance) : Appuyez pour le réglage de pleine puissance pour l'induction.

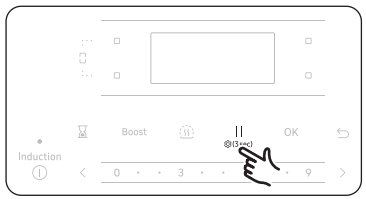
13 Mijoter : Appuyez pour le mijotage.

14 Pause /Verrouiller : Touchez pour arrêter le brûleur. Le brûleur passe au niveau 2 lorsque la pause est activée et revient au niveau de cuisson lorsque la pause est désactivée. Appuyez longuement (3 secondes) pour régler les paramètres de la surface de cuisson.

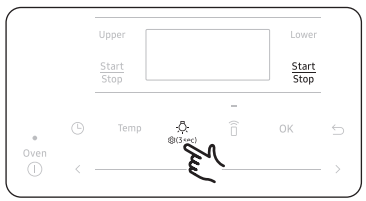
Verrouiller

Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes du four, de la surface de cuisson et de la porte du four pour éviter qu'elles ne soient activées accidentellement.

Comment activer la fonction de verrouillage



1-1. Pour configurer le verrouillage des boutons de commande de la surface de cuisson, appuyez sur la touche (3sec) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes dans la zone de commande à induction. Le menu des paramètres s'affiche sur l'écran de la surface de cuisson.



1-2. Pour régler le verrouillage des boutons de commande du four et de la porte, appuyez sur la touche (3sec) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes sur la zone de commande du four. Le menu des paramètres s'affiche à l'écran du four.

2. Sélectionnez la fonction de verrouillage à l'aide de < > ou du curseur.
3. Appuyez sur **OK** pour verrouiller

Comment désactiver la fonction de verrouillage.

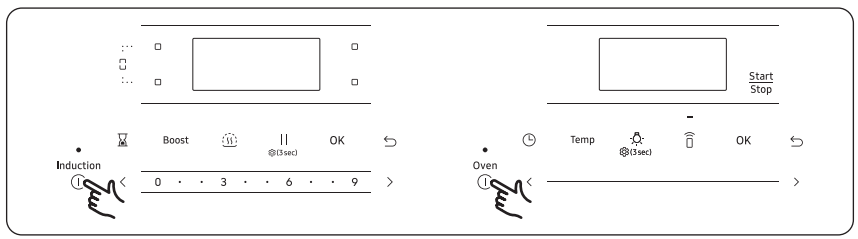
1. Appuyez sur la touche ⮌ et tenez-la enfoncée pour déverrouiller.
L'icône de verrouillage disparaîtra de l'écran.

Mode d'affichage

Mode veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps.
En mode Veille, le panneau de commande reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil



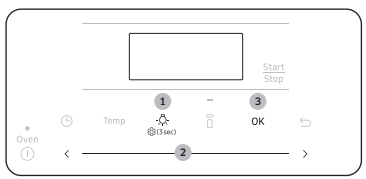
Pour activer le panneau de configuration, appuyez sur la touche **Mise en marche**.

Utilisation du four

Horloge

Vous devez correctement régler l'horloge pour que les fonctions automatiques puissent fonctionner correctement. Ce produit prend en charge deux formats de temps : 12 heures (par défaut) et 24 heures.

Pour régler l'horloge

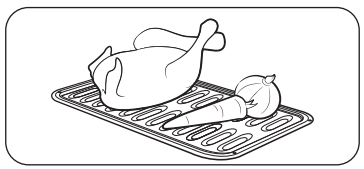


1. Appuyez sur la touche (3 sec) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Date et heure** à l'aide du curseur.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer l'heure.
5. Saisissez la date actuelle à l'aide du curseur
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer la date.

REMARQUE

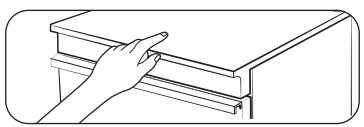
Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant le fonctionnement de la plupart des modes de cuisson. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction minutée est activée (par exemple, cuisson minutée) ou si la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

Cuisson au four



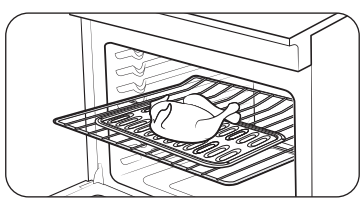
ÉTAPE 1

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



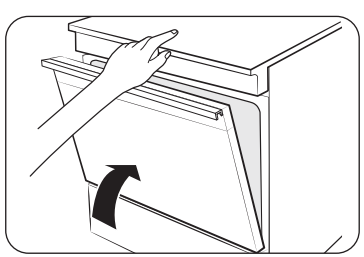
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis lancez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



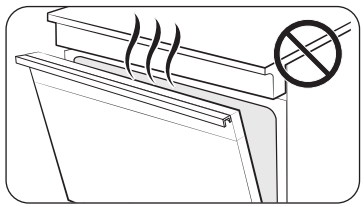
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

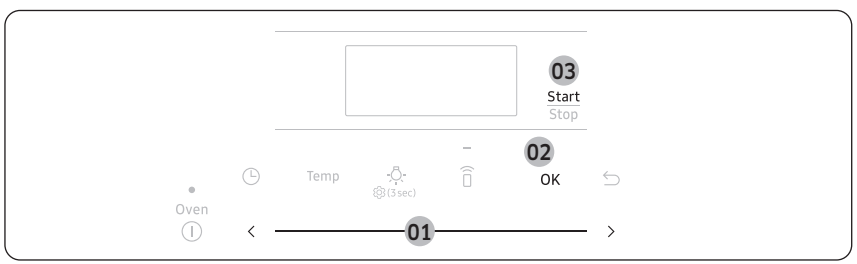
REMARQUE

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

Mode de cuisson



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



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

Télécharger le mode de cuisson	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Régler temps de cuisson	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	O	O
Gril	Élevée – Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	O	O
Déshydratation	100 à 225	150	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

REMARQUE

Pour changer la température pendant la cuisson, appuyez sur Temp (Température) et changez la température à l'aide du curseur.

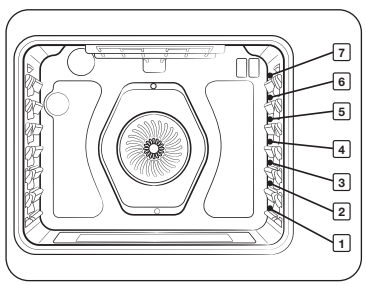
REMARQUE

Si la fonction **Économie d'énergie de 12 heures** est désactivée, ces modes fonctionneront jusqu'à ce qu'ils soient annulés. (Réglage par défaut de l'**économie d'énergie de 12 heures** : **activé**)

Utilisation du four

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière est équipée de 2 grilles avec 7 positions. Les positions des grilles sont délimitées par des guides de grilles qui supportent les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant que le four est en fonctionnement. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les glissières de la grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four de manière intempestive lorsque vous tirez sur les grilles.



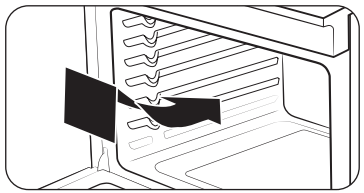
Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	7
Griller des viandes, des petits morceaux de volaille, du poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

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

⚠ MISE EN GARDE

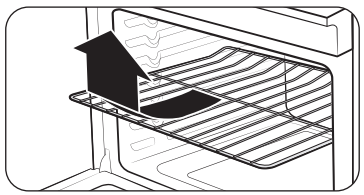
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela gênera la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four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

Mise en place et retrait d'une grille de four



Pour mettre en place une grille de four

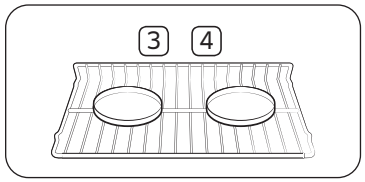
1. Placez l'extrémité de la grille sur une glissière.
2. Saisissez l'extrémité avant de la grille et faites glisser la grille dans le guide.



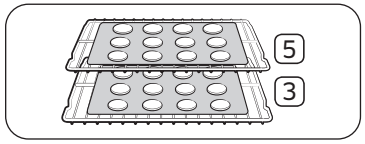
Pour retirer une grille du four

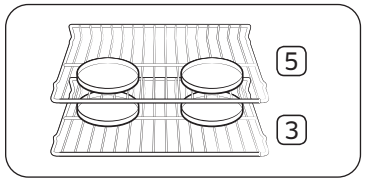
1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la du guide.

Mise en place des grilles et des moules



Four à grille unique





Four à plusieurs grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au plus près du centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po (2,5 cm) à 1 ½ po (3,8 cm) d'espace d'air autour de chacun d'eux.
Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la position 3 ou 4. Consultez la figure à gauche.
Pour les gâteaux, placez les grilles du four aux positions 3 et 5. Pour les biscuits, placez les grilles aux positions 3 et 5.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

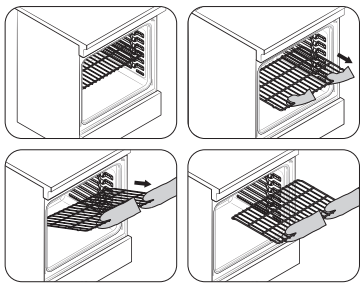
Le four est équipé de deux grilles.
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

RETIRER LES GRILLES

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

REPLACER LES GRILLES

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

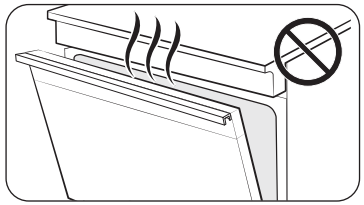


⚠ MISE EN GARDE

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

Utilisation du four

Guide des recettes



⚠ MISE EN GARDE

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

Cuisson au four

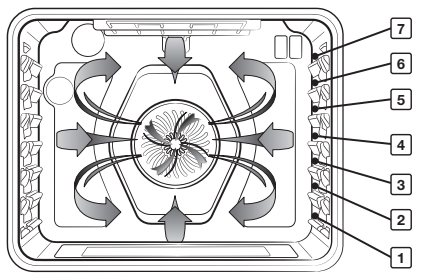
La cuisson au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

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

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de manière homogène dans les cavités du four, de manière à ce que les aliments soient cuits et dorés uniformément en moins de temps qu'avec la chaleur normale.



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir un meilleur résultat.
- 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.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection	• Idéal pour la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles. • Idéal pour les grandes quantités d'aliments. • Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain. • Les biscuits cuisent mieux sur des plaques à biscuits plates. • Pour la cuisson par convection à l'aide d'une grille unique, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode double, position A ou 1.) • Pour la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits). • Le four règle automatiquement la température de la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Idéal pour les pièces de viande plus grosses et plus tendres, sans couvercle. • Pour un résultat optimal, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse tandis que la grille évite les éclaboussures de graisse. • L'air chauffé circule au-dessus, en-dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur de cuisson au gril qui se trouve en haut du four pour cuire et dorer les aliments.
La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant la cuisson au gril.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au gril à porte fermée**. Pendant la cuisson, gardez la porte fermée.
  Ouvrez la porte uniquement pour introduire des aliments, les retourner ou les sortir.
- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir un meilleur résultat.
- Utilisez l'option Gril faible pour la volaille ou les pièces de viande épaisses afin d'éviter un grillage excessif.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes 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.

Utilisation du four

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po (2,5 cm)	Élevée	7	3 : 20 à 3 : 40	2 : 20 à 2 : 40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po (2,5 cm)	Élevée	5	7 : 00 à 8 : 00	6 : 00 à 7 : 00
	Moyen	-	¾ po (1,9 cm)	Élevée	5	6 : 00 à 7 : 00	5 : 00 à 6 : 00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb	¾ po à 1 po (1,9 cm-2,5 cm)	Élevée	4	15 : 00 à 16 : 00	13 : 00 à 14 : 00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½ po (1,3 cm)	Faible	5	15 : 00 à 16 : 00	13 : 00 à 14 : 00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾ po à 1 po (1,9 cm-2,5 cm)	Élevée	5	5 : 00 à 6 : 00	4 : 00 à 5 : 00
Steak de saumon	Bien cuit	3 pièces	¾ po à 1 po (1,9 cm-2,5 cm)	Élevée	5	4 : 00 à 7 : 00	3 : 00 à 6 : 00

⚠ MISE EN GARDE

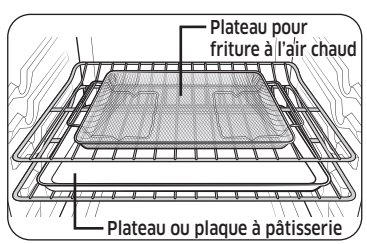
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Friteuse à air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plateau pour friture à l'air chaud en position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.

Comment régler le four pour le mode de friture à l'air chaud.

1. Placez la plaque à la position de grille 3.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud** à l'aide du curseur.
3. Utilisez le curseur pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 425 °F (220 °C).
4. Appuyez sur **OK** et réglez le temps de cuisson, au besoin.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments.



Emplacement recommandé pour le plateau pour friteuse à air chaud

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture à l'air chaud afin de saisir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode de friture à l'air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le chiffre de position de la grille est compté à partir du bas.)

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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Guide de recommandation pour la friture à l'air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
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	25-30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de 9 mm (⅓ po). Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Surgelé				
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	-

Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments riches en matières grasses qui sont frits à l'air chaud peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	
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 poitrines soient enrobées de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes 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 poitrines soient enrobées de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, l'ajoute de jus de citron (ou d'ananas) ou le saupoudrage du sucre sur les fruits leur permet de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

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

Levage du pain

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

REMARQUE

- Le levage du pain n'a pas de préchauffage.
- Placez la grille à la position 3.

Maintien au chaud

Maintient les aliments cuits au chaud à basse température pendant 3 heures maximum.

REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Options de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

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

Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de faire cuire les aliments au four à une température spécifiée pendant une durée spécifiée. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friteuse à air chaud / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson désiré, comme **Cuisson au four**.
2. Au besoin, modifiez la température à l'aide du curseur.
3. Appuyez sur **OK**, puis sur ◷ pour définir le temps de cuisson.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes (9:59) à l'aide du curseur.
5. Utilisez le curseur pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
   - **Four éteint** : Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
   - **Maintien de la temp.** : Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
   - **Maintien au chaud** : Active la fonction de maintien au chaud à la fin de la cuisson.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
   La température augmentera jusqu'à la température que vous avez réglée.
   Le four commence la cuisson pendant la durée que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur ◷ ou utilisez le curseur.

Mode différé

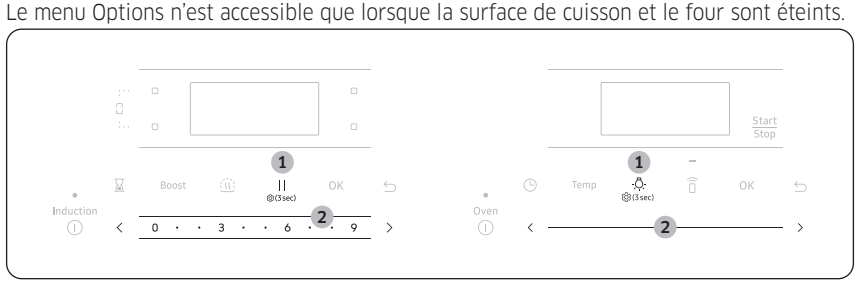
La fonction de mode différé vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler le mode différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friteuse à air chaud / Déshydratation / Autonettoyage

1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez et maintenez la touche ❙❙ (3 sec) enfoncée pendant 3 secondes, puis sélectionnez **Mode différé** à l'aide du curseur.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température désirée, puis appuyez sur **OK**.
4. Définissez l'heure de début à l'aide du curseur.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
6. Le four démarre la cuisson à l'heure programmée.

Fonctions supplémentaires

Appuyez et maintenez enfoncée la touche ❙❙ (3 sec) ou ☼ (3 sec) pendant 3 secondes sur le panneau de commande, puis utilisez le curseur pour modifier les différents réglages de votre four. Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.
Le menu Options n'est accessible que lorsque la surface de cuisson et le four sont éteints.



Utilisation du four

Réglages de la surface de cuisson

Réglage	Description
Verrouiller	Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes de la surface de cuisson afin qu'elles ne puissent pas être activées accidentellement. **REMARQUE** Consultez la page 31.
Test de compatibilité	Vérifiez si l'ustensile convient à l'induction.
Sons	Activez ou désactivez le son de la surface de cuisson (bips).
Langue	Vous pouvez changer la langue à utiliser. La valeur par défaut est l'anglais.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.

Réglages du four

Réglage	Description
Minuterie	Réglez la minuterie. La minuterie vous donne une minuterie supplémentaire qui peut être utilisée pour effectuer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs.
Mode différé	Réglez la cuisson en mode différé. **REMARQUE** Consultez la page 41.
Verrouiller	Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes du four et la porte du four afin qu'elles ne puissent pas être activées accidentellement.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et les valeurs souvent utilisées.

Réglage	Description
Mes modes	Vous pouvez modifier une liste de modes à afficher. Pour afficher le mode souhaité sur l'écran du four, tentez de modifier la liste. Certains modes ne disparaîtront pas. Le nouveau mode sera mis à jour plus tard sur Mes modes.
Ma tendance	Affiche vos modes et températures fréquemment utilisés, le plus fréquent en premier.
Autoconversion	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez la cuisson par convection.
Économie d'énergie de 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Sert à régler l'unité de température. (°F ou °C)
Régler la température	Ré-étalonner la température du four.
Sabbat	Réglez le mode sabbat. Marche/arrêt. **REMARQUE** Consultez la page 44.
Sons	Activez ou désactivez le son du four (bips).
Écran de veille	Activez ou désactivez l'écran de veille.
Utilisation du format 24 heures	Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou au format 24 heures.
Date et heure	Réglez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles. **REMARQUE** Consultez la page 32.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français ou l'espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.

Mode Démonstrateur

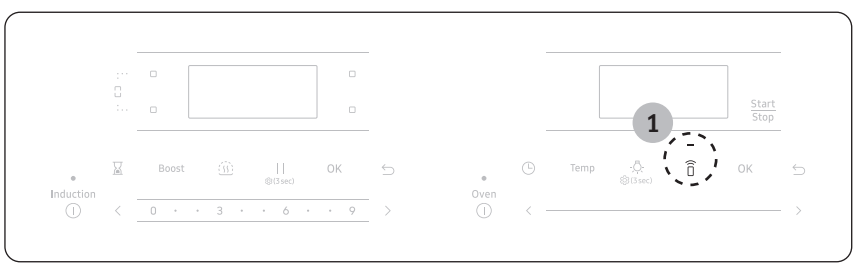
Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
(L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Appuyez sur la touche (3 sec) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez l'option **Date et heure**.
3. Réglez l'heure à 12:34.
4. Appuyez sur et simultanément pendant 3 secondes.
5. Le mode Démo est activé et un indicateur apparaît à l'écran.

Commande intelligente

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 cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Pour commander le four à distance

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

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	• Vérifiez l'état du four. • Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la surface de cuisson.
Commande à distance du four	• Régler ou ajuster à distance les paramètres du four.
Ma cuisson	• Éteindre le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, modifiez la durée et la température de cuisson réglées à distance.
Vérification des erreurs	• Reconnaître automatiquement les erreurs.
Si ne s'affiche pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état du four et de la surface de cuisson, ainsi qu'éteindre le four.	

REMARQUE

Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

Utilisation du four

Commande vocale

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

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- 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 téléphones intelligents Samsung.
- Menu de l'application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, vous pouvez vous reporter à l'énoncé Bixby de l'appareil.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google.

Guide d'installation

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

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

REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Caractéristiques spéciales

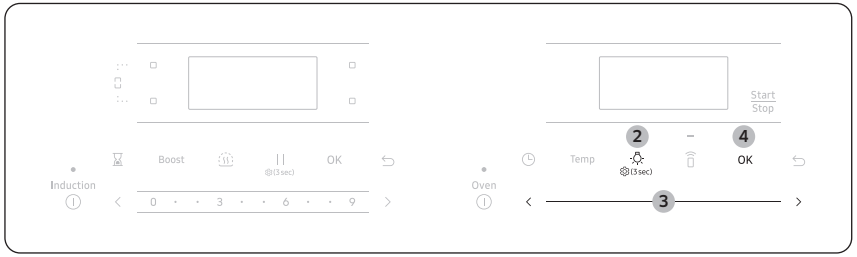
La fonction Sabbat

(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)
Utilisez cette option pour la cuisson lors du Sabbat et des fêtes juives uniquement. Pour plus d'informations, consulter le site Internet http://www.star-k.org

Avec la fonction Sabbat

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après avoir réglé cette option.
- L'affichage ne change pas et n'émet aucun signal sonore lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures préréglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le sabbat, appuyez sur le pavé (3 sec) avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit désactivée.
- Si vous souhaitez que l'éclairage du four soit éteint, pensez à l'éteindre avant d'activer l'option Sabbat.
- N'utilisez pas la surface de cuisson lorsque la fonction Sabbat est activée.

Pour activer la fonction Sabbat



1. Démarrez un mode **Cuisson au four**.
2. Appuyez sur la touche ☼(3sec) pendant 3 secondes et sélectionnez la fonction **Sabbat**.
3. Utilisez le curseur pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
4. Sélectionnez **OK** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four après le début de la cuisson, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir modifié la température, il faut attendre 15 secondes pour que le four enregistre la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbat.
- Pour désactiver la fonction Sabbat, maintenez la touche ⮌ enfoncée pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une coupure de courant, le four ne se remet pas automatiquement en marche. " Sabbat " s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre la fonction Sabbat et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbat en appuyant sur la touche ⮌ et en la tenant enfoncée pendant au moins 3 secondes.

⚠ MISE EN GARDE

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

Entretien de votre appareil

Autonettoyage

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Avant un cycle d'autonettoyage

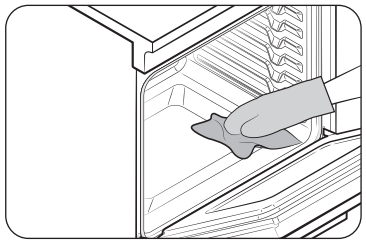


Fig. 1

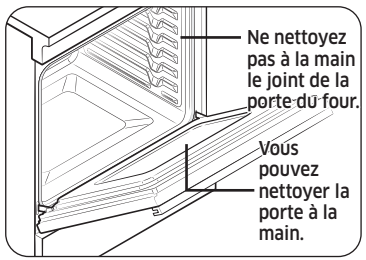


Fig. 2

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

REMARQUE

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

Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

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

   REMARQUE

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

Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche (3sec), puis sélectionnez **Mode différé** à l'aide du curseur.
2. Sélectionnez le mode **Autonettoyage** à l'aide du curseur.
3. À l'aide du curseur, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four.
4. Appuyez sur **OK** ou appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
   Le four commencera l'autonettoyage à l'heure indiquée.

Comment arrêter la fonction d'autonettoyage

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

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

Après un cycle d'autonettoyage

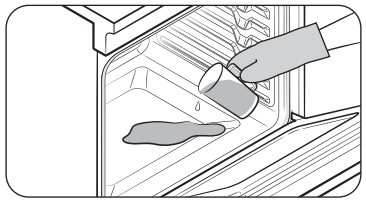
- Vous pourriez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si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

Entretien de votre appareil

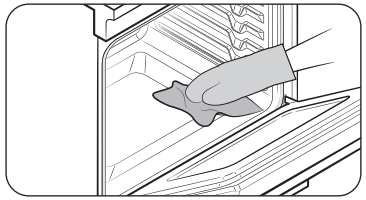
Nettoyage à la vapeur

Procédure de réglage du four pour le nettoyage à la vapeur

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



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml (1 ¾ tasse) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
   Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Sélectionnez **Nettoyage à la vapeur** à l'aide du curseur.
4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
   La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.
   Lorsque l'opération est terminée, un bip se fait entendre.
5. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.



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

REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 296 ml (10 oz) d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Nettoyage à la vapeur** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F (40 °C), **Chaud** apparaît à l'écran. Étant donné que cette fonction donne des résultats optimaux lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication chaud disparaisse.

⚠ MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu 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.

Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- **Assurez-vous que toutes les commandes sont à l'arrêt et que toutes les surfaces sont REFROIDIES avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.**

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

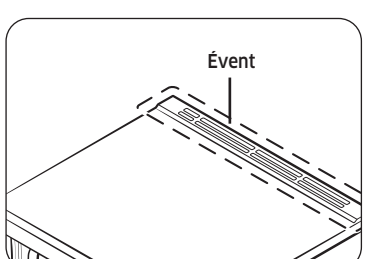
Tableau de commande

Commencez par verrouiller le panneau de commande pour éviter des manœuvres accidentelles et/ou le basculement de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides. À défaut, vous risquez de vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réinstallé lorsque la cuisinière est remise en place. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits de nettoyage abrasifs de quelque nature que ce soit. Ils risquent de rayer ou d'endommager la surface.

Évent



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

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Grilles du four

- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Les grilles pourront ainsi 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 pas les nettoyer au 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 être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Entretien de votre appareil

Plateau pour friture à l'air chaud

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

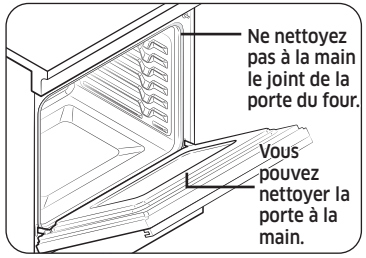
REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

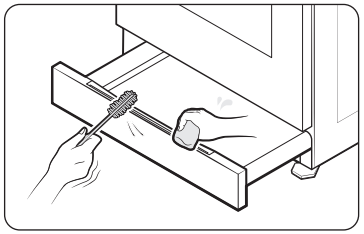
Porte du four



- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS d'eau ou de nettoyant pour vitres et ne les laissez pas 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 frotter, endommager ou retirer ce joint.

Poignée du tiroir

Éliminez la poussière à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux imbibé d'eau.



⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
  - La surface risquerait d'être endommagée.

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

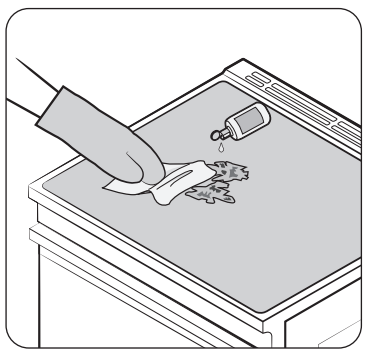
Utilisez seulement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre.

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

⚠ AVERTISSEMENT

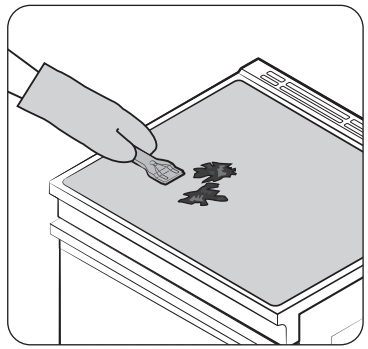
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



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

Retrait des résidus brûlés et abondants



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

Retrait des marques et des rayures métalliques

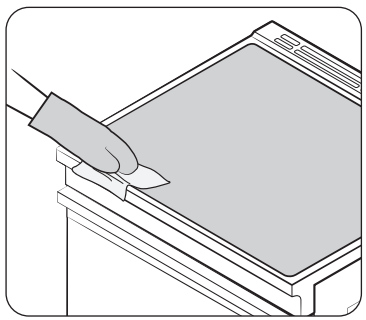
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la surface de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles 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 surface 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 surface de cuisson.

Entretien de votre appareil

Nettoyage du joint d'étanchéité de la surface 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 le dessus de la surface 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 surface de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

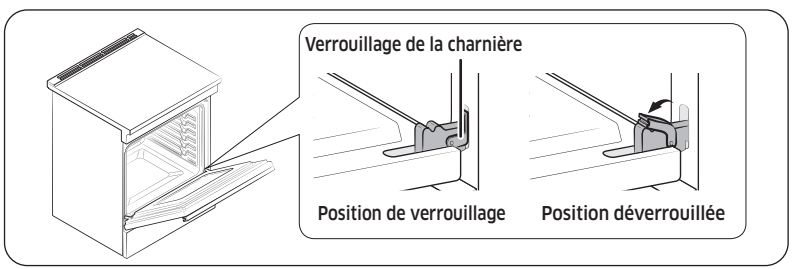
Si des piqûres ou des renfoncements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

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



1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas, vers le cadre de la porte, dans la position déverrouillée.

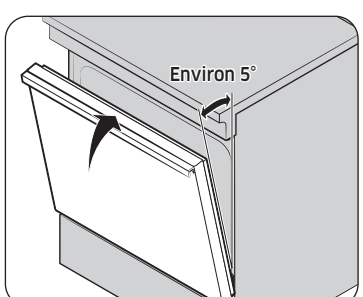


Fig. 1

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

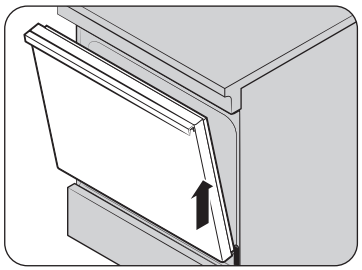
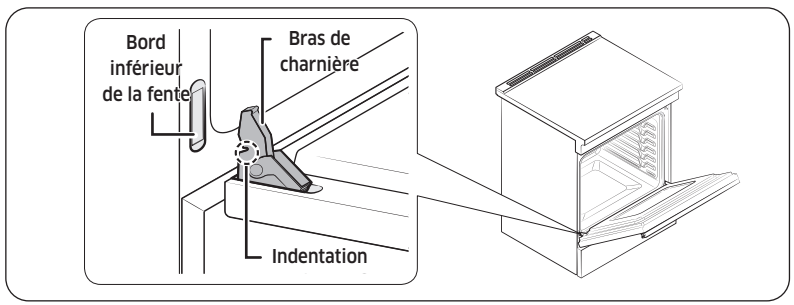


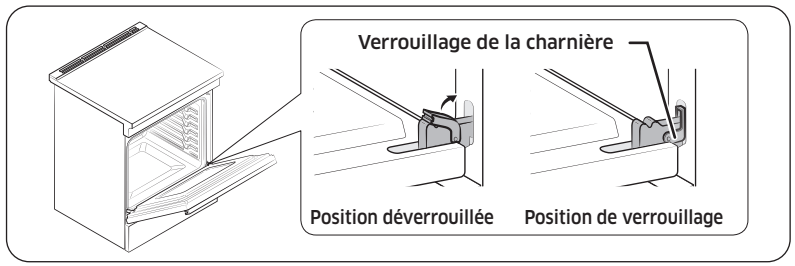
Fig. 2

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

Comment réinstaller la porte



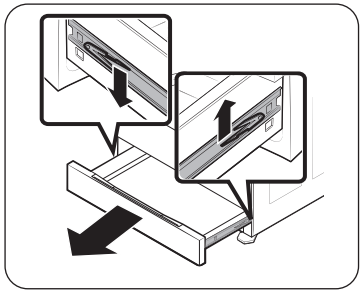
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En positionnant la porte dans le même angle que lors de la dépose, faites glisser les indentations des bras des charnières dans les bords inférieurs des fentes des charnières. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

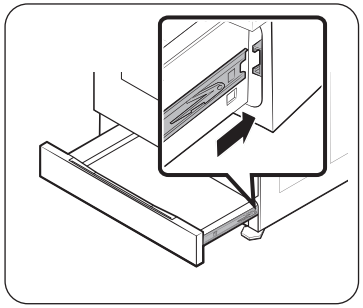


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de votre appareil

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

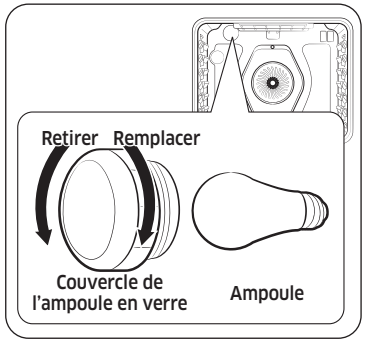




1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Repérez les clips des guides à galets de chaque côté. Avec vos deux mains, tirez le clip gauche vers le bas tout en soulevant le clip droit, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce. Ensuite, rincez et séchez soigneusement.
4. Placez le tiroir dans les guides à galets de chaque côté, puis enclenchez les clips en place.

Changement de l'éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le pavé (3 sec) pour allumer ou éteindre l'éclairage. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.



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

⚠ MISE EN GARDE

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

Dépannage

Dépannage

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

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	• Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau. • Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible aux fins d'entretien et ne peut être déplacé facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et sont trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

AFFICHAGE DES COMMANDES

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

SURFACE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les 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 réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 51.
	La surface est chaude et le modèle comporte une surface de cuisson de couleur claire.	C'est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	• Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. • Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 51.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	• Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
" Craquement " ou " bruit sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur **le fonctionnement du four à partir** de la page **30**.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur le fonctionnement du four à partir de la page **37**.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ne sont pas correctes.	Voir le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page **30**.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur **l'utilisation des grilles du four** à la page **34**.
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section **Fonctions supplémentaires** à la page**41**.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions ne convient pas toujours.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les tailles des portions à la page **38**, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le **guide de recommandation de cuisson** au gril à la page **38**.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	• Préchauffez l'élément de cuisson au gril pendant 10 minutes. • Consultez le **guide de recommandation de cuisson** au gril à la page **38**.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section **Fonctions supplémentaires** à la page **41**.
Le four ne s'autonettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'autonettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **46**.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la table de cuisson est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page **31**). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.
Une fumée excessive se produit pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'autonettoyage.

Problème	Cause possible	Solution
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page **46**.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être être autonettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'une durée minimale de 3 heures. • Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **46**.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson à 400 °F (205 °C) pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais d'un fonctionnement normal.

Problème	Cause possible	Solution
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 54.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Codes d'information

FOUR

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

Dépannage

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
Mauvaise ligne	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)**. Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, ne l'obstruez jamais par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

SURFACE DE CUISSON

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuits imprimés principale et la carte de circuits imprimés d'onduleur est interrompue.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C0	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Appeler le service après-vente
	Le capteur supérieur est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
A2	Ce code se produit si le moteur du ventilateur c.c. est ouvert ou verrouillé.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
UP	UP La tension est trop élevée ou trop basse.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche POWER (MARCHE/ARRÊT). Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
F1	Échec des communications entre l'interface principale et l'EEPROM.	

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

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

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

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

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 protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

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

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

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux 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 ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

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

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

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

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

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

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

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits juridiques 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 (en anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Annexe

Annonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.
L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.

Notes

SAMSUNG

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

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

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

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

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE WEB À L'ADRESSE
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 (en anglais) www.samsung.com/ca_fr/support (en français)

NSI6D*93******-02