

Four combiné avec micro-ondes intégré

Manuel d'utilisation

NQ70**700D**



SAMSUNG

Avis réglementaire

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- A. N'utilisez jamais le four à micro-ondes alors que la porte est ouverte; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur la surface d'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four à micro-ondes si celui-ci est endommagé. Veuillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - 1) Porte (risque de déformation),
 - 2) Charnières et loquets, (cassés ou desserrés),
 - 3) Joints de porte et surface d'étanchéité.
- D. Le four à micro-ondes ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement 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'équipement, 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
- Connecter l'équipement à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou de la télévision
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 pouces) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-localisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

2. Avis de l'IC

Le terme « IC » précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme canadienne ICES-003.

Pour les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1~11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

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 équipement doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 pouces) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-localisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes	5
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	6
Consignes de mise à la terre	7
Utilisation des rallonges	7
Pour votre sécurité	8
Sécurité électrique	10
Sécurité des enfants	10
Four	11
Fours autonettoyants	12
Hotte de ventilation	12
Avertissements importants relatifs à l'installation	13
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	14
Précautions d'utilisation	17
Avertissements importants relatifs au nettoyage	19
Utilisation de la batterie	20
Présentation de votre nouveau four	21
Aperçu	21
Que contient votre four	21
Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)	22
Avant de commencer	23
Conseils pour économiser l'énergie	23
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes)	23
Réservoir d'eau	24
Fonctionnements de base	25
Tableau de commande	25
Affichage	25
Réglage de la température	26
Control lockout (Verrouillage des commandes)	26
Minuterie de cuisine	26
Réglages minimum et maximum	28
Four à micro-ondes (Four supérieur)	29
Réglage du niveau de puissance	29
Cuisson minutée	29
Micro-ondes	30
Convection électrique	31
Gril	31
Convection électrique rapide	32
Gril rapide	32
Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)	33
Cuisson saine	35

Cuisson par capteur	37
Cuisson automatique	40
Décongeler	42
Four (Four inférieur)	43
Pousser pour ouvrir la porte	43
Cuisson minutée	44
Départ différé	45
Utilisation de la sonde de température	45
Plages de réglage de la température pour les modes de cuisson doubles	47
Guide de recommandation en matière de grillade	51
Air Fry (Friture par application d'air)	52
Réglage du mode	54
Réglage de la température	54
Instructions de base en matière de cuisson et de grillage	54
Cuisson traditionnelle vapeur	57
Air sous vide	58
Légumes par convection	60
Utilisation de la fonction spéciale	61
Utilisation de la fonction commande intelligente (four inférieur uniquement)	62
Utilisation des grilles du four	64
Utilisation de la grille coulissante	66
Utilisation de la plaque de séparation intelligente	67
Utilisation de la fonction de nettoyage	67
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)	70
Réglages	73
Utilisation de la fonction Sabbath	75
Entretien de votre appareil	77
Entretien et nettoyage du four	77
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)	79
Remplacez la porte du four (four inférieur uniquement)	80
Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)	81
Dépannage	82
Affichage des commandes	82
Pour le four à micro-ondes	82
Pour le four inférieur	85
Codes d'information	88
Garantie (États-Unis)	89
FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG	89
Garantie (CANADA)	91
Annexe	92
Annonce de la source ouverte	92

Consignes de sécurité importantes

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages au four pendant que vous l'utilisez. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Faites toujours appel à votre agent d'entretien ou au fabricant pour les problèmes non répertoriés.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et consignes de sécurité importantes du présent manuel ne couvrent pas toutes les éventualités et situations susceptibles de survenir. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention au moment de l'installation, de l'entretien et de la mise en marche de votre four.

Symboles et mesures de sécurité importants

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre four, respectez les mesures de sécurité fondamentales suivantes.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Respectez les consignes scrupuleusement.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que la machine est mise à la terre pour éviter l'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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » se trouvant à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez que sur des prises électriques convenablement mises à la terre. Consultez les « Consignes de mise à la terre » importantes à la page 7 du présent manuel.
4. Installez et positionnez cet appareil comme indiqué dans les consignes d'installation fournies.
5. Certains produits, tels que les œufs entiers et les récipients hermétiques (par exemple, les bocaux en verre fermés), peuvent exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les chauffez jamais dans un four à micro-ondes.
6. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson. Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel).
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. 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.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé ou entretenu que par le personnel de service qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrez ni ne bloquez aucune des ouvertures de l'appareil.
11. Ne manipulez pas la porte et n'effectuez pas de réglages ou de réparations sur celle-ci.
12. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées (y compris derrière le four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou des détergents appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Débranchez la fiche avant de nettoyer l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. 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.
19. Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

20. Les liquides, tels que l'eau, le lait, le café ou le thé, peuvent bouillir au-delà du point d'ébullition sans en donner l'impression. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST BOUGÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure :
- Évitez de trop bouillir le liquide.
 - Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-chemin.
 - N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - Après le chauffage, laissez les récipients contenant le liquide reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de les retirer.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant un liquide.
21. Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes, car ils peuvent créer un incendie ou une électrocution.
22. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
23. Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
24. Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four à micro-ondes avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en prévoyant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon qui comprend un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez sur une prise à 3 broches mise à la terre. Évitez de retirer la troisième broche (mise à la terre). Évitez d'utiliser un adaptateur et de défaire la fiche de mise à la terre.
- Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les consignes de mise à la terre ou si vous doutez que l'appareil ne soit pas correctement mis à la terre.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, lisez et suivez la section « Utilisation des rallonges » ci-dessous.

UTILISATION DES RALLONGES

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que vous vous emmêliez dans un cordon plus long ou que vous trébuchiez dessus. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles, et vous pouvez les utiliser si vous faites preuve de prudence. Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :

1. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre et doit être branchée dans une prise à 3 fentes.
3. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou le dessus de la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher par inadvertance. Si vous utilisez une rallonge, l'éclairage intérieur peut vaciller et la vitesse du ventilateur peut varier lorsque le four à micro-ondes est en marche. Les temps de cuisson peuvent également être prolongés.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- L'ouverture de la bouche d'aération du four, les surfaces à proximité de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four sont les surfaces potentiellement chaudes.

 **Installation appropriée** - Faites appel à un technicien qualifié pour vérifier si votre appareil est bien installé et mis à la terre.

 **Dépannage 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.

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

-  • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas de l'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez-le et attendez que l'incendie se dissipe. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'auto-nettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'auto-nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. Le fait de ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage à l'intérieur ou au-dessus de l'appareil.** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des éléments 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 pièces de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Le fait de placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou un tissu volumineux à la place d'une manique.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce du four.
- Pour votre sécurité, évitez d'utiliser les hydronettoyeuses ou les nettoyeurs à la vapeur lors du nettoyage d'une pièce quelconque du four.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel ou des personnes possédant les mêmes qualifications pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance sur l'appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • N'utilisez que le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur. Évitez d'utiliser un kit de cordon d'alimentation tiers.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - Éteignez le four.
 - Débranchez le four de la prise murale CA.
 - Contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter toute éventualité d'électrocution.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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. Les autres surfaces de l'appareil peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner 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 les journaux.** En cas de chauffage excessif, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four à des fins de stockage.** Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. L'installation inappropriée de ces garnitures peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four dans le sens souhaité lorsque le four est refroidi. Si la grille doit être déplacée pendant que le four chauffe, utilisez des maniques. Évitez que les maniques ne 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 convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent égratigner la surface et occasionner le bris de verre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

⚠ ATTENTION

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

FOURS AUTONETTOYANTS

- ☒ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de la porte assure une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais les oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut causer un incendie et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.

- ★ • N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Retirez les étagères en nickel du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, sinon elles risquent de se décolorer.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.
- En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage.

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.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si le four n'est pas installé par un technicien qualifié, vous risquez de subir une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et avisez immédiatement votre concessionnaire.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.



- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit
- ⚠ • 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 fournissant l'ampérage adéquat.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

- ☐ • 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela peut 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

-
- ★ • Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four par vous-même, 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.
 - Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des 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.
 - ☐ • Ne tentez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil par vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
-
- ✎ • Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlure ou d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil pourra être chaud.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les articles ou produits inflammables peuvent causer un incendie ou une explosion.

- ☐ • Évitez de mettre les doigts, les substances étrangères ou les objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de service ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne manipulez pas la porte et n'effectuez pas de réglages ou de réparations sur celle-ci. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez pas ni n'utilisez le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - Utiliser l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Évitez de chauffer les aliments emballés avec du papier issu de magazines, journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de se brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Évitez de tenir les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Soyez prudent lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- ☒ • Évitez de monter sur l'appareil ou d'y mettre des objets (tels que la lessive, le couvercle d'un four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, la vaisselle, les produits chimiques, les objets métalliques, etc.).
 - Les articles, 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.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être dangereuses, ces substances peuvent entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou des problèmes avec le produit.

- ☒ • Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Ne posez pas les aliments ni les objets lourds à l'extrémité de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous vide, sauf aux fins d'auto-nettoyage.
- Évitez de dégivrer les boissons congelées contenues dans les bouteilles à col étroit, car celles-ci peuvent se casser.
- Évitez d'égratigner la vitre de la porte du four en utilisant un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager la vitre ou la casser.
- Ne rangez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- ★ • 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 sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Les bords pointus de l'appareil risquent de vous blesser.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes

UTILISATION DE LA BATTERIE

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

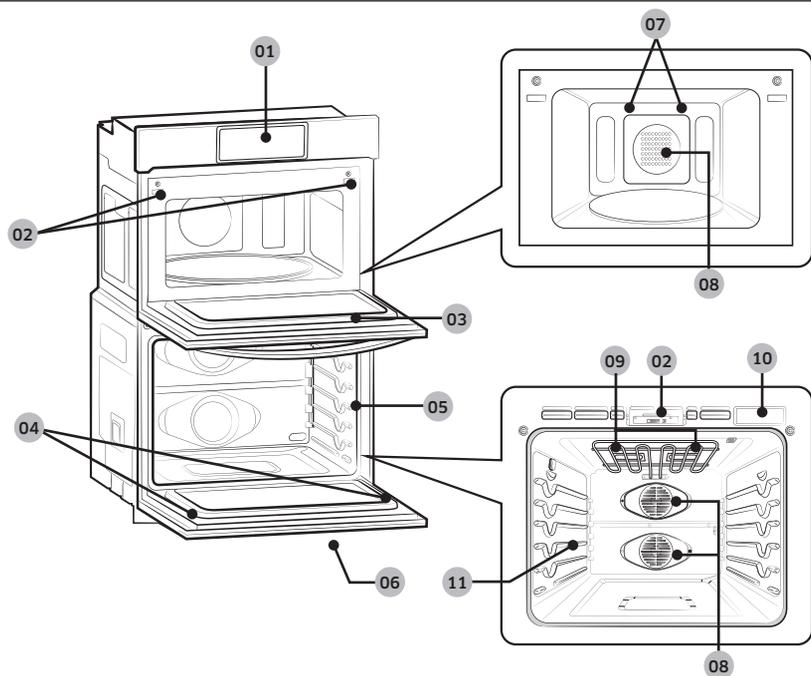
⚠ AVERTISSEMENT

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



Présentation de votre nouveau four

Aperçu



- 01 Tableau de commande
- 02 Verrou de la porte
- 03 Porte MWO
- 04 Voyant DEL de la porte
- 05 Joint du four
- 06 Porte du four
- 07 Lampe à DEL
- 08 Ventilateur de convection
- 09 Ampoule halogène *
- 10 Réservoir d'eau
- 11 Position des étagères

REMARQUE

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

Que contient votre four

Ce four est expédié avec différents types d'accessoires qui vous permettent de cuisiner ce que vous voulez.

Accessoires de four



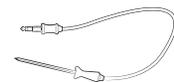
Grille métallique (1)*



Grille coulissante (1)*



Plaque de séparation (1)*



Sonde de température (1)*



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



Grille métallique pour cuisson à la vapeur (1)*

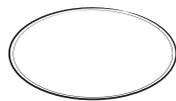
Grilles métalliques	Utilisez ces grilles dans le four inférieur lors de la cuisson et du grill.
Grille coulissante	La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds.
Plaque de séparation	Utilisez la plaque de séparation pour séparer le four inférieur en deux cavités de manière à pouvoir cuire simultanément deux repas différents.
Sonde de température	La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non.
Plateau pour friture par application d'air	Utilisez cette grille dans le four lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Friture par application d'air).
Grille métallique pour cuisson à la vapeur	Utilisez cette grille dans le four lorsque vous utilisez le mode Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur).

Présentation de votre nouveau four

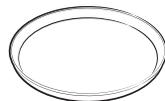
Accessoires pour micro-ondes



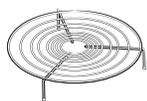
Anneau de guidage*



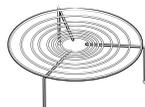
Plateau tournant*



Plaque chaude*



Grille inférieure*



Grille supérieure*

Anneau de guidage	Placez le centre de la base. Il soutient le plateau tournant.
Plateau tournant	Mettez en place l'anneau de guidage avec le raccord central du coupleur. Il sert de base de cuisson.
Grilles	Utilisez l'une de ces grilles comme il convient pour cuire deux plats simultanément. Un petit plat sur le plateau tournant, et l'autre sur la grille choisie. Vous pouvez utiliser ces grilles avec la fonction Broil (Gril) ou Convection. REMARQUE N'utilisez pas de grilles avec le mode micro-ondes, sauf indication contraire dans le présent manuel.
Plaque chaude	Placez le plateau tournant. Utilisez cette fonction pour faire dorer les aliments ou pour garder les pâtisseries ou les pizzas croustillantes.

REMARQUE

- Évitez d'utiliser le plateau tournant sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter un accessoire marqué d'un astérisque *, vous pouvez le faire en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864) ou en consultant notre site Web (www.samsung.com/us/support).

Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

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

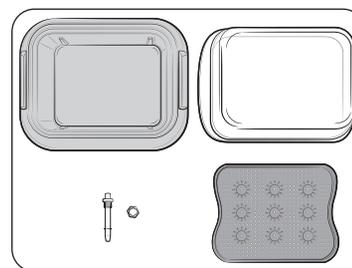
Le récipient à vapeur comporte 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau à vapeur et buse à vapeur.

AVERTISSEMENT

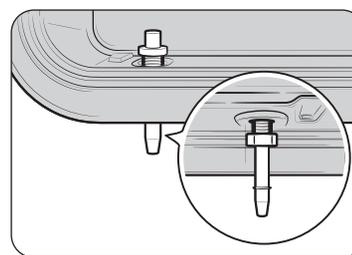
Évitez d'utiliser le couvercle en verre aux fins de gril et de cuisson. Utilisez uniquement le mode de cuisson vapeur.

ATTENTION

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

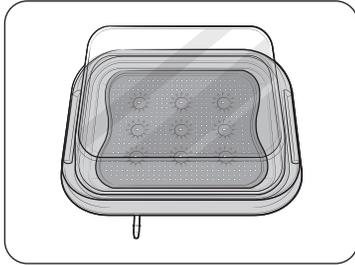


- Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces du récipient à vapeur.
 - Lesdites pièces sont le couvercle en verre, la casserole en métal, le plateau à vapeur et la buse à vapeur.



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

Avant de commencer



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

REMARQUE

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

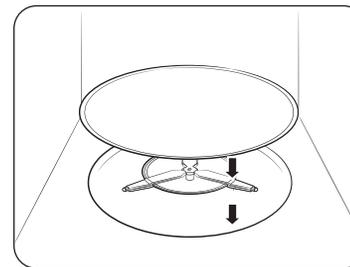
Avant d'utiliser les fours supérieur et inférieur pour la première fois, retirez tous les accessoires, puis nettoyez soigneusement les fours. Ensuite, réglez le four inférieur sur Bake (Cuisson traditionnelle) et faites-le fonctionner à 400 °F pendant 1 heure. Réglez le four à micro-ondes (supérieur) sur Power Convection (Convection électrique) et faites-le fonctionner à 400 °F pendant 1 heure. Une odeur distinctive se fera sentir. C'est normal.

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

Conseils pour économiser l'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un article et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Plateau tournant (pour le four à micro-ondes)

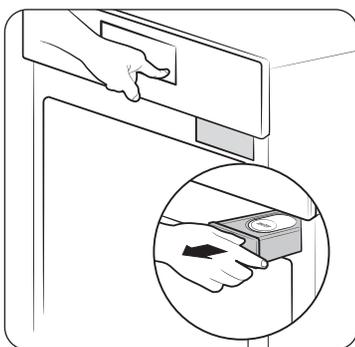


Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tournant tourne sans obstruction.

Avant de commencer

Réservoir d'eau

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



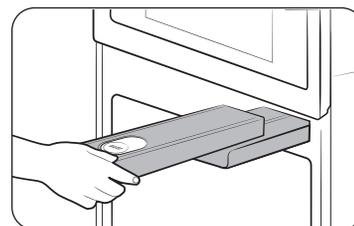
1. Localisez le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le réservoir) sur le panneau de commande pour éjecter le réservoir d'eau. Saisissez l'avant du réservoir, puis faites-le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



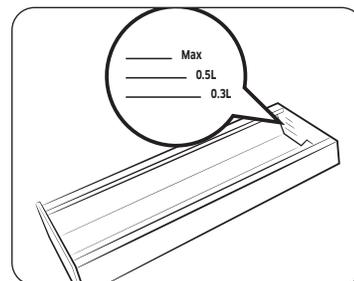
2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau du robinet.

REMARQUE

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

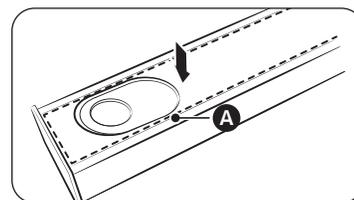


3. Remplacez le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger déclic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (**Ouvrir/Fermer le réservoir**).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



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

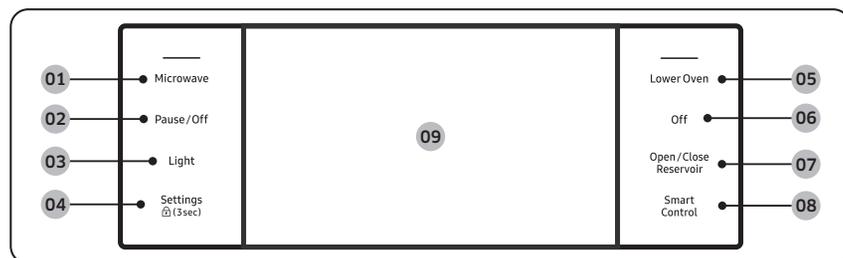
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (étiquetés A) sont fermés avant d'utiliser le four.

ATTENTION

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

Fonctionnements de base

Tableau de commande

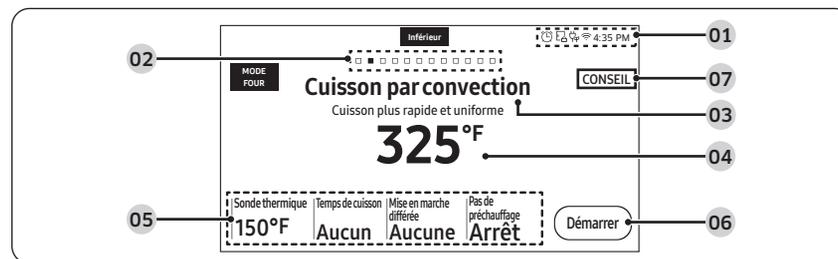


- 01 Microwave (Micro-ondes)** : Permet d'afficher l'écran du mode four à micro-ondes supérieur. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela affiche uniquement son état actuel.
- 02 Pause/Aucun use/Arrêt** : Permet de mettre en pause ou d'arrêter le fonctionnement du four à micro-ondes supérieur.
- 03 Light (Éclairage)** : Permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.
- 04 Settings (Réglages) (13sec)** : Permet d'afficher l'écran des réglages. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 05 Four inférieur** : Permet d'afficher l'écran du mode four inférieur. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela affiche uniquement son état actuel.
- 06 Off (Éteint)** : Permet d'arrêter le fonctionnement du four inférieur.
- 07 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)** : Appuyez sur cette touche pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 08 Smart Control (Commande intelligente)** : Permet d'activer ou de désactiver la fonction Commande intelligente.
- 09 Display (Écran)** : Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

REMARQUE

Si vous touchez l'écran pendant que vous portez des gants en plastique ou de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Retirez les gants au préalable, puis touchez l'écran à mains nues.

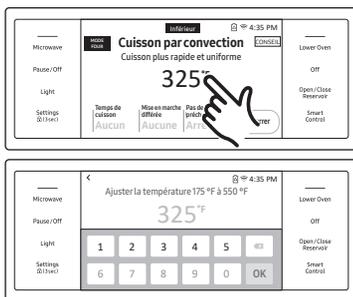
Affichage



- 01 Zone indicatrice**
- **Timer (Minuterie)** : Lorsque la minuterie est réglée, le témoin de la Timer (Minuterie) s'affiche.
 - **Door lock (Verrou de la porte)** : S'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
 - **Wi-Fi** : Affiche l'intensité du signal Wi-Fi sur 5 niveaux. Lorsque le Wi-Fi est déconnecté, cela s'affiche.
 - **12-hour energy saving (Économie d'énergie de 12 heures)** : S'affiche si l'option 12-hour energy saving (économie d'énergie de 12 heures) est activée.
 - **Current time (Heure actuelle)** : L'option Current time (Heure actuelle) s'affiche.
- 02 Page indicator (Indicateur de page)** : Affiche l'emplacement du mode actuel.
- 03 Mode** : Le menu actuel/sélectionné s'affiche avec une description du mode.
- 04 Temperature (Température)** : La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de réglage de Temperature (Température) s'affiche.
- 05 Zone d'information**
- **Temp Probe (Sonde de température)** : La température réglée de la sonde de température s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Temperature Probe (Sonde de température) s'affiche.
 - **Cook Time (Temps de cuisson)** : Le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
 - **Delay Start (Départ Différé)** : Le temps de départ différé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Delay Start (Départ Différé) s'affiche.
 - **No Preheat (Pas de préchauffage)** : Indique si la fonction No Preheat (Pas de préchauffage) est activée ou désactivée. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)
 - **Steam (Vapeur)** : Le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du niveau de Steam (Vapeur) s'affiche. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)
- 06 Start (Démarrer)** : Appuyez pour start (commencer) à utiliser le four selon les réglages indiqués.
- 07 TIP (CONSEIL)** : Appuyez pour afficher le guide contextuel sur la température. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

Fonctionnements de base

Réglage de la température



- Appuyez sur l'icône de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.

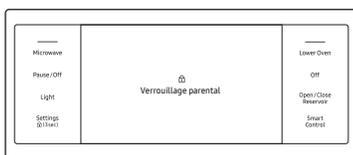
Control lockout (Verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les touches du pavé tactile afin qu'elles ne puissent pas être activées par inadvertance. Le verrouillage des commandes permet de verrouiller uniquement la porte du four inférieur afin qu'elle ne s'ouvre pas. Vous ne pouvez activer la fonction Control lockout (Verrouillage des commandes) que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction control lockout (verrouillage des commandes)



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Settings (Régler)**  (3sec) pendant 3 secondes.

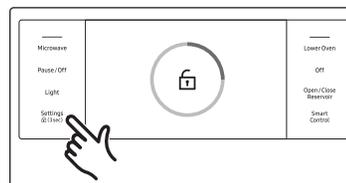


3. L'écran de verrouillage des commandes s'affiche et la confirmation du verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

REMARQUE

- Control Lockout (Verrouillage des commandes) est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer Control Lockout (Verrouillage des commandes).

Comment déverrouiller les commandes



Appuyez sur **Settings (Régler)**  (3sec) pendant 3 secondes. La confirmation de verrouillage des commandes et l'icône de verrouillage des commandes disparaissent de l'écran.

REMARQUE

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

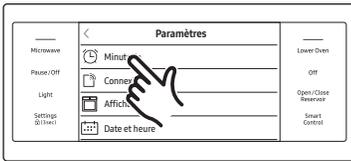
Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps défini est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toutes les autres fonctions du four. Vous pouvez régler simultanément 10 minuteries max. Chaque minuterie active décomptera de façon autonome.

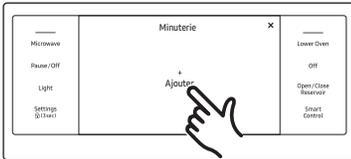
Comment régler la minuterie



1. Appuyez sur le bouton **Settings (Régler)**.



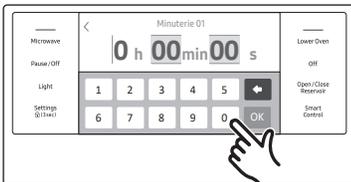
2. Touchez la fonction **Timer (Minuterie)**.
L'écran passe à l'écran de la minuterie.



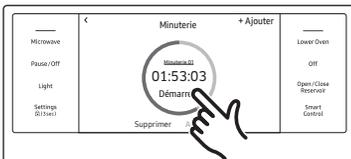
3. Appuyez sur **+Add (+Ajouter)**.

REMARQUE

Une fois les étapes 1 à 6 effectuées, Vous pouvez retourner à l'étape 3 et régler d'autres minuteries. Vous pouvez également attribuer des noms aux minuteries afin de pouvoir les distinguer.



4. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la minuterie. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures et 59 minutes et 59 secondes)
5. Appuyez sur **OK**.



6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.



- Vous pouvez mettre sur pause, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en appuyant l'écran.

Comment modifier le nom de la minuterie



Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour refléter ce que vous chronométrez, par exemple, la décongélation d'un poulet.

1. Touchez la zone du nom de la minuterie.
 - Le clavier s'affiche.
2. Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez sur **OK**.
 - L'écran affiche le nom de la minuterie modifié.



Fonctionnements de base

Réglages minimum et maximum

Four à micro-ondes supérieur

Toutes les fonctions énumérées dans le tableau ci-dessous comportent des réglages de durée, de température et de niveau de puissance minimum et maximum.

Caractéristique		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance par défaut	Temps max.
Mode manuel	Micro-ondes	10 - 100 %	100 %	1 hr 30 min
		L'énergie des micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en modifier la forme ou la couleur.		
	Convection électrique	100 - 450 °F (40 - 230 °C)	350 °F	2 hr
		La convection électrique est semblable au mode de convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent des courants d'air plus importants à l'intérieur du four. Le but est de cuire plus rapidement les aliments, tout en conservant ou en améliorant le goût.		
	Gril	-	-	1 hr 30 min
		Utilisez cette fonction pour griller les aliments tels que la viande.		
	Conv. électrique rapide	100 - 450 °F (40 - 230 °C) 10 - 70 %	350 °F 30 %	1 hr 30 min
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.		
	Gril rapide	10 - 70 %	30 %	1 hr 30 min
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.		

Caractéristique		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance par défaut	Temps max.
Auto Mode (Mode automatique)	Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)	Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse à huile et vous serez en meilleure santé en réduisant l'utilisation d'huile. Le four propose 20 recettes pré-réglés de friture par application d'air.		
	Cuisson saine	Le menu de cuisson saine propose des alternatives de cuisson plus saines.		
	Cuisson par capteur	Les 11 fonctions de cuisson par capteur proposent des temps de cuisson pré-réglés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.		
	Cuisson automatique	Pour les débutants en cuisine, le four propose différents types de programmes de cuisson, dont les options Ramollir et Faire fondre.		
	Décongeler	Le four propose 4 options de décongélation pour votre confort.		

O = Disponible - = Not Non disponible

* Pour utiliser le mode double du four inférieur, vous devez introduire la plaque de séparation dans le four inférieur et le diviser en compartiments supérieur et inférieur. Voir la page 67.

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

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Réglage du niveau de puissance



- Touchez la zone **Power (Puissance)**.



- Faites défiler l'écran pour régler le niveau de puissance.

Cuisson minutée

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

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

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson. (Micro-ondes, convection électrique, gril, convection électrique rapide, gril rapide).

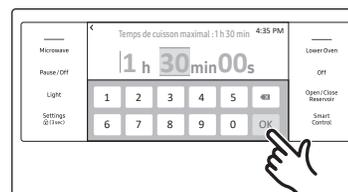
Comment régler le four pour une cuisson minutée



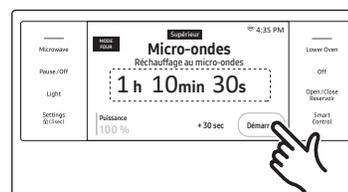
1. Sélectionnez le mode de four à micro-ondes, puis le mode de cuisson souhaité.
2. Touchez la fonction Cook Time (Temps de cuisson). L'écran affiche le temps de cuisson.



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.



4. Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme.



5. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Cook Time (Temps de cuisson) à l'écran.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
7. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

REMARQUE

Consultez les pages 54 à 55 pour des consignes de base en matière de cuisson et de gril.

ATTENTION

Soyez prudent avec les fonctions de cuisson minutée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

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

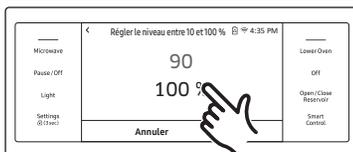
Four à micro-ondes (Four supérieur)

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans en modifier la forme ou la couleur.



1. Mettez les aliments dans un récipient adapté aux micro-ondes, puis placez le récipient au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Microwave (Micro-ondes)**.
3. Appuyez sur **Power (Puissance)**, puis faites défiler l'écran pour définir le niveau d'alimentation. Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance entre 10 % et 100 % (par défaut : 100 %).



4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



- Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Niveau de puissance

100 %	(Élevé)	50 %	(Moyen)
90 %	(Sauté)	40 %	(Moyennement bas)
80 %	(Réchauffage)	30 %	(Bas)
70 %	(Moyennement élevé)	20 %	(Décongeler)
60 %	(Mijotage)	10 %	(Chaud)

Convection électrique

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est distribuée uniformément à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser une grille pour micro-ondes ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les petits pains et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les pâtisseries à choux et les soufflés.



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Power Convection** (Convection électrique), puis appuyez sur la zone de température. Si vous touchez la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température souhaitée entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur **Start (Commencer)**.



3. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Gril

Pour une meilleure performance, assurez-vous que tous les éléments chauffants sont en position horizontale.



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Broil (Gril)**. Si vous préférez le préchauffage, appuyez simplement sur **Start** (Démarrer).

REMARQUE

Vous ne pouvez pas régler la température dans le mode **Broil (Gril)**.



3. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

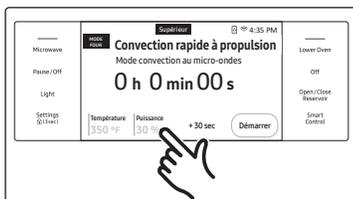
Convection électrique rapide



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Speed Power Convection** (Convection électrique rapide), puis appuyez sur la zone de température. Si vous touchez la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température souhaitée entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

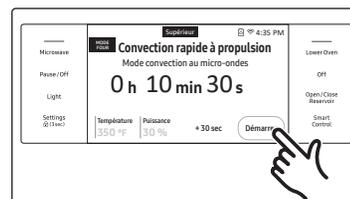
Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur **Start (Commencer)**.



3. Appuyez sur **Power (Puissance)**, puis faites défiler l'écran pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 % (par défaut : 30 %).



4. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
6. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Gril rapide

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Speed Broil (Gril rapide)**.

REMARQUE

Vous ne pouvez pas régler la température dans le mode Speed broil (Gril rapide).



3. Appuyez sur **Power (Puissance)**, puis faites défiler l'écran pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 % (par défaut : 30 %).



4. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
 6. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

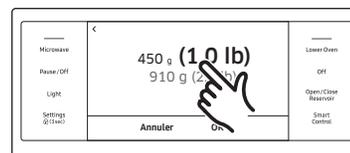
Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)**.
3. Touchez pour sélectionner une des 20 différentes options.



4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner l'écran de poids des aliments.



5. Faites défiler l'écran pour sélectionner le poids des aliments.



6. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
7. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

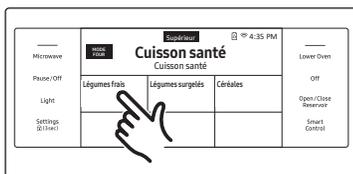
- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Morceaux de poulet avec os	1,0 lb 2,0 lb	Placez les morceaux de poulet côté peau vers le bas sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les morceaux de poulet avec os, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Entrecôte, moyen (1 pouce)	1,0 lb	Placez l'entrecôte sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'entrecôte, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Entrecôte, bien cuite (1 pouce)	1,0 lb	Placez l'entrecôte sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'entrecôte, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Côtelettes de porc sans os	2 ch 4 ch	Placez les côtelettes de porc sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les côtelettes de porc, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Steaks de saumon	2 ch 4 ch	Placez les steaks de saumon sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Pizza surgelée (6 pouces)	6 pouces	Placez la pizza surgelée sur la grille supérieure.
Pizza surgelée (12 pouces)	12 pouces	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
Gaufres surgelées	2 ch 4 ch	Placez les gaufres surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Bâtonnets de Mozzarella surgelés	6 ch 12 ch	Placez les bâtonnets de Mozzarella surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.

Aliment	Quantité	Instructions
Ailes de poulet Buffalo surgelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet Buffalo surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Frites surgelées	12 oz 16 oz	Placez les frites surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Croquettes de poulet surgelées	8 oz 16 oz	Placez les pépites de poulet surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Rondelles d'oignon congelées	8 oz 12 oz	Placez les rondelles d'oignon congelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Crevettes surgelées, panées	8 oz 12 oz	Placez les crevettes surgelées et panées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Bâtonnets de poisson surgelés	8 oz 12 oz	Placez les bâtonnets de poisson surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Frites maison	8 oz 12 oz	Placez les frites maison sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Pilons de poulet	3 ch 6 ch	Placez les pilons de poulet sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les pilons de poulet, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Ailes de poulet	10 ch 20 ch	Placez les ailes de poulet sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Légumes rôtis	8 oz 12 oz	Placez les légumes sur une plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.

Cuisson saine



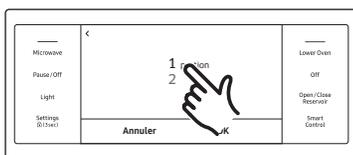
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Healthy Cook (Cuisson saine)**.



3. Touchez pour sélectionner **Healthy Cook (Cuisson saine)**. L'écran affichera 3 menus différents. Cela porte le nombre de Cuisson saine à 15. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)



4. Appuyez sur la zone de service pour afficher l'écran des portions de nourriture.



5. Appuyez sur le chiffre pour sélectionner le nombre de portions.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Légumes frais		
Brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les fleurons de brocoli dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Chou-fleur	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les fleurons de chou-fleur dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les carottes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les haricots verts dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Épinard	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les épinards dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Courgettes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les courgettes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Choux de Bruxelles	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les choux de Bruxelles dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Légumes congelés		
Brocoli surgelé	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les fleurons de brocoli dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Carottes congelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les carottes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.

Aliment	Quantité	Instructions
Blé d'Inde congelé	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez le blé d'Inde dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Haricots verts congelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les haricots verts dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Pois congelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les pois dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Mélange de légumes surgelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez le mélange de légumes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Céréales		
Flocons d'avoine	1 paquet 2 paquets	Placez les flocons d'avoine dans un plat adapté aux micro-ondes.
Quinoa	1 tasse 2 tasses	Placez les quinoa dans un plat adapté aux micro-ondes.

Cuisson par capteur

Le four propose 11 options différentes de cuisson par capteur pour votre confort, y compris des temps de cuisson pré-réglés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Une fois que vous avez sélectionné une option et touché **Start (Commencer)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et commence à cuire les aliments. L'effet d'animation de la détection de gaz montre l'état du processus de détection.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**. L'écran affiche les 11 options de cuisson par capteur. (Vous pouvez faire défiler la liste jusqu'en bas.)
3. Sélectionnez l'option **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** souhaitée.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Popcorn (Maïs soufflé)	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	N'utilisez qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet chauffé du four et lorsque vous l'ouvrez.
Potato (Pomme de terre)	1 à 5 ch	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Tranches de pizza	1 à 4 tranches	Disposez 1 à 4 tranches de pizza dans le plat adapté aux micro-ondes, les extrémités les plus larges des tranches vers le bord extérieur du plat. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Boisson	6 à 8 oz	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Placez le liquide dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Plat à souper	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Contenu : <ul style="list-style-type: none"> • 3 à 4 oz de viande, de volaille, ou de poisson (jusqu'à 6 oz avec os) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (environ 3 à 4 oz)
Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Ragoûts : conservés au frais
Pâtes	1 à 4 portions	Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Pâtes : spaghetti en conserve

Aliment	Quantité	Instructions
Soupe	1 à 4 portions	Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si la soupe n'est pas suffisamment chaude comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez la sauce avant de servir. Contenu : Soupe : conservée au frais
Riz	1 à 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre pyrex. Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson terminé, remuez avant le temps de repos, puis salez ou ajoutez de fines herbes et du beurre.
Légumes frais	1 à 4 portions	Placez les légumes frais (fleurons de brocoli, fleurons de chou-fleur, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) pendant la cuisson et remuez avant le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes congelés	1 à 4 portions	Placez les légumes congelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) pour cuire. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Consignes de cuisson par capteur automatique

La fonction Auto Sensor (Capteur automatique) fait automatiquement cuire vos aliments en détectant la quantité de gaz générée par les aliments pendant leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont générés. La fonction Auto Sensor (Capteur automatique) détermine le temps et le niveau de puissance appropriés en détectant ces gaz, et ce, sans que vous n'ayez à régler le temps de cuisson et le niveau de puissance.
- Lorsque vous recouvrez un récipient avec son couvercle ou un film en plastique pendant le mode Sensor Cooking (Cuisson par capteur), la fonction Auto Sensor (Capteur automatique) détectera les gaz générés une fois que la vapeur se dégagera abondamment du récipient.

REMARQUE

Si vous utilisez du film alimentaire ou du film plastique, laissez une petite ouverture (évent) près du bord du plat pour la ventilation ou percez le plastique à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

- Peu avant la fin de la cuisson, le temps de cuisson restant commence à décompter. C'est le moment de retourner ou de remuer les aliments pour assurer une cuisson uniforme, si nécessaire.
- Avant la cuisson avec la fonction Auto Sensor (Capteur automatique), les aliments peuvent être assaisonnés avec des herbes, des épices ou des sauces de brunissement. Une mise en garde s'impose toutefois : Les ingrédients, tels que le sel ou le sucre peuvent provoquer des brûlures sur les aliments, et doivent donc être ajoutés après la cuisson.

Ustensiles et couvercle

- Pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants avec la fonction Auto Sensor (Capteur automatique), suivez les instructions relatives au choix des récipients et des couvercles appropriés dans les tableaux du présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et recouvrez-les de leur couvercle ou à l'aide de film en plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, rabattez un coin pour laisser s'échapper la vapeur à la bonne vitesse.
- Recouvrez toujours votre plat ou récipient adapté aux micro-ondes de son couvercle correspondant. Si le plat ou le récipient n'a pas son propre couvercle, utilisez un film en plastique.
- Remplissez au moins de moitié les récipients.
- Les aliments à remuer ou à retourner doivent l'être vers la fin du cycle Sensor Cook (Cuisson par capteur), une fois le décompte du temps restant lancé à l'écran.

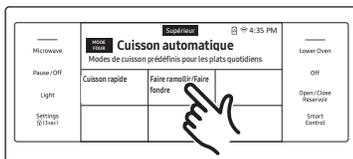
ATTENTION

- Une fois le four installé et branché à une prise électrique, évitez de débrancher le cordon d'alimentation pendant 24 heures. Le capteur de gaz a besoin de temps pour se stabiliser afin de cuire de façon satisfaisante.
- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson Auto Sensor (Cuisson par capteur) en continu, c'est-à-dire une opération de cuisson immédiatement après l'autre.
- Installez le four dans un endroit bien aéré pour un refroidissement et une circulation d'air adéquats et pour s'assurer que le capteur fonctionnera avec précision.
- Pour éviter d'obtenir de mauvais résultats, n'utilisez pas la fonction de cuisson Auto Sensor (Cuisson automatique) lorsque la température ambiante de la pièce est supérieure à 90 °F ou inférieure à 45 °F.
- Évitez d'utiliser de détergent volatil pour nettoyer votre four. Le gaz dégagé par ce détergent peut affecter le capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils à forte humidité ou émettant des gaz, car cela perturberait le bon fonctionnement du capteur automatique.
- Gardez toujours propre l'intérieur du four. Essuyez tous les déversements avec un chiffon humide. Ce four est conçu pour un usage domestique uniquement.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Cuisson automatique

Le four propose 29 options différentes de cuisson automatique pour votre confort. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster la taille des portions.



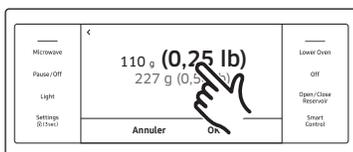
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**. L'écran affichera les menus Speed Cook (Cuisson rapide) et Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre). Choisissez le menu que vous souhaitez et consultez les options de cuisson automatique dudit menu en parcourant la liste. Les deux menus cumulés donnent 29 options de cuisson automatique.



3. Sélectionnez l'option **Auto Cook (Cuisson automatique)** souhaitée.



4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner l'écran de poids des aliments.



5. Faites défiler l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off** (Arrêt) ou **Continue** (Continuer).

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Speed Cook (Cuisson rapide)		
Bacon	2 ch 4 ch 6 ch	Disposez 2 papiers absorbant dans un plat adapté aux micro-ondes et posez le bacon sur les papiers. Ne superposez pas le bacon. Couvrez avec un papier absorbant supplémentaire.
Hot Dog	2 ch 4 ch	Piquez les hot dogs 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur la plaque chauffante. Placez le hot dog sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four.
Nachos	1 portion	Disposez uniformément les chips de tortilla sur un plat adapté aux micro-ondes, puis saupoudrer uniformément de fromage.
Pommes de terre cuites	2 ch 4 ch	Piquez les pommes de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille inférieure.
Mélange pour brownies	1 paquet	Versez la pâte dans un moule à gâteau de 8 x 8 pouces, puis placez le moule sur la grille inférieure.

Aliment	Quantité	Instructions
Pâte à biscuits congelée	8 ch	Placez 8 biscuits sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Mélange à gâteau en boîte	1 paquet	Versez la pâte dans un moule à gâteau de 8 x 8 pouces, puis placez le moule sur la grille inférieure.
Pain à l'ail congelé	6 ch	Placez le pain à l'ail congelé sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Lasagne maison	40 oz	Dans un plat allant au four, placez une couche de feuilles de lasagnes, puis de sauce tomate et viande, et enfin de mélange de fromage. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Saupoudrez uniformément le reste de mélange de fromage sur la couche supérieure de la lasagne. Placez le plat allant au four sur la grille inférieure.
Hamburger	2 ch 4 ch	Placez les 2 hamburgers sur la plaque chauffante. Placez la plaque sur la grille supérieure. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les hamburgers, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Gratin fait maison	20 oz 40 oz	Disposez les tranches de pommes de terre dans le plat de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement, puis versez le mélange de lait, d'œufs et de crème sur le dessus. Saupoudrez la mozzarella râpée sur le dessus et placez le plat allant au four sur la grille inférieure.
Macaronis au fromage maison	12 oz	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour la quantité d'eau recommandée. Placez le plat allant au four sur la grille inférieure et lancez la cuisson.

Aliment	Quantité	Instructions
Bretzels surgelés	2 ch 4 ch	Placez les bretzels surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Churros surgelés	2 ch 4 ch	Placez les churros surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Quesadilla	1 ch 2 ch	Placez la quesadilla sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Poitrine de poulet	0,75 lb. 1,5 lb.	Placez les poitrines de poulet sur la grille supérieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Poitrine de dinde	0,75 lb. 1,5 lb.	Placez les poitrines de dinde sur la grille supérieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Filets de poisson blanc	1 ch 2 ch	Placez les filets de poisson sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Morceau de viande	2,5 lb.	Dans un grand bol, mélanger le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et la chapelure. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût, puis placez le tout dans un moule à pain de 5 x 9 pouces légèrement graissé. Placez le moule sur la grille inférieure.
Rôti de bœuf	2,0 lb. 3,0 lb.	Placez l'entrecôte sur la grille inférieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le bœuf, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Poulet entier	4,0 lb. 5,0 lb.	Placez le côté poitrine au milieu de la grille inférieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour recueillir les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le poulet, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre)		
Faire fondre du beurre	0,25 ib. 0,5 ib.	Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire ramollir du beurre	0,25 ib. 0,5 ib.	Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire fondre du chocolat	1 tasse	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un bol adapté aux micro-ondes.
Faire ramollir de la crème	1 bac 1,5 quart	Retirez le couvercle de la crème. Placez la crème au centre du plateau tournant.
Faire ramollir du fromage à la crème	4 oz 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un bol adapté aux micro-ondes. Coupez dans le sens vertical.
Faire fondre le fromage	4 oz 8 oz	Placez le fromage dans un bol adapté aux micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire fondre la guimauve	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un grand plat adapté aux micro-ondes.
Faire fondre le caramel	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat adapté aux micro-ondes.

Décongeler

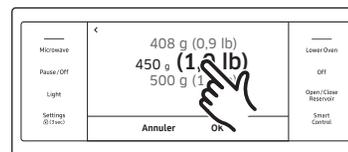
Le four propose 4 options différentes de décongélation pour votre confort. Le temps et les niveaux de puissance sont réglés automatiquement selon votre choix.



1. Placez les aliments dans l'ustensile approprié, puis mettez-le sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Defrost (Décongeler)**. L'écran affiche les 4 options de décongélation.
3. Sélectionnez l'option de **Defrost (Décongeler)** souhaitée.



4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner le poids des aliments.



5. Faites défiler l'écran ou saisissez le chiffre pour sélectionner le poids des aliments. Si vous touchez le chiffre, le pavé numérique s'affiche.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start (Commencer)** pour lancer la décongélation.
8. Si vous souhaitez interrompre la décongélation, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la décongélation en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

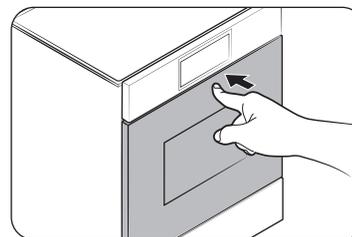
- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Viande	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez les extrémités avec des bandelettes d'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à l'agneau, au porc, aux biftecks, aux côtelettes et à la viande hachée. Pour la viande hachée, placez la viande directement sur le plateau du plateau tournant, sur du papier ciré. N'utilisez pas un plateau supplémentaire. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Volaille	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez les extrémités des pattes et des ailes avec une feuille d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un signal sonore. Cette option convient au poulet entier et en morceaux.
Poisson	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec une feuille d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un signal sonore. Cette option convient au poisson entier et aux filets de poisson.
Pain	0,1 à 2,0 lb.	Placez le pain sur une plaque en céramique et au besoin, retournez-le dès que le four émet un signal sonore. Cette option convient à tous les types de pain, en tranches ou entier, ainsi que les petits pains et les baguettes. Disposez en cercle les petits pains.

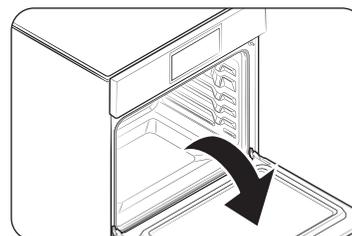
Four (Four inférieur)

Pousser pour ouvrir la porte

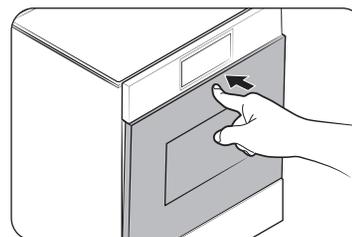
Push to open door (Pousser pour ouvrir la porte) peut s'ouvrir ou se fermer en appuyant simplement dessus.



1. Appuyez sur le côté supérieur de la porte.



2. La porte s'ouvre lentement.



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

⚠ ATTENTION

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

Four (Four inférieur)

Cuisson minutée

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

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

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson. (Cuisson au four, cuisson par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, Cuisson traditionnelle vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation).

Comment régler le four pour une cuisson minutée



- Appuyez sur l'écran et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
- Touchez la fonction **Cook Time (Temps de cuisson)**. L'écran affiche le temps de cuisson.



- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Cook Time (Temps de cuisson) à l'écran.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.

⚠ ATTENTION

Faites attention lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée ou de départ différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le (lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

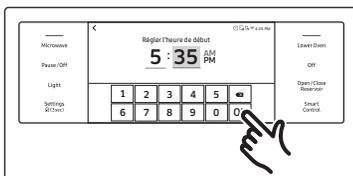
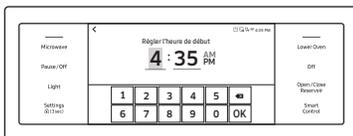
La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Départ différé

Au mode de cuisson différé, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez sélectionnée à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement lorsqu'un temps réglé s'est écoulé en configurant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Départ différé uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson vapeur, Friture par application d'air, Air sous vide, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres modes de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour une cuisson différée



1. Placez la ou les grilles du four et placez l'aliment dans le four.
2. Appuyez sur l'écran et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement une fois ce temps de cuisson écoulé. (Consultez la rubrique **Cuisson minutée** à la page 44.)
4. Touchez **Delay Start** (Départ différé). L'heure actuelle apparaît comme la première entrée.
5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps auquel vous souhaitez que le four s'allume.

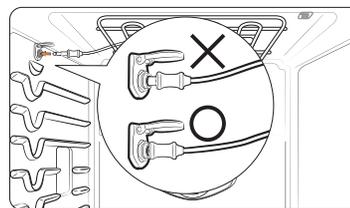
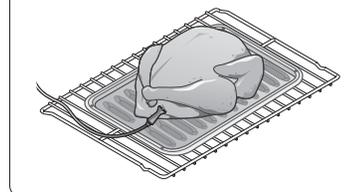
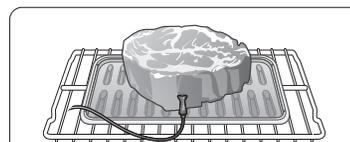
- L'écran Départ différé se ferme. Le temps de départ et, si vous l'avez réglé, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille (le bœuf, le poulet, la dinde, le porc, l'agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut s'utiliser avec le mode Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), ou Convection Vegetable (Légumes par convection). Une fois que la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

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



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ni le cartilage.
- Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement car la sonde détectera la température du four et non celle de la viande.
- Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
- Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
- Si vous activez la fonction de maintien au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de Temp Probe (Sonde de température), la température interne de la viande dépassera la température voulue.

Four (Four inférieur)

- Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four aussi loin que possible.
- Appuyez sur l'écran du four pour sélectionner le mode cuisson souhaité (Bake [Cuisson traditionnelle], Convection Bake [Cuisson par convection], Convection Roast [Rôtissage par convection], ou Convection Vegetable [Légumes par convection]). Réglez la température de cuisson. (Voir page 26.)
- Appuyez sur **Temp Probe (Sonde de température)** pour régler la température interne souhaitée.
- Réglez la température interne souhaité à l'aide du pavé numérique.

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

- Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou Delay start (Départ différé), sélectionnez la fonction souhaitée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
- Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

⚠ ATTENTION

- Pour protéger la pointe de la sonde de température, prenez soin de ne pas enfoncer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril. Cela peut endommager irrémédiablement la sonde et elle cessera de fonctionner.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la fonction Temp probe (Sonde de température) uniquement pour la cuisson. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

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

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	Bien cuit	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180 - 185 °F

📖 REMARQUE

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

Retrait de la sonde de température

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

⚠ ATTENTION

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

Plages de réglage de la température pour les modes de cuisson doubles

À l'aide de la plaque de séparation, vous pouvez séparer le four en deux compartiments, à savoir supérieur et inférieur. Cela s'appelle également le mode double. Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments supérieur et inférieur du four, chaque four a un seuil minimal et maximal de puissance disponible et par conséquent des réglages de température minimum et maximum.

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

COMPARTIMENT SUPÉRIEUR		COMPARTIMENT INFÉRIEUR (Réglages de fonctions et températures disponibles)	
Mode	Réglage de température	Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection)	
		Min	Max
Gril	Élevé	400 °F	480 °F
	Faible	325 °F	480 °F
Convection Bake (Cuisson par convection) / Convection Roast (Rôtissage par convection)	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, consultez la page 67.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR		COMPARTIMENT SUPÉRIEUR (Réglages de fonctions et températures disponibles)			
Mode	Réglage de température	Gril		Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection)	
		Faible	Élevé	Min	Max
Bake (Cuisson traditionnelle) / Convection Bake (Cuisson par convection)	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

O = Disponible X = Non disponible

REMARQUE

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

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

Four (Four inférieur)

Four		Caractéristiques du four	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Four inférieur simple</div> <p>Sans une plaque de séparation</p>	Four simple	Supérieur	Micro-ondes, convection électrique, gril, convection électrique rapide, gril rapide, cuisson automatique par friture par application d'air, cuisson saine, cuisson par capteur, cuisson automatique, décongélation
		Inférieur	Cuisson traditionnelle, gril, cuisson par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, cuisson traditionnelle vapeur, maintien au chaud, levage vapeur, levage, déshydratation, commande intelligente, nettoyage
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Câble supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Câble inférieur</div> <p>Avec une plaque de séparation</p>	* Four double	Câble supérieur	Gril, cuisson par convection, rôtissage par convection, commande intelligente
		Câble inférieur	Cuisson, cuisson par convection, commande intelligente

* Pour utiliser la fonctionnalité du four double flexible, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page 67.

Mode de cuisson

Touchez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson.

Réglez la température à l'aide du pavé numérique ou de la sélection en mode roulettes. Voir **Setting the Temperature (Réglage de la température)** à la page 26 et **Basic Baking and Broiling Instructions (Instructions de base en matière de cuisson et de grillage)** en commençant à la page 54.

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	\
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Bake (cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Gril	LO / HI (Bas / Élevé)	LO / HI (Bas / Élevé)	0	0	-	-	-
Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Légumes par convection	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Steam Bake (Cuisson vapeur)	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Cuisson traditionnelle vapeur	0	-	0	-	-	-	-
Air Fry (Friture par application d'air)	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	\
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Keep Warm (Maintien au chaud)	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Disponible - = Non disponible

* Pour utiliser la fonctionnalité du four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page 67.

Mode	Instruction
Bake (cuisson traditionnelle)	<ul style="list-style-type: none"> L'option Bake (Cuisson traditionnelle) au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>

Mode	Instruction
Gril	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode gril est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller. Consulter la section Guide de recommandation en matière de grillade commençant à la page 51.
Convection Bake (Cuisson par convection)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez simultanément plusieurs grilles. Les pains/pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant en même temps un extérieur riche et doré.
Steam Bake (Cuisson vapeur)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Bake (Cuisson vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, pâtisseries et desserts en améliorant la teneur en eau, la texture et la saveur. Consultez la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 57.

Four (Four inférieur)

Mode	Instruction
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Roast (Rôtissage vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante, tout en scellant les jus pour un résultat moelleux et tendre. Consultez la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 57.
Cuisson traditionnelle vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson traditionnelle vapeur vous permet d'utiliser une méthode de cuisson indirecte qui se sert de la vapeur chaude générée de l'eau de cuisson des aliments. La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée via la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est un méthode de cuisson saine des légumes, de la viande et du poisson pour qu'ils conservent leurs nutriments. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le récipient à vapeur en position 1. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
Air Fry (Friture par application d'air)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Fry (friture par application d'air) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que le mode convection normal. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture par application d'air en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Consultez la section Air Fry (Friture par application d'air) en commençant à la page 52.

Mode	Instruction
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Sous Vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four. La température peut être réglée entre 100 °F et 205 °F. Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur. Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients. Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour les aliments. Consultez la section Guide de recommandations en matière d'air sous vide en commençant à la page 58.
Légumes par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Il crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale. La circulation uniforme de l'air assurée par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau de cuisson en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Consultez la section guide de recommandation en matière de légumes par convection en commençant à la page 60. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>

Mode	Instruction
Dehydrate (Déshydratation)	<ul style="list-style-type: none"> La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments sur la grille 3 ou 4. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.
Proof (Levage)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. Placez la pâte sur la grille 2. Le levage doit être recouvert avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Steam Proof (Levage vapeur)	<ul style="list-style-type: none"> Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher. Placez la pâte sur la grille 2 ou 3. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour pain pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Keep Warm (Maintien au chaud)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode keep warm (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode keep warm (maintien au chaud) sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.

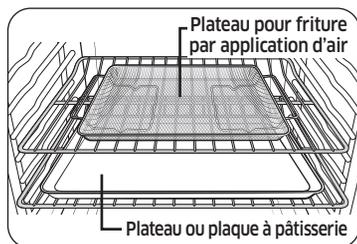
Guide de recommandation en matière de grillade

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

Aliment	Cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	3/4 po	Élevé	6	03:00	02:00
	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	03:20	02:20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05:00	04:00
	Moyen	-	1 - 1 1/2 po	Élevé	5	06:00 - 06:30	04:30 - 04:00
	Bien cuit	-	1 - 1 1/2 po	Faible	4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3	16:00 - 18:00	13:00 - 15:00
	Bien cuit	2 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3 ou 4	15:00 - 16:00	10:00 - 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1 po	Faible	3	08:00 - 10:00	06:00 - 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4 po à 1/2 po	Faible	3 ou 4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00

Four (Four inférieur)

Air Fry (Friture par application d'air)



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

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

⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

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

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

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

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

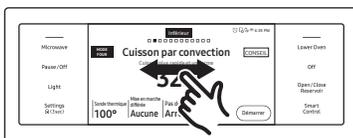
Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	15 à 20 min	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits par application d'air riches en matières grasses peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min	
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Choux-fleurs, panés	18 à 22 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	
Mélange de légumes, panés	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	

Four (Four inférieur)

Réglage du mode

Balayer l'écran

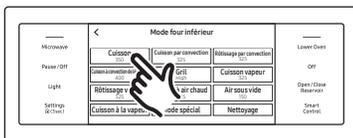


Balayer l'écran pour sélectionner le mode que vous voulez. (Vous pouvez balayer vers la gauche ou la droite).

mode résumé



1. Touchez la zone de mode ou le mode four pour afficher le mode résumé.

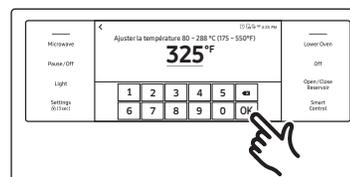


2. Appuyez sur le mode que vous voulez.

Réglage de la température



1. Appuyez sur l'icône de température pour afficher le pavé numérique.
2. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
3. Appuyez sur **OK**.



Instructions de base en matière de cuisson et de grillage



1. Appuyez sur l'écran et basculez pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée. (Consultez la section **Setting the temperature [Réglage de la température]** à cette page.)
 - Le mode gril ne peut être réglé que sur Élevé ou Faible.
 - La température de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.



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

No Preheat (Pas de préchauffage)

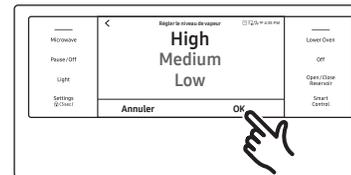
- Si vous sélectionnez Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection), l'écran affiche les informations sur la fonction Pas de préchauffage. (Le réglage par défaut est **Off** [Éteint]).
- Appuyez sur la fonction **No Preheat** (Pas de préchauffage). La fonction Pas de préchauffage est activée et l'écran affichera **On** (Allumé).

REMARQUE

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

Type	Positions de la grille
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

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



Cuisson à la vapeur, Rôtissage à la vapeur

- Si vous sélectionnez Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), l'écran affiche les informations sur le niveau de vapeur. (Le réglage par défaut est Moyen).
 - Touchez l'icône vapeur pour régler le niveau de vapeur. L'écran de réglage du niveau de vapeur s'affiche. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Faible, Moyen ou Élevé.
 - Appuyez sur **OK**. L'écran de réglage du niveau de vapeur se ferme et les informations relatives au niveau de vapeur s'affichent à l'écran.
- Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de démarrer la cuisson vapeur. Voir la section **Water reservoir (Réservoir d'eau)** à la page 24.

- Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Départ différé, réglez chaque fonction dès maintenant. Consulter les pages 44 et 45 pour obtenir les consignes.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
- Appuyez sur **Off (Arrêt)** une fois la cuisson terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

Four (Four inférieur)

REMARQUE

Une fois la cuisson vapeur activée et que le réservoir d'eau se vide, l'écran affichera « **Please add more water (Veuillez ajouter plus d'eau)** ».

Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur cesse de fonctionner jusqu'à ce que vous remplissiez d'eau le réservoir d'eau.

Consultez la section **Draining (Vidange)** en commençant à la page **72**.

Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur / rôtissage vapeur)

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

Comment régler la température pendant la cuisson



Touchez la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur **OK**.



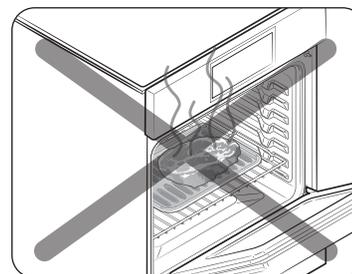
ATTENTION

- 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.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- NE laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risquez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vider le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la chambre de 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 s'allumer ou s'éteindre pendant le fonctionnement du four.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

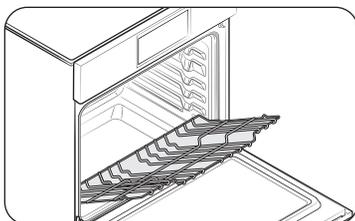
ATTENTION



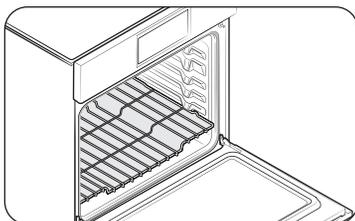
Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.

Cuisson traditionnelle vapeur

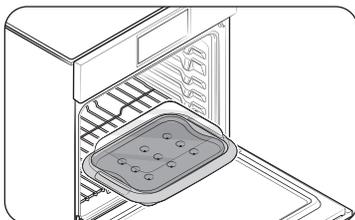
Remplacement de la grille métallique pour cuisson à la vapeur et le récipient à vapeur



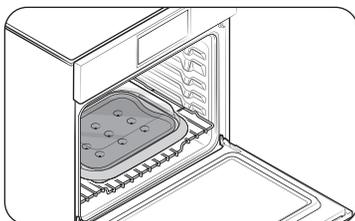
1. Placez l'extrémité de la grille métallique pour cuisson à la vapeur sur le support.



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



3. Placez le récipient à vapeur sur la grille.



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

Guide de recommandation pour la cuisson traditionnelle vapeur

- Le préchauffage n'est pas obligatoire, la cuisson peut être lancée immédiatement.
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximale avant utilisation.
- Utilisez le récipient à vapeur, placez-le à la position 1.
- Utilisez la grille métallique pour cuisson à la vapeur pour le récipient à vapeur. (Consultez la section **Introducing your new oven [Présentation de votre nouveau four]** en commençant à la page 22.)

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

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

Four (Four inférieur)

ATTENTION

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

REMARQUE

- Consulter la section **Steam container (Récipient à vapeur)** en commençant à la page **57**.
- Consultez la section **Water reservoir (Réservoir d'eau)** en commençant à la page **24**.

Air sous vide

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

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

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Moyen	140 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Bien cuit	155 °F	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150 °F	6 à 12
Rôti	Bien cuit	155 °F	6 à 12

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150 °F	3 à 5
Côtelette, désossée	Ferme	160 °F	3 à 5
Rôti	Moyen	150 °F	4 à 6
Rôti	Bien cuit	160 °F	4 à 6
Porc effiloché	Bien cuit	160 °F	15 à 48

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145 °F	2,5 à 4
Poitrine de poulet	Ferme	160 °F	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145 °F	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130 °F	2 à 3
Steak de saumon	Bien cuit	145 °F	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130 °F	1,5 à 3
Légumes			
Asperges	-	180 °F	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190 °F	2 à 4
Courge, en cubes	-	180 °F	2 à 4
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180 °F	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180 °F	1 à 2
Poire, en tranches	-	180 °F	1 à 2

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

REMARQUE

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

Four (Four inférieur)

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la cuisson des légumes par convection

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

Articles	Température	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 - 425 °F	3	45 à 65
Tranches de tomates	425 - 450 °F	3	15 à 20
Tranches d'oignons	400 - 425 °F	3	15 à 25
Tranches de carotte	375 - 425 °F	3	30 à 45
Tranches de poivrons	375 - 425 °F	3	15 à 25
Fleurons de brocolis	400 - 425 °F	3	15 à 20
Fleurons de choux-fleurs	400 - 425 °F	3	15 à 20
Asperges	425 - 450 °F	3	15 à 20
Champignons	425 - 450 °F	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches de courge	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches d'aubergines	400 - 425 °F	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425 °F	3	15 à 20

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

REMARQUE

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

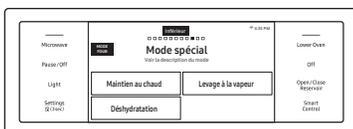
Utilisation de la fonction spéciale

La fonction spéciale offre 4 options de cuisson spécialisées différentes.

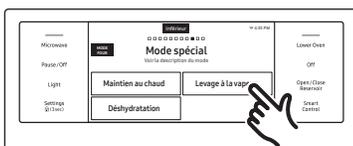
Mode	Plage de température
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Aucun
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

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

Proof (Levage)



1. Balayez l'écran vers la **Special function (Fonction spéciale)**. L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



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

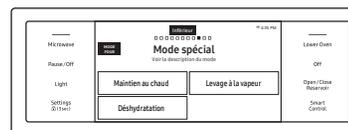
REMARQUE

Vous pouvez régler la température sur le mode de maintien au chaud.

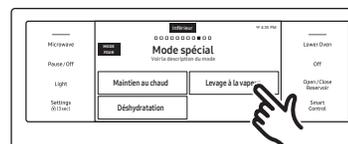
⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le linge pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

Steam Proof (Levage vapeur)



1. Balayez l'écran vers la **Special function (Fonction spéciale)**. L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur **Ajouter de la vapeur** et réglez la température souhaitée.



4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Four (Four inférieur)

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage vapeur lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un bip d'erreur retentit si le réglage de la température est en dehors de la plage de réglage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	2
Steam Proof (Levage vapeur)	2 ou 3
Stone Bake Mode (Mode cuisson à la pierre)	1 ou 2
Dehydrate (déshydratation)	3 ou 4

Utilisation de la fonction commande intelligente (four inférieur uniquement)

Pour utiliser la fonction de commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

Lorsque le Smart Control est activé, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône  connecté s'affiche à l'écran de votre four et l'application confirme que vous êtes connecté.e.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

Pour démarrer le four à distance



Appuyez sur la commande intelligente à l'écran.

Le four peut désormais être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque Smart Control est activé, vous pouvez :

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

REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être démarré à distance.
- Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.
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.
- Lorsque la fonction Smart Control (Commande intelligente) est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson du four terminée ou annulée, la fonction Smart Control (Commande intelligente) se désactive.

Bixby

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

Amazon Alexa et Google Assistant

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

Guide d'installation

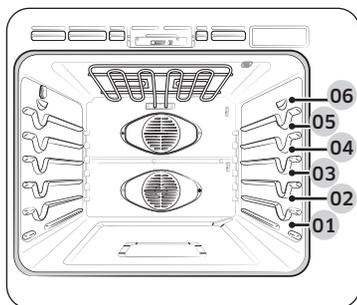
Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, la connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement (maison et pièce) des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

Four (Four inférieur)

Utilisation des grilles du four

Positions de la grille du four (mode simple)

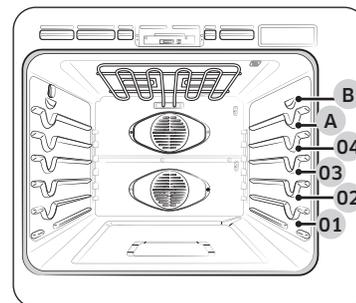


Positions recommandées des grilles pour la cuisson

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

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

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



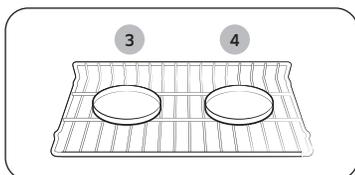
Le compartiment supérieur a 2 positions de grille (A, B).

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

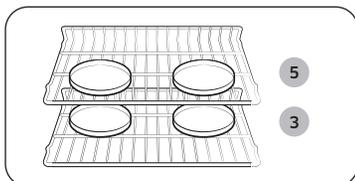
TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteau des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits poulets, rôtis moyens	-	1

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

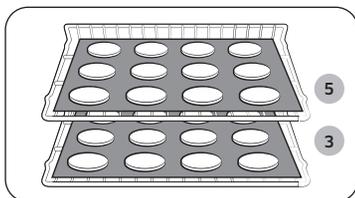
Placement des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Centrer les moules dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Confère l'image à gauche.

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

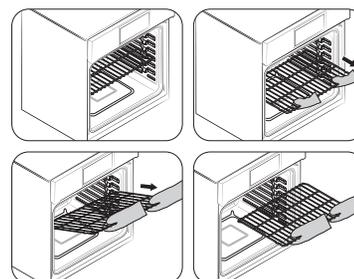
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

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

Remplacement des grilles

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



⚠ ATTENTION

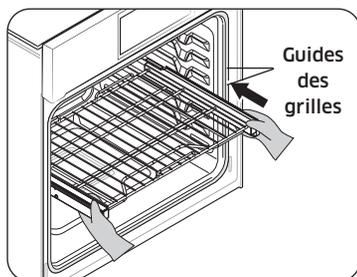
- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

Four (Four inférieur)

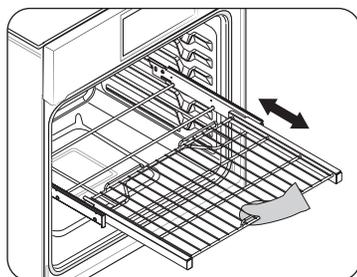
Utilisation de la grille coulissante

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

Installation de la grille coulissante

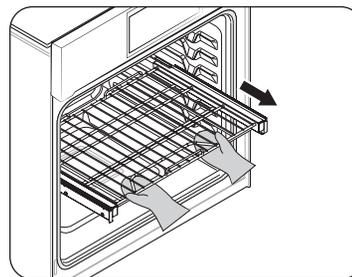


Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

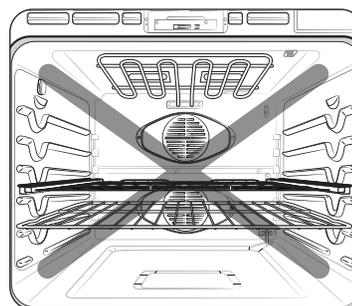


Lorsque vous utilisez la grille coulissante du four, assurez-vous de tirer sur la poignée de la grille uniquement pour la faire rentrer ou sortir. Si vous saisissez le cadre pendant que vous utilisez la grille, toute la grille coulissante sera retirée. Veillez à utiliser les gants de cuisine pour manipuler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

Retrait de la grille coulissante



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



⚠ ATTENTION

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

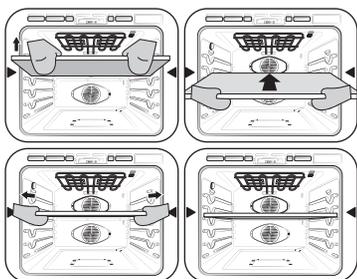
📖 REMARQUE

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

Utilisation de la plaque de séparation intelligente

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

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



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

⚠ ATTENTION

Si le four affiche **-dc-**

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

Utilisation de la fonction de nettoyage

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

Self Clean (Auto-nettoyage)

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou pour les réduire en une cendre finement pulvérisée que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- 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'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier aluminium fondra et se collera à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être **VERY HOT (TRÈS CHAUD)**.

Four (Four inférieur)

Avant un cycle d'autonettoyage

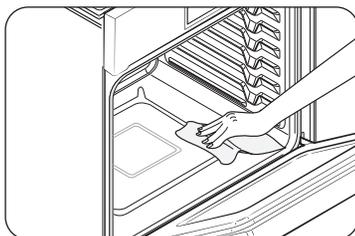


Fig. 1

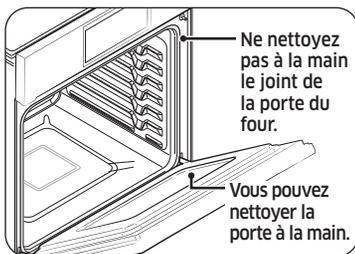


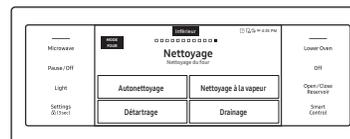
Fig. 2

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

REMARQUE

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

Procédure d'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage



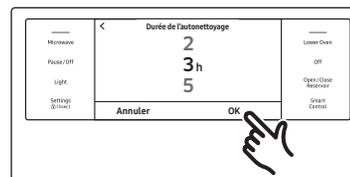
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.



2. Touchez **Self Clean (Auto-nettoyage)**.



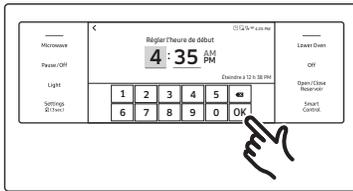
3. Touchez **Clean Time (Temps de nettoyage)**.



4. Faites défiler l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures, ou 5 heures. (Le réglage par défaut est 3 heures).
5. Appuyez sur **OK**.



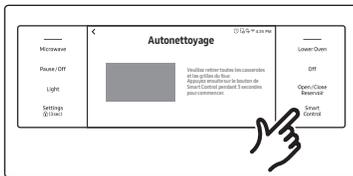
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Delay Start (Départ différé), passez à l'étape 8. Autrement dit, appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** et passez à l'étape 7.



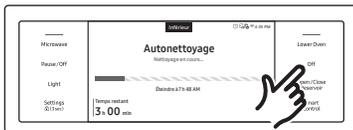
7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **Next (Suivant)**.



9. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 3 secondes pour lancer l'auto-nettoyage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



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

REMARQUE

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

Après un cycle d'autonettoyage

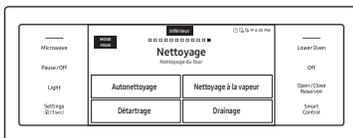
- Vous remarquerez peut-être la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide une fois que le four est refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- 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.

Four (Four inférieur)

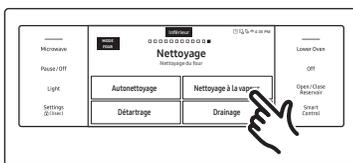
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)

Comment régler le four pour un nettoyage vapeur

Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage vapeur permet de sauvegarder du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



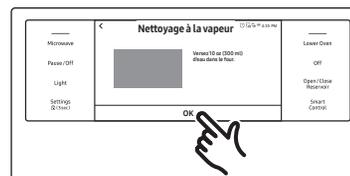
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.



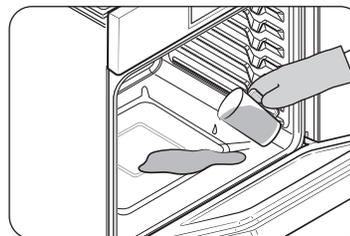
2. Touchez **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.



3. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



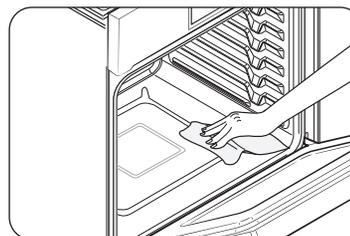
4. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Appuyez sur **OK** pour lancer le nettoyage vapeur. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



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



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



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

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage 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 plus importants (p. ex. : la graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Détartrage

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

📖 REMARQUE

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

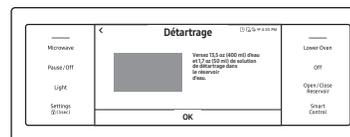
Comment exécuter un cycle de détartage



1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Descale (Détartrage)**.



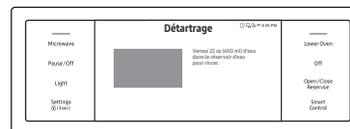
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle prend 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de détartant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.



5. Une fois le détartage terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
6. Utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet pour le rinçage.



7. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK** pour lancer le rinçage.

Four (Four inférieur)



8. Une fois le rinçage effectué, utilisez les gants de four pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ ATTENTION

- La fonction de détartrage désactive la Cuisson vapeur et le Rôtissage vapeur une fois qu'elle est activée. Évitez d'annuler le détartrage pendant que l'opération en cours. Si vous l'interrompez, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'achever dans les trois prochaines heures pour pouvoir activer à nouveau les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour obtenir le dosage approprié de détartrant et d'eau, respectez les consignes du fabricant de la solution détartrante. Si le dosage diffère des consignes indiquées ici (8 à 1), appliquez le dosage indiqué dans les consignes relatives au détartrant.

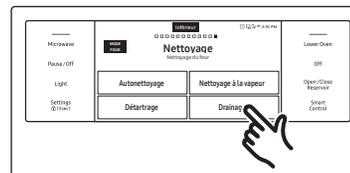
📖 REMARQUE

Bien que le four exécute automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, nous vous conseillons de confirmer votre choix. Cela évite que le détartrage ne soit exécuté par inadvertance.

Vidange

Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez évacuer l'eau restante pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :

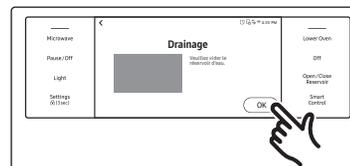
Comment exécuter une vidange



1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drain (Vidange)**.



3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Avant la vidange, videz le réservoir d'eau pour éviter tout déversement. Appuyez sur **OK**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



5. Une fois la vidange effectuée, utilisez les gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau.



📖 REMARQUE

Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.

Four (Four inférieur)

Langue

Choisissez la langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Language (Langue)**, puis saisissez dans l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English (anglais), Spanish (espagnol), ou French (français).

Volume

Réglez le niveau de volume des signaux sonores et des sonneries.

- Appuyez sur **Settings > Volume** (Réglages > Volume), puis utilisez la barre à côté de Volume pour régler le volume.

Température

1. Unité de température

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

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Temp (Température) > Temperature unit (Unité de température)**, puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner °C ou °F.

2. Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes.

Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée.

Les résultats de cuisson devraient vous aider à déterminer la marge de réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à ± 19 °C (± 35 °F).

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Temperature (Température) > Temperature Adjust (Réglage de la température)**, puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température jusqu'à 35 °F (19 °C).

REMARQUE

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

Économie d'énergie de 12 heures

Si vous laissez le four allumé par inadvertance, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de gril.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > 12 hour energy Saving (Économie d'énergie de 12 heures)**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite.
2. L'icône d'économie d'énergie de 12 heures s'affiche dans la zone indicatrice.

Connexion aisée

La fonction Connexion aisée vous permet de configurer facilement les réglages réseau y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexion) > Easy connection (Connexion aisée)**, puis sur **Connect (Se connecter)**.

Aide

La rubrique Aide donne des conseils utiles et des explications sur un élément spécifique sélectionné.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement sur l'écran, et essayez les suggestions.
2. Guide de la première utilisation
 - Fournit des instructions simples sur l'utilisation de base du four.

À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations sur le four et effectuer une mise à jour du logiciel.

Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > About device (À propos de l'appareil) > SW Update (Mise à jour de SW)**, puis appuyez sur **Update (Mettre à jour)** dans l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Install (Installer)**. Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Consulter la section **Using the sabbath feature (Utilisation de la fonction Sabbat)** à la page suivante.

Mode Démo

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

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

Réinitialisation d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Factory reset (Réinitialisation d'usine)**, puis sur **Reset (Réinitialiser)** à l'écran.
2. Le logo SAMSUNG s'affiche à l'écran et le four est réinitialisé.

ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, désactivez toutes les fonctions du four.

Gestion à distance

Le centre d'appel accèdera à votre appareil à distance pour inspecter l'intérieur lorsque vous aurez quelques soucis.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexion) > Remote management (Gestion à distance)**, puis appuyez sur **Activate (Activer)**.

Utilisation de la fonction Sabbat

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



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

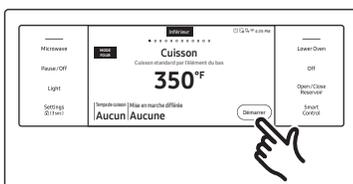
Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction 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 la touche d'éclairage du four 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 l'éclairage du four doit être éteint, veillez à l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

Four (Four inférieur)

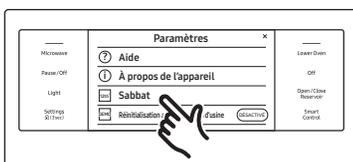
Comment utiliser la fonction Sabbath (sabbat)



1. Balayez l'écran vers le mode **Bake (Cuisson)**.

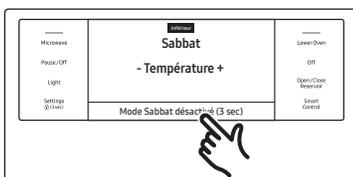


2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Sabbath (Sabbat)**, puis sur **Sabbath (Sabbat)** pour activer la fonction mode Sabbath.

Le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson lancée. N'oubliez pas que le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications une fois la fonction Sabbath activée.



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

⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

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

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Plateau pour friture par application d'air

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

REMARQUE

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

ATTENTION

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

Grilles du four

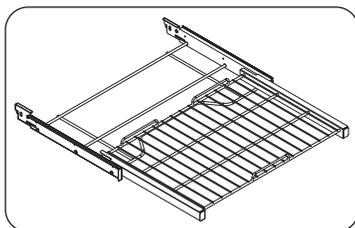
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité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

REMARQUE

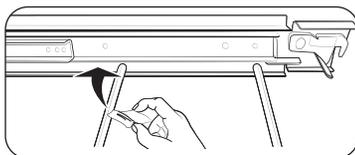
- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut s'avérer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

Entretien de votre appareil

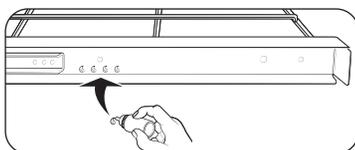
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



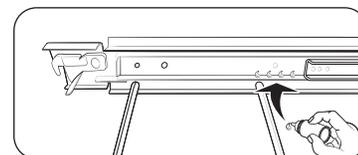
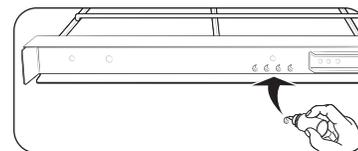
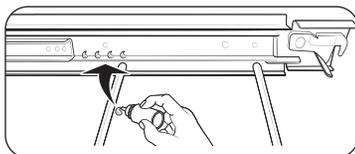
1. Retirez la grille du four. Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** à la page 66.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



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



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

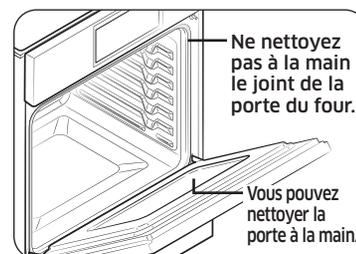


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Voir **Installation de la grille coulissante** à la page 66.

REMARQUE

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

Porte du four

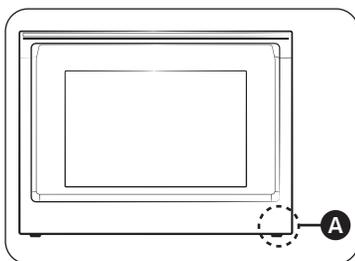


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez soigneusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. **NE PAS** immerger la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau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

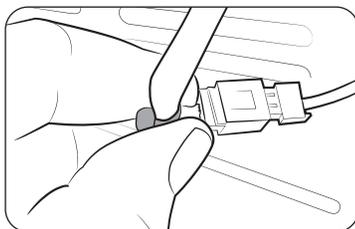
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

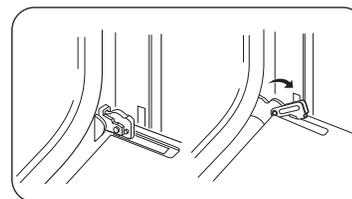
- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, répétez l'opération pour chaque porte.



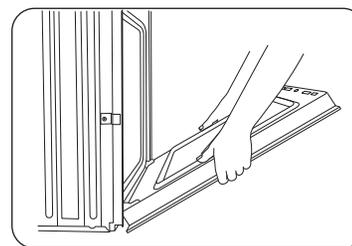
A. Faisceau de câbles



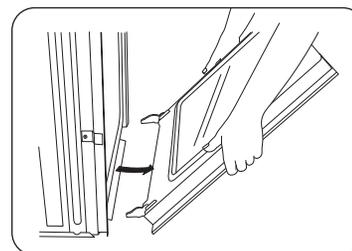
1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous la placerez. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture souple. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.
2. Retirez le capuchon en caoutchouc et débranchez le faisceau de câbles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



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



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



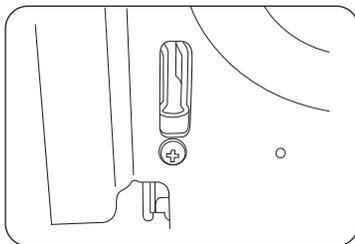
6. À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Levez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez. Il peut être nécessaire que vous basculiez délicatement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous tirez.
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée,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

Entretien de votre appareil

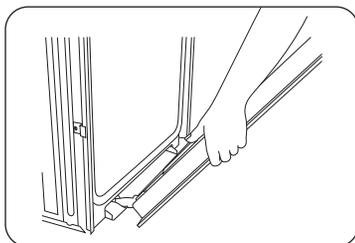
Remplacez la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

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

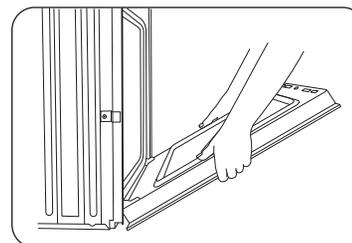


A. Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



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

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



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

⚠ ATTENTION

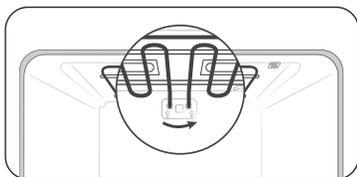
Une fois les portes replacées, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour qu'ils occupent leur position initiale avant le retrait de la porte. Les câbles non connectés ou mal installés peuvent être coincés dans la porte ou endommagés par la chaleur.

Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)

L'éclairage du four est une ampoule halogène standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, touchez **Light (Éclairage)** pour allumer ou éteindre la lumière. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.

⚠ ATTENTION

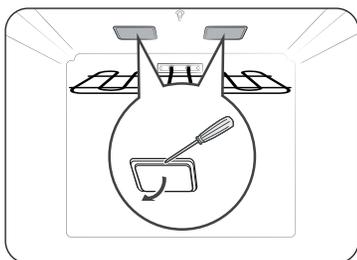
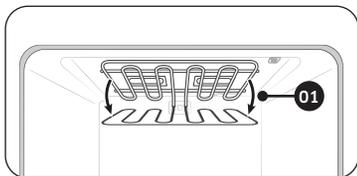
Avant de changer l'éclairage du four, veuillez à porter des gants de protection.



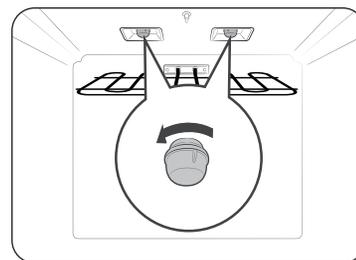
1. Pour changer l'ampoule halogène, vous devez incliner le gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire du support dans le sens antihoraire, tout en tenant le gril. Le gril doit se desserrer et s'incliner vers le bas.

⚠ ATTENTION

Le gril n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison du gril. Ne le laissez pas tomber.



2. Pendant que vous tenez le couvercle de la vitre d'une main, introduisez un outil plat et pointu tel qu'un couteau de table entre la vitre et le cadre pour retirer le couvercle de la vitre.



3. Tournez dans le sens antihoraire le culot de l'ampoule.

📖 REMARQUE

Retirez les anneaux métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule, si nécessaire.

4. Remettez l'ampoule.
5. Remettez le culot de l'ampoule et le couvercle de la vitre.
6. Remettez le gril en suivant l'étape 1 suivante dans l'ordre inverse.

⚠ ATTENTION

Avant de changer l'éclairage de votre four, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau principal des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

Dépannage

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

Affichage des commandes

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

Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être appuyés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Assurez-vous que le four est branché. Vérifiez si un fusible a sauté ou si un disjoncteur a été déclenché.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

Symptôme	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Respectez les distances indiquées dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Réservez uniquement une prise à utiliser pour le four.
Un bruit sec se fait entendre pendant le fonctionnement, et le four ne marche pas.	La cuisson d'aliments scellés ou l'utilisation d'un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits secs.	N'utilisez pas de récipients scellés, car ils risquent d'éclater pendant la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four devient trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Respectez les distances indiquées dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.

Symptôme	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four, puis ouvrez la porte.
Le chauffage et la fonction de maintien au chaud ne fonctionnent pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire, ou si un ustensile inapproprié est utilisé.	Mettez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau est chauffée. Réduisez la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Il y a beaucoup trop d'aliments à décongeler.	Réduisez la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez et rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton Annuler.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore indique qu'il est temps de retourner les aliments pendant la décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Démarrer) pour redémarrer la cuisson.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Dépannage

Symptôme	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Les récipients métalliques sont utilisés pendant les fonctions d'étuvage/de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise de courant n'est pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que la source d'alimentation et la prise de courant électrique sont correctement mises à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau dégouline. 2. La vapeur s'échappe par une fissure sur la porte. 3. L'eau reste dans le four. 	Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction de l'aliment. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité change en fonction des changements de puissance.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Symptôme	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage puis réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments. N'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Cuisson au gril		
La fumée s'échappe pendant le fonctionnement.	Lors de la première utilisation du four, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir fait fonctionner le four 2 ou 3 fois, la fumée devrait s'arrêter.
	Les aliments sont sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir, puis retirez les aliments des éléments chauffants.
	Les aliments sont trop proches du gril.	Tenez les aliments à une distance convenable pendant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas bien préparés et/ou mal mis.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Symptôme	Cause	Action
Convection		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
La fumée s'échappe pendant le préchauffage.	Lors de la première utilisation du four, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir fait fonctionner le four 2 ou 3 fois, la fumée devrait s'arrêter.
	Les aliments sont sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir, puis retirez les aliments des éléments chauffants.
Une odeur de brûlé ou de plastique se dégage lors de l'utilisation du four.	Des ustensiles de cuisine en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine en verre adaptés aux températures élevées.
Une mauvaise odeur se dégage de l'intérieur du four.	Des résidus alimentaires ou du plastique ont fondu et se sont collés à l'intérieur.	Faites fonctionner la fonction de cuisson à la vapeur pendant une heure, puis essuyez avec un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur, puis lancer la fonction Steam Bake (Cuisson vapeur) pour éliminer l'odeur plus rapidement.
Le four ne cuisine pas convenablement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	Si vous ouvrez souvent la porte, la température intérieure sera abaissée, affectant probablement les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Réglez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou les autres accessoires sont mal installés.	Installez correctement les accessoires.
	La taille ou le type erroné d'ustensile de cuisine est utilisé.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée à fond plat.

Pour le four inférieur

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 25.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les éclairages de la maison vont s'allumer. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est mal fixé ou défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Serrez ou remplacez l'ampoule. • Appelez le service après-vente si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au grill.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 25.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour laisser suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 25.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consulter la section Utilisation des grilles du four à la page 64.
	La thermistance du four doit être réglée.	Consultez Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 74.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous à Guide de recommandation en matière de grillade pour les tailles de portions à la page 51, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez Guide de recommandation en matière de grillade à la page 51.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté au grill.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée.
	Dans certains cas, la puissance (tension) peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément grill pendant 10 minutes. Consultez Guide de recommandation en matière de grillade à la page 51.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consultez Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 74.
De l'eau goutte.	Vous pouvez apercevoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction des aliments que vous préparez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la fissure entre le four et la porte.		
L'eau reste dans le four.		
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	L'eau est en train d'être chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 67.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage des commandes du four (conférez page 26).
Une fumée excessive pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop sale.	Appuyez sur Off (Éteint). Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Patientez jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer à nouveau le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 67.
	Le four était très sale.	Essayez tout déversement important excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter d'être auto-nettoyés de nouveau ou pendant une plus longue période.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur s'échappe de la bouche d'aération.	Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de la bouche d'aération du four.	Ceci est tout à fait normal et n'est en aucun cas une panne du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente également.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Ceci est normal pour un nouveau four et l'odeur se dissipera avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 67.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four sous vide au mode de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, argentées ont été nettoyées pendant le cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou une panne de courant est survenue pendant que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes, puis déverrouillez les commandes. Consultez la rubrique Control Lockout (Verrouillage des commandes) à la page 26.

Dépannage

Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
C-d5	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-10	Le capteur de cuisson est ouvert lorsque le micro-ondes fonctionne.	
	Le capteur de cuisson est court-circuité lorsque le micro-ondes fonctionne.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

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

Garantie (États-Unis)

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG

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

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

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

Dix (10) ans pour la pièce magnétron (pièce seulement)

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'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 le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont 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 devient 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 rencontrés 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; tout produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé, dégradé, modifié de quelque manière que ce soit ou ne peut pas être facilement déterminé; les dommages cosmétiques, y compris les rayures, les bosses, les ébréchures et autres dommages aux finitions du produit; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, une surchauffe due à une cuisson excessive, un plateau en verre ou une table tournante, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres catastrophes naturelles; 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 relatives à l'utilisation et à l'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la manière d'utiliser votre produit; les services 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 domestiques (c.-à-d. les câbles domestiques, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau); et la réduction de la puissance de sortie du magnétron liée au vieillissement normal.

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

Garantie (États-Unis)

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

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un dommage esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments couverts sont les suivants :

- Porte, poignée, panneau extérieur ou tableau de commande bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- Plateau, guide de plateau roulant, coupleur, filtre ou grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces que SAMSUNG a déterminées comme pouvant être remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour installation. À la discrétion de SAMSUNG, un réparateur agréé peut être envoyé pour effectuer une telle installation.

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

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée de :

GARANTIE D'UN (1) AN SUR LES PIÈCES ET LA MAIN-D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES MAGNETRON

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, 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, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné; tout numéro de produit ou de série effacé; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. Cette garantie limitée ne couvre pas les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Garantie (CANADA)

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

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

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

Annexe

Annonce de la source ouverte

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

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

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.



Notes



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

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

* Exige d'installer le lecteur sur votre
téléphone intelligent

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

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

