

Table de cuisson électrique

Manuel d'utilisation

NZ30A3060UK



SAMSUNG

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

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 destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie

radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

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

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

Informations relatives à la réglementation

2. Avis IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

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

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

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 5

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Pour votre sécurité	6
Tables de cuisson	7
Sécurité électrique	9
Sécurité enfants	9
Hotte d'aspiration	10
Surfaces de cuisson en vitrocéramique	10
Avertissements importants relatifs à l'installation	10
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	11
Avertissements relatifs à l'utilisation	13
Avertissements importants relatifs au nettoyage	15

Avant de commencer 15

Cuisson sur une table à induction	15
Emplacement des foyers à induction et des commandes	16
Zones de cuisson	17
Premier nettoyage	17
Affichage numérique	18
Dispositif d'arrêt de sécurité	18

Fonctionnement 18

Témoin de chaleur résiduelle	18
Mise en marche de l'appareil	18
Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.	19
Utilisation de la fonction garder au chaud	19
Commande Pleine Puissance	20
Gestion de puissance	20
Mettre l'appareil en arrêt	20

Arrêt rapide	21
Pause	21
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants	21
Minuterie	22
Son activé/déactivé	22
Avant d'utiliser la table de cuisson	23
Récipients pour les zones de cuisson à induction	24
Utiliser des récipients de taille adaptée	24
Tailles de récipients et de casseroles	24
Bruits de fonctionnement	25
Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction	25
Détection de la température	26
Protection de la surface lisse	26
Utilisation de la fonction SmartThings connect	27

Entretien de votre appareil 27

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée	27
------------------------------------------------------	----

Dépannage 29

Dépannage	29
Codes d'information	31

Garantie (États-Unis) 31

Garantie (CANADA) 33

Annexe 34

Annonce de contenu libre	34
Nom du modèle et numéro de série	35

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre table de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la table de cuisson.

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

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**.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Contactez un centre de maintenance Samsung.
-  Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ;

veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson et les zones situées à proximité de la table de cuisson.
- ✂ Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- 🔌 Eteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☐ • **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson.** (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez la table de cuisson pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- ★ • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun produit inflammable à proximité des foyers. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la table de cuisson.
- ⚡ • Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ☒ • Évitez de rayer ou de heurter la table de cuisson. Le verre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont le verre est brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- ★ • Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie de la table de cuisson.
 - Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
 - Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner les boutons de commande par inadvertance.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

TABLES DE CUISSON

- ☒ • **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.**
En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
 - Couches protectrices – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
 - **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- ☒ • N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.**
La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
 - **Utilisez des plats de taille appropriée.** La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents** - Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- ☐ • Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.

- ★ • **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.
- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les éléments de la table** - Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir chaud ou fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez un cordon flexible installé en usine uniquement pour raccorder l'appareil à l'alimentation ; n'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation.

- ★ • L'entretien de cette table de cuisson doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
 - contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.

⚠ AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

HOTTE D'ASPIRATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.**
Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Si votre table de cuisson est cassée, prenez immédiatement contact avec un centre de maintenance Samsung agréé.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de la table de cuisson ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez la table de cuisson pour voir si elle est endommagée (chocs par exemple). En cas de dommages, n'utilisez pas la table de cuisson et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Installez la table de cuisson sur un meuble solide et de niveau, capable de supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
 - Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
 - Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
 - Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branchée la table de cuisson est adapté.
- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- 🔧 • Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de maintenance Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la surface de la table de cuisson avec votre corps lorsque vous cuisinez ou juste après.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. Ne tentez jamais de réparer vous-même la table de cuisson ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si la table de cuisson nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- ☐ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.

- ☑ • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☐ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
 - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Tenez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils risquent de marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.
 - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
 - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
 - Utilisez des maniques ; les surfaces des poignées et de la table de cuisson peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. 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. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
 - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
 - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- ☒ • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
 - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

- ☒ • Ne mettez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil en cours de cuisson.
 - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la table de cuisson à l'aide d'un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
 - Une surchauffe des aliments risque de provoquer un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau 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.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
 - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Tenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant à la surface de la table de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

Avant de commencer

Cuisson sur une table à induction

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson à induction, même si elle n'est pas allumée.
- Allumez la table de cuisson à induction uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

⚠ ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez les foyers à induction en utilisant son bouton de commande. Ne vous fiez pas entièrement au détecteur de récipient.
- Veuillez uniquement utiliser cet appareil pour cuire et frire vos aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Éteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson à induction. Ils risqueraient de prendre feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire chauffer de l'aluminium ou des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des aliments surgelés conditionnés dans des récipients en aluminium.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Veillez à ce que les câbles de vos appareils électriques ne puissent pas toucher d'ustensiles chauds ou la table de cuisson à induction elle-même lorsqu'elle est chaude.

Avant de commencer

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans le tiroir ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 1 pied (30 cm) entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

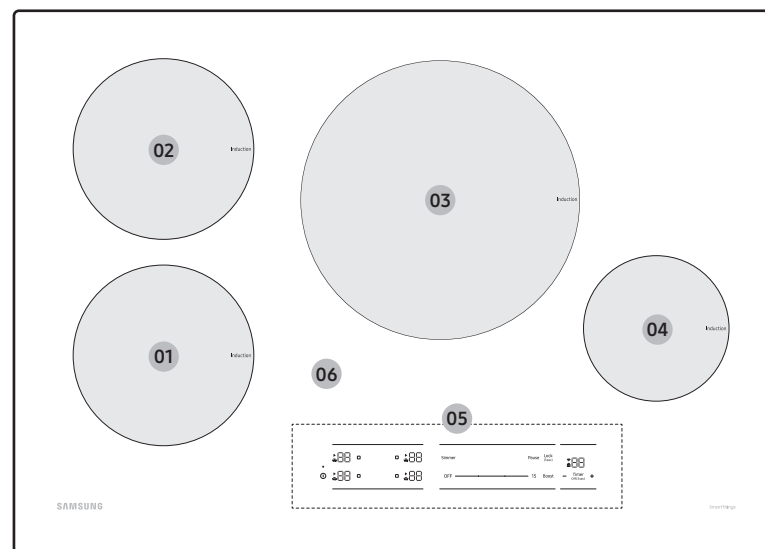
- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi.
- La table de cuisson peut rester chaude un certain temps après l'arrêt total de la cuisson. Si vous touchez la table de cuisson avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi, vous risquez de vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Après avoir activé les foyers de la table de cuisson, le ventilateur intérieur peut se mettre en marche à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier en fonction de la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments qu'il contient sont rarement utilisés et qu'ils ne sont pas sensibles à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyeurs ou de produits en aérosol.

⚠ ATTENTION

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Self-Cleaning (Auto-nettoyage) du four est activée.

Emplacement des foyers à induction et des commandes

Zones de cuisson

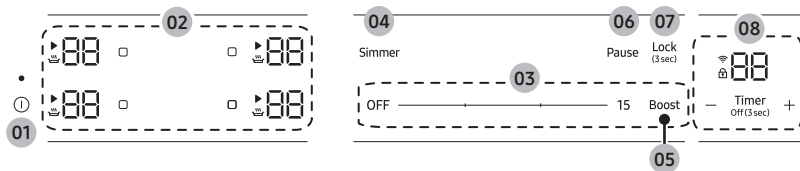


01	Foyer à induction avant gauche 7 po, puissance 1800 W avec Pleine Puissance à 2300 W
02	Foyer à induction arrière gauche 7 po, puissance 1800 W avec Pleine Puissance à 2300 W
03	Foyer à induction centrale 11 po, puissance 2300 W avec Pleine Puissance à 3800 W
04	Foyer à induction avant droit 6 po, puissance 1200 W avec Pleine Puissance à 1500 W
05	Tableau de commande
06	Zone de communication Wi-Fi

📖 REMARQUE

Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine sur la zone de communication Wi-Fi.

Tableau de commande



01	Power (Marche/Arrêt)	02	Zone de Cuisson
03	Sélecteurs de réglage de température	04	Touche de Simmer (Mijotage)
05	Touche de Power boost (Pleine Puissance)	06	Touche de Pause
07	Touche de Child lock key (Verrouillage de sécurité pour enfants)	08	Touche de Timer (Minuterie) de cuisine et indicateur de Wi-Fi et de Verrouillage

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre table de cuisson sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état ». Reportez-vous à la page 23.

Premier nettoyage

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Avant de commencer

Affichage numérique

- Réglages de chaleur sélectionnés **H** à **5** et **P**.
- **H** Chaleur résiduelle (Encore chaud).
- **h** Chaleur résiduelle.
- **L** La fonction Child Lock (Sécurité enfants) est activée.
- Message **88**: Une touche sensitive a été maintenue appuyée pendant plus de 8 secondes.
- Message **1**: La table de cuisson a surchauffé à cause d'une mauvaise utilisation.
- **U** Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
(Exemple : Un foyer a été allumé sans placer de récipient dessus.)
- Message **UP**: La puissance appliquée sur les ustensiles est trop élevée ou basse.

Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, **1** s'affiche et la table de cuisson s'éteint.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson, **U** s'affiche.
Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.

Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, vous devrez rallumer la table de cuisson à l'aide de la touche principale **Power (MARCHE/ARRÊT)** **1** une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

Fonctionnement

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un **H**, **h** (pour « hot » (chaud)) sur l'affichage numérique des zones de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi. Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

REMARQUE

La lettre « **H** » en majuscule indique des températures plus hautes que la lettre « **h** » en minuscule.

AVERTISSEMENT

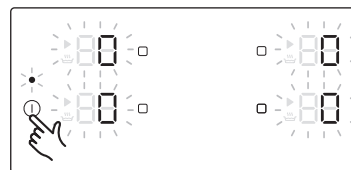
Le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.

AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole **H**, **h** disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles.

Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

Mise en marche de l'appareil

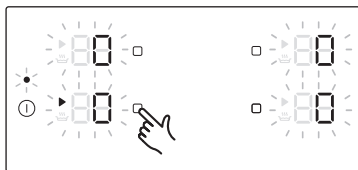


1. L'appareil est mis en marche à l'aide de la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** **1**. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** **1** pendant environ 1 à 2 secondes. L'affichage numérique indiquera **08**.

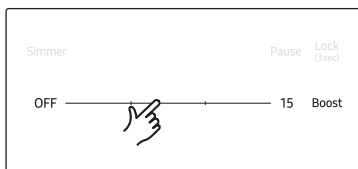
REMARQUE

Une fois que la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** **1** a été actionnée pour mettre en marche votre appareil, un réglage de température doit être sélectionné dans un délai d'environ 20 secondes. Sinon, l'appareil s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité.

Sélectionnez la zone de cuisson et de réglage de température.





1. Appuyez sur le capteur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner la zone de cuisson.



2. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de puissance.

REMARQUE

- Le niveau par défaut est réglé sur 0 lors de la sélection de la zone de cuisson.
- Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur la touche **Simmer (Mijoter)** pour garder vos aliments au chaud.
- Si vous appuyez sur plus d'un capteur pendant plus de 8 secondes,  s'affiche sur l'écran de réglage de température. Appuyez sur la touche **Power (MARCHÉ/ARRÊT)**  pour réinitialiser.

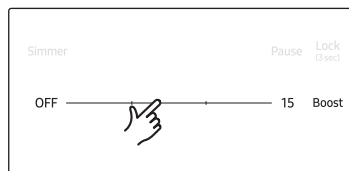
Utilisation de la fonction garder au chaud



1. Utilisez cette fonction pour garder les aliments cuits au chaud. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche **Simmer (Mijoter)**. L'affichage du brûleur sera modifié.



3. Appuyez sur les sélecteurs de réglage de température pour régler et ajuster le niveau de mijotage.
4. Appuyez à nouveau sur la touche **Simmer (Mijoter)** pour éteindre le brûleur.

Fonctionnement

Commande Pleine Puissance

La fonction **Power Boost (Pleine Puissance) [Boost]** permet d'augmenter la puissance de chaque zone de cuisson (par exemple, lorsque vous voulez faire bouillir une grande quantité d'eau).

Zones de cuisson	Temps maximum d'augmentation de puissance
Avant droit (6 po)	5 minutes
Arrière/avant gauche (7 po)	5 minutes
Centre (11 po)	5 minutes

Lorsque les temps maximums d'augmentation de puissance expirent, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance normale **HS**.

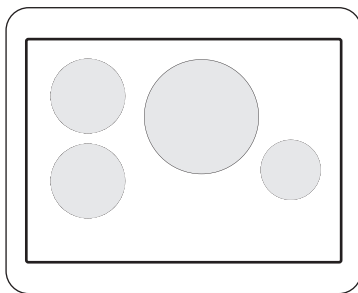
REMARQUE

Dans certaines circonstances, la fonction **Power Boost (Pleine Puissance) [Boost]** peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Gestion de puissance

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée en activant la fonction **Power Boost (Pleine Puissance) [Boost]**, la fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de la chaleur de la zone de cuisson.



- Côté gauche : Les N°1 et N°2 correspondent à une zone de cuisson jumelée.
- Les N°3 et N°4 correspondent à une zone de cuisson jumelée.

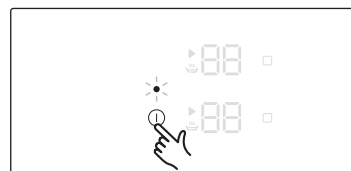
L'indicateur de cette zone de cuisson alterne pendant 3 secondes entre le réglage de température défini et le réglage de température maximum possible. Par la suite, l'indicateur passe du réglage de température défini au réglage de température maximum possible.

Réglages recommandés

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

Réglage	Niveaux de puissance	Types de cuisson
ÉLEVÉ/PLEINE PUISSANCE	14-15 Pleine puissance	<ul style="list-style-type: none">• Porter l'eau à ébullition• Commencer la cuisson des aliments• Griller rapidement la viande
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	10-13	<ul style="list-style-type: none">• Porter à ébullition rapide• Grande friture, friture à la poêle, faire sauter
MOYEN	7-9	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson des sauces• Cuisson à la vapeur des légumes
MOYENNEMENT BAS	4-6	<ul style="list-style-type: none">• Maintenir une ébullition lente• Faire cuire les aliments, pochage, ragoût
BAS	1-3 Fondre, Mijoter	<ul style="list-style-type: none">• Faire fondre du chocolat ou du beurre• Garder les aliments au chaud• Mijoter

Mettre l'appareil en arrêt

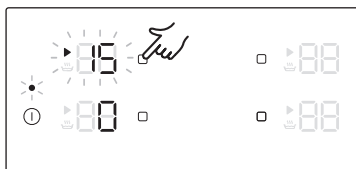


1. Utilisez la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** **ⓘ** pour arrêter complètement l'appareil. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** **ⓘ** pendant environ 1 à 2 secondes.

REMARQUE

Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la présence de température résiduelle sera indiquée sur les afficheurs numériques des zones de cuisson correspondantes sous forme de **EH**, **h** en deux étapes pour « chaud ». Lorsque la température baisse, **EH** se transforme en **h**, puis disparaît.

Arrêt rapide



1. Appuyez sur la touche du capteur de zone de cuisson pendant 2 secondes pour éteindre une zone de cuisson.

Pause

La fonction **Pause** permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson qui sont activées sur le réglage de faible puissance, puis de revenir au réglage de température précédemment défini. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement, puis poursuivre le processus de cuisson, p. ex., pour prendre un appel téléphonique.

Lorsque la fonction **Pause** est activée, tous les capteurs tactiles à l'exception de la fonction **Pause**, **Lock** (Verrouillage) et la touche **Power (MARCHÉ/ARRÊT)** ⏻ sont désactivés. Appuyez à nouveau sur la touche **Pause** pour reprendre la cuisson.

	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre en marche	Appuyez sur la touche Pause	02
Pour éteindre	Appuyez sur la touche Pause	Revenir au niveau de puissance précédent

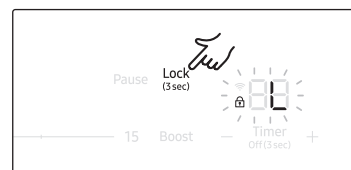
REMARQUE

Les fonctions de minuterie ne sont pas arrêtées par la fonction **Pause**.

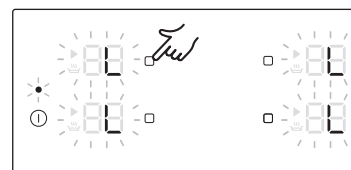
Utilisation du verrouillage de sécurité pour enfants


Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage de sécurité pour enfants afin de vous protéger contre l'activation involontaire d'une zone de cuisson et de la surface de cuisson. De plus, le tableau de commande, à l'exception de la touche **Lock (Verrouillage)** (Désactiver uniquement la commande), peut être verrouillé afin d'éviter que les paramètres ne soient modifiés involontairement, par exemple, en nettoyant le tableau avec un chiffon.

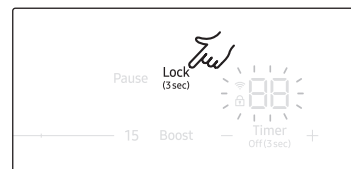
Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour enfants



1. Touchez et maintenez la touche **Lock (Verrouillage)** pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmation.



2. Appuyez sur la touche de n'importe quel capteur de commande.  apparaîtra sur les écrans, indiquant que le verrouillage de sécurité pour enfants a été activé.



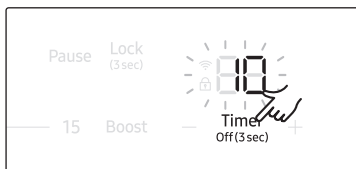
3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Lock (verrouillage)** pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants. Un signal sonore retentit pour confirmation.

REMARQUE

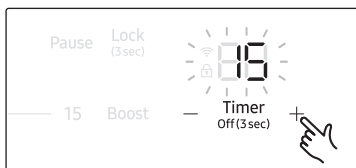
- Indépendamment de l'activation/la désactivation, le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.
- Vous pouvez utiliser la commande de Verrouillage pendant la cuisson. Dans ce cas, pour éteindre le brûleur, vous devez actionner le verrouillage ou la mise en arrêt.

Fonctionnement

Minuterie



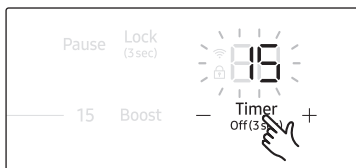
1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**. Le numéro 10 sera affiché au-dessus de l'affichage de la minuterie.



2. Utilisez la touche de **Timer setting (Réglage de la minuterie)** (+ ou -) pour définir la durée désirée. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche **Timer (Minuterie)**.

REMARQUE

La minuterie peut être réglée de 0 à 99.

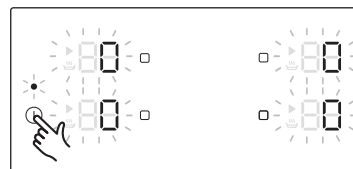


3. Maintenez la touche **Timer (Minuterie)** enfoncée pendant 3 secondes pour annuler les réglages de la minuterie.

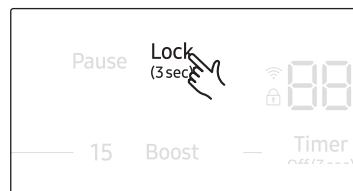
REMARQUE

- Pour modifier les paramètres plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncée + ou - jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.
- Lorsque la minuterie est terminée, elle émet un signal sonore à plusieurs reprises. Cependant, la zone de cuisson ne sera pas désactivée.

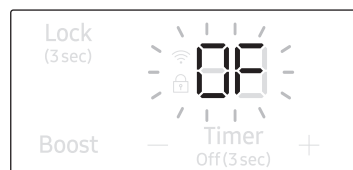
Son activé/désactivé



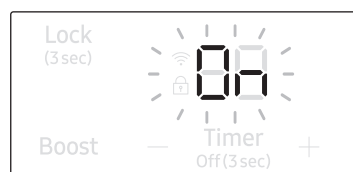
1. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** (⏻) pendant environ 1 à 2 secondes.




2. Touchez et maintenez la touche **Lock (Verrouillage)** pendant 5 secondes dans les 10 secondes suivant la mise en marche.



3. Le son SE DÉACTIVERA et  s'affiche à l'écran.



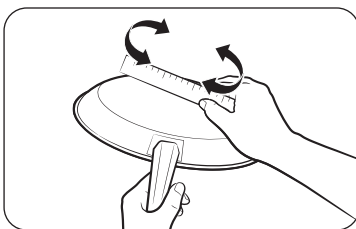
4. Pour modifier le réglage du son, répétez les étapes 1 et 2. Le son s'activera et l'écran affiche .

REMARQUE

Après avoir appuyé sur **Power (MARCHE/ARRÊT)** (⏻), il n'est pas possible d'activer la commande **activation/désactivation** du son après 10 secondes.

Avant d'utiliser la table de cuisson

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état



Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

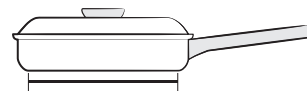
Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section « Récipients pour les zones de cuisson à induction », en page 24.
- Utilisez des ustensiles de qualité avec des fonds plus lourds pour bénéficier d'une meilleure distribution de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi des résultats de cuisson plus homogènes.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

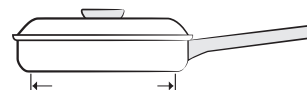
ATTENTION

- les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, La surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient, vous pouvez donc vous brûler.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.
- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

APPROPRIÉ



Fond du récipient plat et parois droites.



La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".

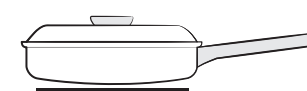


Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

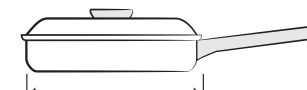


Récipient bien équilibré.

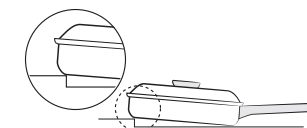
NON APPROPRIÉ



Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.



La taille du récipient est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".



Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.



Le manche fait incliner la casserole.

REMARQUE

CHACUNE des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si le récipient ne remplit pas l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas et les voyants clignoteront sur l'affichage correspondant. Remédiez au problème avant de rallumer la table de cuisson.

Fonctionnement

Récipients pour les zones de cuisson à induction

Le foyer à induction ne peut être allumé que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, Acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, Cuivre, Laiton	Non
Verre, Céramique, Porcelaine	Non

REMARQUE

- Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits n'indiquent pas que la table de cuisson dysfonctionne et ils n'affectent en aucune façon son bon fonctionnement.

Utiliser des récipients de taille adaptée

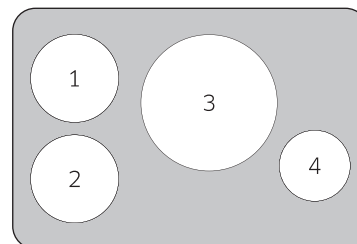
- Les zones de cuisson à induction requièrent que vous utilisiez des récipients et des casseroles de taille **minimale** ou supérieure à chaque emplacement. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement l'anneau intérieur du foyer.
- L'anneau extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Après avoir centré le récipient sur la table de cuisson, assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" la ligne la plus épaisse de la zone de cuisson. Le récipient doit être totalement en contact avec la surface vitrée et le fond ne doit pas toucher le bord métallique de la table de cuisson.

REMARQUE

- Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.
- Si le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, **E** s'affiche. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Tailles de récipients et de casseroles

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



Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1, 2	7 pouces
3	11 pouces
4	6 pouces

Bruits de fonctionnement

Les bruits de fonctionnement suivants peuvent être émis :

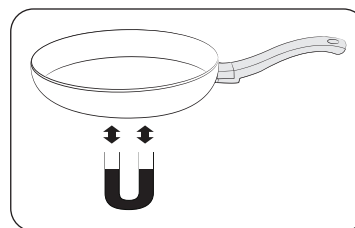
- **Des bruits de craquement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de craquement lorsque vous utilisez des récipients composés de deux matériaux ou plus.
- **Un sifflement** : Un bruit de sifflement est émis lorsque les deux brûleurs de derrière sont utilisés.
Cela est dû aux vibrations. Le sifflement peut varier en fonction du poids ou du matériau du récipient, ou encore du type d'aliments que vous cuisinez.
(Les ustensiles épais génèrent moins de bruit.)
- **Un souffle en bruit de fond** : Il se peut que vous entendiez un faible souffle en bruit de fond lorsque vous réglez un élément à un réglage de puissance élevée. Ce phénomène est dû à la transmission d'énergie et s'arrête à l'extinction de la table de cuisson.
- **Un cliquetis** : des commutateurs électriques sont actionnés.
- **Un sifflement, un bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à l'entendre, même après avoir éteint la table de cuisson.

Ceci est tout à fait normal. Le ventilateur est en marche pour faire descendre la température à l'intérieur de la table de cuisson. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques minutes.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction

Test d'aptitude à l'emploi



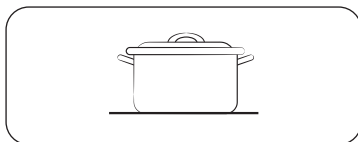
Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats

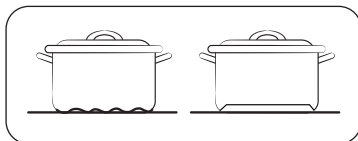
- On reconnaît un bon récipient ou une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex : rugueux, ébarbures). Vous pouvez rayer la surface de cuisson en céramique de manière définitive si vous faites glisser un récipient ou une casserole dont la base est endommagée sur la surface.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser des récipients ou des casseroles de cuisson spéciaux (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Fonctionnement

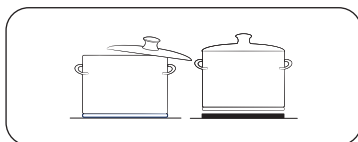
Conseils pour économiser de l'énergie



Oui



Non



Non

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Dès que possible, recouvrez entièrement les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour conserver au chaud des aliments.

Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.

Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation,  s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

Protection de la surface lisse

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde pendant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Evitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyant non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et une casserole ou un wok. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

Prévention d'autres dommages

- Evitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- **Ne laissez pas** une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Utilisation de la fonction SmartThings connect

La table de cuisson a intégré un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour synchroniser la table de cuisson au moyen de l'application SmartThings. Sur l'application smartphone, vous pouvez :

- surveiller l'état de fonctionnement et les réglages du niveau de puissance des éléments de la table de cuisson.
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

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

Comment raccorder la table de cuisson?

Avant de pouvoir utiliser les fonctions à distance de votre table de cuisson Samsung, vous devez la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Appuyez sur la touche **Power (MARCHE/ARRÊT)** ⓘ pour mettre en marche la table de cuisson.
3. Suivez les instructions de l'application, puis appuyez de manière prolongée sur la touche **Pause** pendant 3 secondes.
4. Pendant que la connexion est établie, **RF** clignote. Une fois le processus terminé, l'indicateur Wi-Fi  sera activé. Maintenant, la table de cuisson est connectée avec succès.
5. Si l'indicateur Wi-Fi ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

REMARQUE

- Assurez-vous de régler la fonction Wi-Fi uniquement lorsqu'aucune opération n'est en cours sur la table de cuisson.
- Pour de plus amples instructions, consultez le manuel Web à www.samsung.com
- Il ne peut pas être réglé s'il y a de la chaleur résiduelle.

Wi-Fi activé/désactivé

Touchez et maintenez la touche **Pause** pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi lorsque la sécurité enfant est activée.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

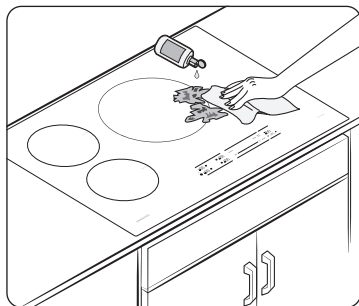
1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
 - Vous protégerez ainsi la surface et faciliteriez son nettoyage.
 - L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
2. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

AVERTISSEMENT

Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

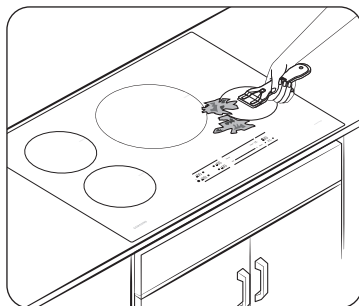
Entretien de votre appareil

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint situé autour des bords de la table de cuisson.)
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

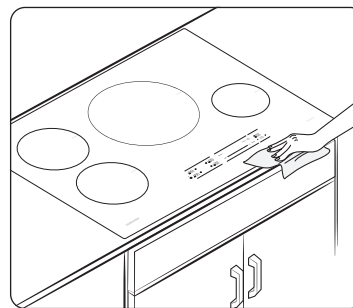
Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Dépannage

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

REMARQUE

Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 27.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.	Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. L'activation et la désactivation au réglage de puissance High (Élevée) sont normales et se produisent si le récipient est trop petit pour le foyer de la table de cuisson utilisé ou si le fond du récipient n'est pas plat. Utilisez la table de cuisson normalement.
Rayures ou éraflures sur la surface de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface de l'appareil.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou tâches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface refroidisse. Par ailleurs, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, retirez les salissures. Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 27.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique. Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la table de cuisson normalement.

Garantie (États-Unis)

Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	Éteignez la table de cuisson et redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le cordon d'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez prendre contact avec un centre de dépannage Samsung local.
	Il y a un court-circuit dans le capteur supérieur lorsque le brûleur fonctionne.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un brûleur augmente à un niveau anormalement élevé.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	
	Il y a un court-circuit dans le capteur IGBT lorsque le brûleur fonctionne.	
d0	La touche a été actionnée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le pavé de touches est humide ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche POWER (MARCHE/ARRÊT) . Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche POWER (MARCHE/ARRÊT) . Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.
F1	Les communications entre la mémoire principale et la mémoire EEPROM échouent.	
F2	L'IC tactile communique de façon anormale.	
UP	La tension est trop élevée ou basse.	Vérifiez les branchements électriques et veillez à allumer l'appareil après avoir régulé la tension (208 V à 240 V).
A2	Erreur de verrouillage du moteur CC	Cela se produit lorsque le moteur CC ne peut pas fonctionner en raison d'une défaillance de la carte de circuit imprimé, du câblage ou du ventilateur.

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

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

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

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

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

SAMSUNG 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, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel.

Garantie (États-Unis)

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 est la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

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

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL 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

Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

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

Numéro du modèle _____ Numéro de série _____

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

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

**Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, cinq (5) ans pour les pièces
Pour table de cuisson en verre et bobine de chauffage**

Durant cette extension de garantie de quatre ans, votre responsabilité sera engagée en cas d'éventuels frais de main d'œuvre ou de réparation à domicile.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. 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 ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Garantie (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE 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 SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. 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 et certaines juridictions 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 (French)

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Notes

Nom du modèle et numéro de série

Le nom de modèle ainsi que le numéro de série figurent sur une étiquette située en dessous de la table de cuisson.

Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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)

