

Electric Range

User manual

NSE6D*8550****



SAMSUNG

Anti-tip device



WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. **AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.** Refer to the installation manual for instructions.

- a) If the Anti-Tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify that the Anti-Tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.
- c) If you move the range and then move it back into place, ensure the Anti-Tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- d) Do not operate the range without the Anti-Tip device in place and engaged.
- e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



WARNING

-  **Do not step, lean, or sit on the doors of the range.** You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.
-  Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches. If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit, or lean on the open door. Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the Anti-Tip device properly.

Regulatory Notice

Radio Apparatus Notice

CAUTION

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

The remote enable equipment installed on this product complies with Part 15 of FCC Rules and Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is Subject to following two conditions:

- 1) This equipment may not cause harmful interference, and
- 2) This equipment must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products available in the US/Canadian markets, only channels 1 ~ 11 are available. You cannot select any other channels.

1. FCC Notice

CAUTION

FCC CAUTION: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference, and
- 2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1 - 11 are available. You cannot select any other channels.

Regulatory Notice

FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Radio Apparatus STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules and Canadian ICES-003. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

-
- Reorienting or relocating the receiving antenna
 - Increasing the separation between the equipment and receiver
 - Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV
 - Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

2.IC Notice

The term "IC" before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003. For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1 - 11 are available. You cannot select any other channels.

Regulatory Notice

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC and IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

Contents

Important safety instructions 8

What you need to know about safety instructions	8
California Proposition 65 Warning	8
For your safety	9
Surface Cooking Units	11
Electrical Safety	12
Child safety	13
Oven	13
Remote Operation	14
Self-cleaning ovens	14
Ventilating hood	15
Glass/Ceramic cooking surfaces	15
Critical installation warnings	16
Critical usage warning	17
Usage cautions	20
Critical cleaning warnings	21

Introducing your new range 22

Overview	22
What's included with your range	22

Before you begin 23

Energy saving tips	23
--------------------	----

Surface cooking 23

About surface cooking	23
How to set the appliance for surface cooking	25
Using the proper cookware	27
Choosing the proper cookware	28
Protecting the cooktop	28

Operating the oven 29

The oven control panel	29
How to use dial knob	29
Display mode	30

Clock	30
Dual Door™	31
Single mode	32
Twin mode	32
Cooking mode	33
Twin Mode Temperature setting ranges	35
Using the oven racks	36
Using the gliding rack	39
Using the divider	40
Recipe guide	40
Cooking options	49
Smart control	50
Voice control	51
Special features	52
Settings	53

Maintaining your appliance 56

Self-cleaning	56
Steam-cleaning	58
Care and cleaning of the oven	59
Care and cleaning of the glass cooktop	62
Removing and reinstalling the oven door	63
Removing and reinstalling the storage drawer	65
Changing the oven light	65

Troubleshooting 66

Troubleshooting	66
Information codes	70

Warranty (U.S.A) 72

Warranty (CANADA) 73

Appendix 75

Open Source Announcement	75
--------------------------	----

Important safety instructions

Read and follow all instructions before using your range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or the manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.









CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your range, follow these basic safety precautions.

-  Do NOT attempt.
-  Do NOT disassemble.
-  Do NOT touch.
-  Follow directions explicitly.
-  Unplug the power plug from the wall socket.
-  Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
-  Call a Samsung service center for help.
-  Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING




WARNING


Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, the oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
-  Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
-  **User servicing** - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
-  Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

-  • **Do not enter the oven.**
- **Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the back guard of the range.** Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone.** Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires.** Turn off the oven to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- Avoid scratching or striking the glass doors, the cooktop, or the control panel. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ☐ • If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow these instructions may result in severe burns.
 - If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.
 - Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
 - ★ • **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
 - **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- ★ • **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
 - Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
 - For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the range.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
 - The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING UNITS

- ❏ • **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
 - Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
 - To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods that have excessive amounts of ice.
 - **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
 - **Do not operate the cooktop without cookware.** If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
 - Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- ★ • **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
 - Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.

- ★ • **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Use proper pan sizes.** This appliance is equipped with surface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.
- **Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for rangetop service without breaking due to sudden changes in temperature.
- **Cleaning.** Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ★ • Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- **Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.**
- **Do not use decorative surface element covers** - If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

ELECTRICAL SAFETY

- ★ • **Proper Installation** - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ★ • Flush-mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
 - switch off all cooking zones
 - unplug the range from the AC wall outlet
 - contact your local Samsung service center.

WARNING

If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

WARNING

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The range should not be placed on a base.

CHILD SAFETY



WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.
- During self-cleaning, the surfaces may get hotter than usual. Keep small children away from the range when it is in the self-cleaning mode.

WARNING

Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

OVEN

-  • **DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.
- **Do not heat unopened food containers.** The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
-  • **Do not use the oven to dry newspapers.** If overheated, newspapers can catch on fire.
- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ★ • **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the right rear surface unit. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.
- **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
- ☒ • Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.
- ☒ • **During use, the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power returns, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

REMOTE OPERATION

This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

- ☒ • **Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.**

SELF-CLEANING OVENS

- ☒ • **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- ★ • **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

-
- ★ • **Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
 - Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
 - Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
 - Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.
 - If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
 - Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.
 - Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended during and after self-cleaning.

VENTILATING HOOD

- ★ • **Clean ventilating hoods frequently.** Do not let grease accumulate on the hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES



- ☒ • **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and the facing of the cooktop.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- ★ • **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.





SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

WARNING



-  • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage, such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
-  • Install your appliance on a hard, level floor that can support its weight.
 - Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

-  • This appliance must be properly grounded.
 - Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
 - Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
 - Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
-  • Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
-  • Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
 - This may result in electric shock or fire.
-  If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL USAGE WARNING

CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
 - If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire
 - In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
 - A spark may result in an explosion or fire.
-
-  • Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
 - Failing to do so may result in burns.
 - If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
 - If you use the appliance when it is contaminated by foreign substance, such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
 - Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
 - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
 - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- ✍️ • If any foreign substance, such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ❑ • Do not touch the power cord with wet hands.
 - This may result in electric shock.
- Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
 - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
 - If a child places a plastic bag over its head, the child can suffocate.

- ❑ • Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
 - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
 - Failing to do so may result in burns.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
 - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
- Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects, such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Samsung service center.
- Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☒ • Do not store or use the oven outdoors.
 - Never use this appliance for purposes other than cooking.
 - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
 - Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc) with a knife before cooking them.
 - Failing to do so may result in burns or injury.
 - Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
 - Failing to do so may result in fire.
 - Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
 - This may result in fire.
 - Do not open the door when the food in the oven is burning.
 - If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.


-
- ☒ • Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.
 - Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
 - If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a Samsung service center.
 - Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
 - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
 - As the handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

USAGE CAUTIONS

CAUTION

-  • If the surface is cracked, turn the appliance off.
 - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away your hands and face.
- Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
 - Especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.

-  • Take care when heating liquids, such as water or other beverages.
 - Make sure to stir during or after cooking.
 - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
 - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
 - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
-  • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
 - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances, such as insecticide onto the surface of the appliance.
 - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☒ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
 - Take care that children do not come too close to the appliance.
 - Failing to do so may result in children burning themselves.
 - Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
 - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
 - Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
 - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
 - Do not operate while empty except for self-cleaning.
 - Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The bottles can break.
 - Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
 - This may result in the glass being damaged or broken.
 - Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
-
- ☒ • Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
 - Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
 - This may result in fire.
 - Do not overheat food.
 - Overheating food may result in fire.

CRITICAL CLEANING WARNINGS

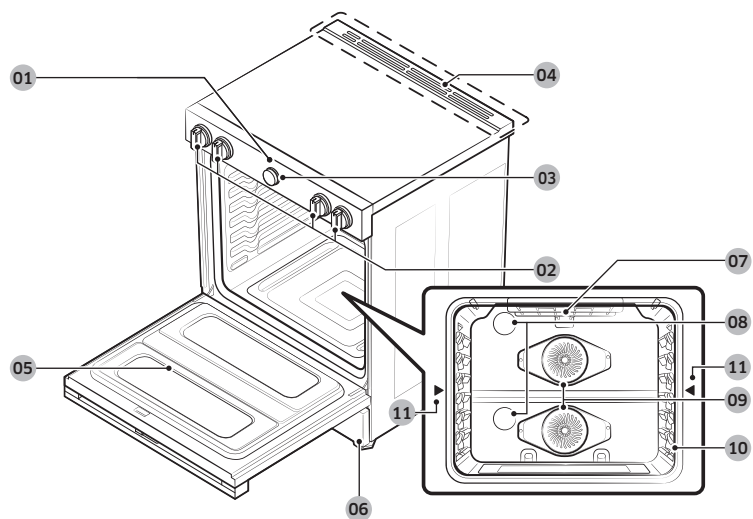
⚠ CAUTION

- ☑ • Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
 - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- ☑ • Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
 - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
 - This may result in corrosion.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introducing your new range

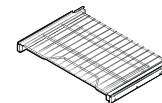
Overview



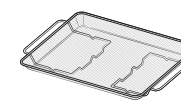
What's included with your range



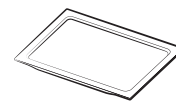
Wire rack (1) *



Gliding rack (1) *



Air Fry tray (1) *



Divider (1) *

NOTE

If you need an extra accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| 01 Control panel | 02 Surface control knobs (See page 24 for more information.) | 03 Dial knob (See page 29 for more information.) |
| 04 Vent | 05 Dual door | 06 Storage drawer |
| 07 Broil oven heater | 08 Oven light (2 locations) * | 09 Dual convection system |
| 10 Shelf position | 11 Divider insert position | |

Before you begin

Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal.

Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over.
- Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- To save energy and reduce the time needed for reheating the oven, plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next.
- Whenever possible, cook more than one item at a time.

Surface cooking

About surface cooking

CAUTION

BEFORE COOKING

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface units on only after placing cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and get damaged.

CAUTION

DURING COOKING

- Do not place aluminum foil or plastic items, such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure the correct surface unit is turned on.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.
- Never leave surface units unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface units off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- The cooling fan can be operated during cooktop cooking.

Surface cooking

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

- Do not touch the surface units until they have cooled down.
- The surface may still be hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is provided directly above the cooking surface, make sure that the items are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items, such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

About the radiant surface elements

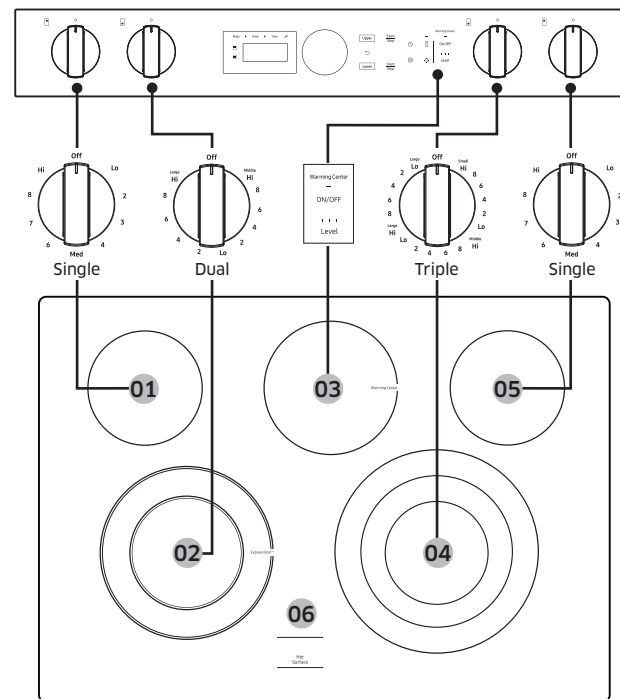
The temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

📄 NOTE

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the Hi setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the Hi setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- When you operate the knob, beep sounds once.

Location of the radiant surface elements and controls

The radiant control knobs operate the radiant surface elements on the cooktop as shown below. When reassembling the knobs after cleaning, check the knob print and assemble them in the correct position before using cooktop.



- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| 01 Left Rear:
6", 1200 W | 02 Left Front:
6"/9", 3600 W | 03 Warming Center:
100 W |
| 04 Right Front:
6"/9"/12", 3000 W | 05 Right Rear:
6", 1200 W | 06 Hot surface
indicator |

Hot surface indicator

- Comes on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stays on even after the unit is turned off.
- Glows until the unit is cooled to approximately 150 °F.

Cooktop on/off lamp

- The lamp turns on when the surface control knobs are not in off position.
- The lamp turns off when the surface control knobs are in off position.

Cooking areas

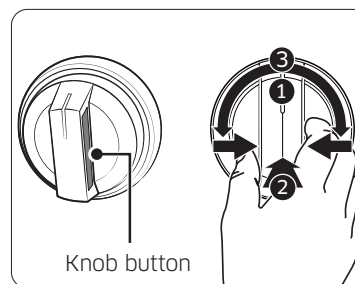
- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section **Using the proper cookware** on page 27.

How to set the appliance for surface cooking

⚠ CAUTION

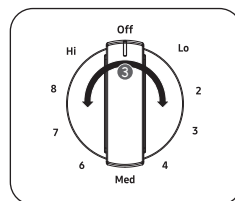
- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control knob to **Off** when you finish cooking.
- The intended safety functions will not work properly if you randomly fix the knob button of the Safety knob.

Surface unit control knob

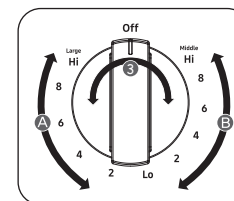


Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

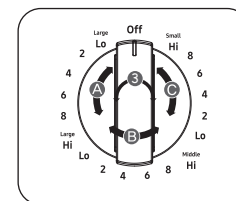
1. Pinch or Side-push the knob button.
2. Push the knob in.
3. Turn in either direction to the setting you want.



Single surface unit



Dual surface unit



Triple surface unit

- (A) : Large burner setting
- (B) : Middle burner setting
- (C) : Small burner setting

Surface cooking

NOTE

If you remove the knob for cleaning, make sure to reattach it in the correct orientation. (Refer to the illustration above.)

CAUTION

- Please note, operation of lighting knob may not synchronize with the actual operation of the radiant heater when there is a problem with the product.
- The area on the knob between the high and off settings is not appropriate for cooking.

Recommended settings

SETTING	TYPE OF COOKING
HIGH	Starting most foods, bringing water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH	Continuing a rapid boil, frying, deep fat frying
MEDIUM	Maintaining a slow boil, thickening sauces and gravies, steaming vegetables
MEDIUM LOW	Keeping foods cooking, poaching, stewing
LOW	Keeping foods warm, melting, simmering

Using the warming center

The **warming center**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature.

NOTE

The surface warmer will not glow red like the cooking elements.

CAUTION

- Do not warm food on the warming center for more than two hours.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use potholders or oven mitts when removing food from the warming center as cookware and plates will be hot.
- When warming pastries and breads, use covers that have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean off.
- Food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- Always start with hot food. Eating uncooked or cold food placed on the warming center could result in illness.

1. To turn the warming center on, press the **Warming Center On/Off** pad.
2. Select the power setting you want. Press the **Warming Center Level** pad once for Low, twice for Medium, or three times for High.
3. To turn the warming center off, press the **Warming Center On/Off** pad.

NOTE

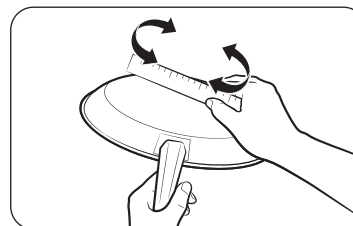
- Pressing **Stop** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

Recommended settings

LEVEL	TYPE OF FOOD
Low	Breads/pastries, casseroles, gravies, eggs
Medium	Dinner plate with foods, soups (cream), vegetables, sauces, stews, meats
High	Fried foods, soups (liquid), hot beverages

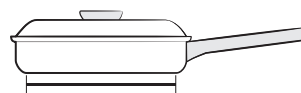
Using the proper cookware

Using the right cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the proper pots and pans will reduce cooking times and cook food more evenly.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.

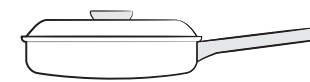
CORRECT



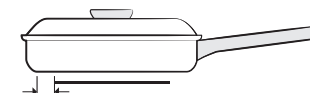
Flat and straight pan bottoms.

- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan.
- Pan is well balanced.
- Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

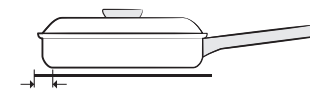
INCORRECT



Curved and warped pan bottoms.



Pan overhangs element by more than one-half inch.



Pan is smaller than element.



Heavy handle tilts pan.

Surface cooking

Choosing the proper cookware

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

- **ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans are slid across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
- **COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass(to remove, see above).
- **STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean, and resists staining.
- **CAST IRON** - A poor conductor; retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **ENAMELWARE** - Heating characteristics will vary depending on the base material. Porcelain enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **GLASS** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the surface.

Protecting the cooktop

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean, dry towel.
- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- **Do not** use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

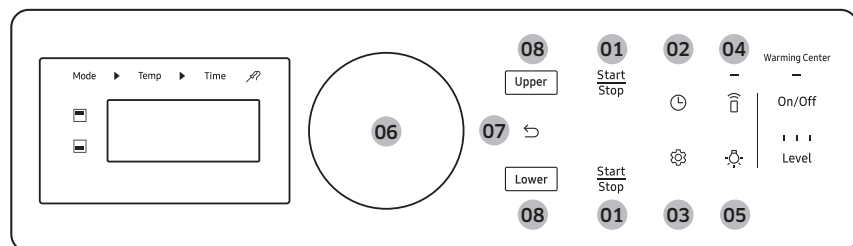
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

- **Do not** allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- **Do not** let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always use the proper cookware.

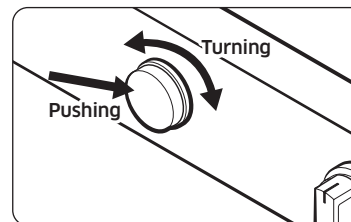
Operating the oven

The oven control panel



- 01 Start:** Long tap to start oven operation.
Stop: Delete all information entered, return to the first step.
Stop the oven operation.
- 02 Time Option:** Go to set time options. (Cook time, Delay start)
- 03 Options:** Go to set options. (Timer, Cleaning, Favorite, My mode list, Lock, Screen timeout, Set time, Time format, 12 hr energy saving, Sound, Sabbath, System settings)
- 04 Smart Control:** Set Smart Control function On/Off.
- 05 Light:** Tap to turn oven light On/Off.
- 06 Dial Knob:** Turn Clockwise - Move focus to next / increase value.
Turn Counterclockwise - Move focus to previous / decrease value.
Push - Select the current value.
- 07 Back:** Go to upper depth, previous page, etc.
- 08 Flex duo Oven:** Select Upper and Lower oven to use.

How to use dial knob



The dial knob can be used in the following ways:

1. Turning

- Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will show next or previous mode when selecting the cooking mode.
- Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will increase or decrease the value when selecting the cooking temperature or time.

2. Pushing

By pushing the dial knob, current value will be entered.

NOTE

Dial knob cannot be disassembled.
Do not pull it forcibly.

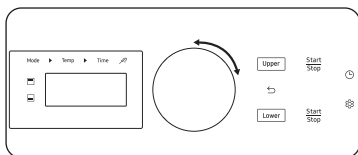
Operating the oven

Display mode

Sleep mode

The control panel enters Sleep mode if the oven is not used for a while. In Sleep mode, the control panel is inactive, displaying only the time, until it is reactivated by the user.

Wake-Up

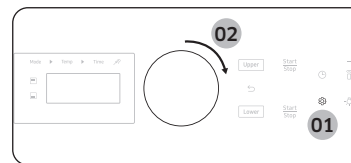



To activate the control panel, turn or Push the **Dial Knob**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour (default) and 24-hour.

To set the clock



1. Tap , and then select **Date & Time** using the dial knob.
2. Enter the current time using the dial knob.
3. Push the dial knob to confirm the time.
4. Enter the current date using the dial knob.
5. Push the dial knob to confirm the date.

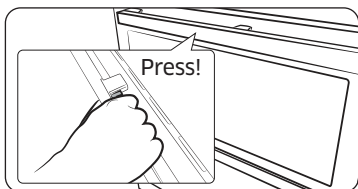
NOTE

You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath feature is enabled.

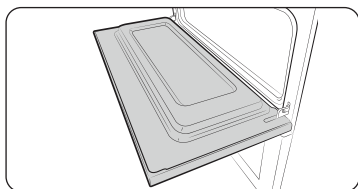
Dual Door™

This oven has a unique Dual Door™ that is hinged in the middle. If you have inserted the Smart Divider and divided the oven in two (so it is in Twin Mode), you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Flex Duo™ capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

How to use the upper door

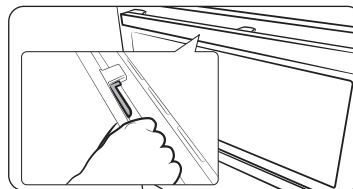


1. Hold the handle and the lever. Press the lever to release the door latch, and then pull the handle.

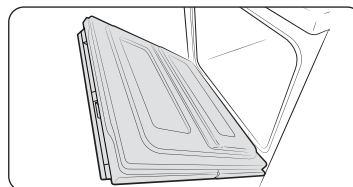


2. This will open only the upper door as shown.

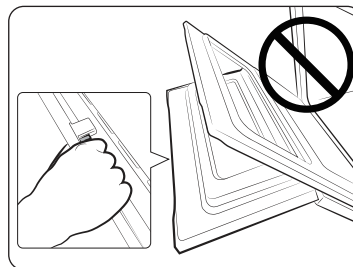
How to use the full door



1. Hold the handle only and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

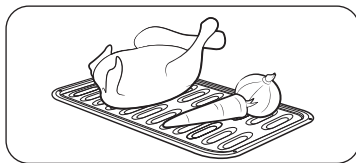
When opening the whole door, make sure to grasp the handle. Holding and pressing the lever will only open upper door. If you press the lever halfway through opening the whole door, the upper door may open, causing physical injury.

📖 NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

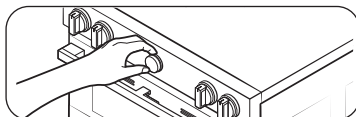
Operating the oven

Single mode



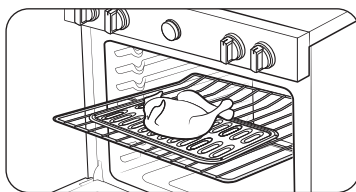
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



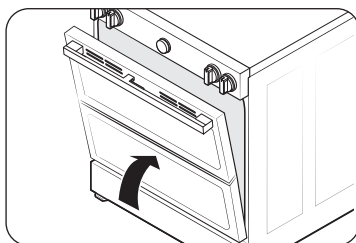
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



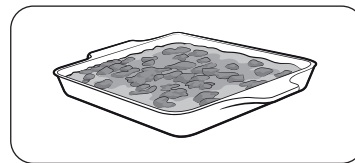
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

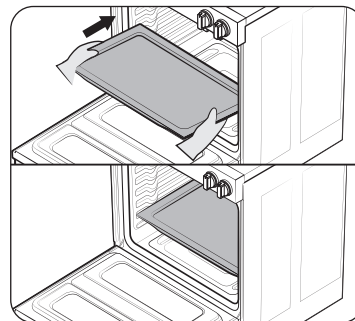
The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.

Twin mode



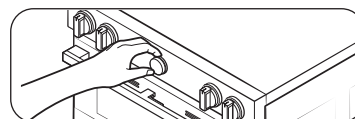
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



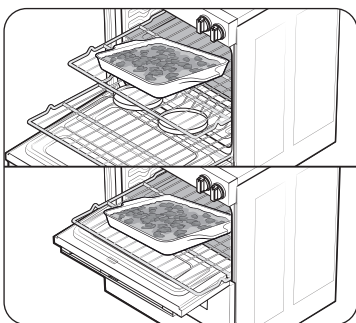
STEP 2

Insert the divider into the 4th rack position and push in until the range beeps.



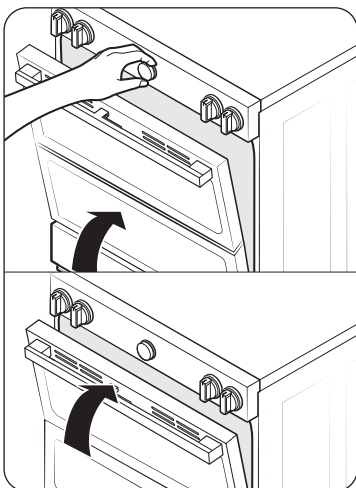
STEP 3

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 4

Place a wire rack into the oven, arrange food containers on the racks.

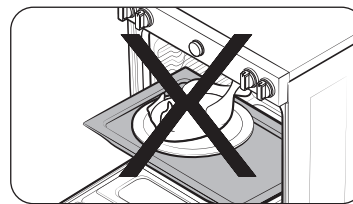


STEP 5

Close the door and start cooking.

NOTE

- To use Twin mode operation, insert the divider.
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- When you are not using the divider, store it at room temperature.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.
- Please note that the time for the upper and lower ovens to preheat is different.
- Do not put food containers directly on the divider for cooking purposes.

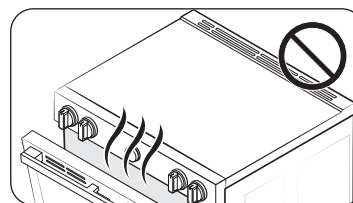


CAUTION

Range displays "-dc-"

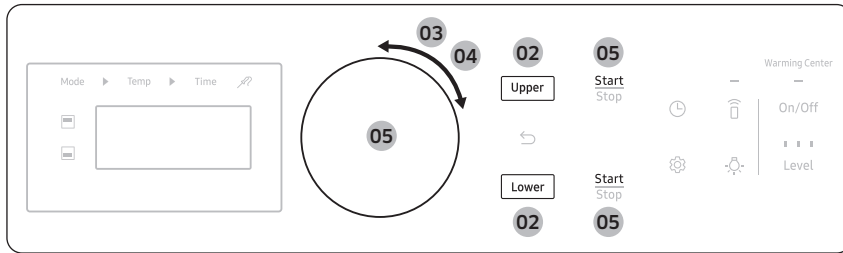
- Check the divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the divider during cooking.

Cooking mode



- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for about 2 minutes while the oven is in convection baking/roasting, baking, or broiling mode, the oven heating element will shut off. To restart the heating element, close the door.

Operating the oven



1. Insert the divider into the cavity for use flex duo oven mode.
Skip this step if you want to use the single oven mode and go to step 3.
2. Tap **Upper** or **Lower** to select the cooking zone.
3. Use the Dial Knob to select a mode (**Bake, Convection Bake, Convection Roast, Air Fry, Broil**, etc.).
4. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
5. Push the dial knob, if necessary, you can set the **Cook Time** and **Delay Start** when the '**Start**' Message displays.
Long tap to **Start** or push the dial knob.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It beeps several times when it reaches the set temperature.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
6. When cooking is complete, turn off the oven and then take out the food.

NOTE

- Oven modes and temperature will be reordered by frequency of use.
- To change the temperature during cooking, repeat steps 2 through 5 above.

Single Mode

Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175 - 550	350	0	0
Broil	Hi-Lo	Hi	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	0	0
Convection Roast	175 - 550	325	0	0
Convection Vegetable	350 - 450	400	0	0
Air Fry	350 - 500	425	0	0
Air Sous Vide	100 - 205	150	0	0
Dehydrate	100 - 225	150	0	0
Keep Warm	-	175	X	X
Bread Proof	-	95	X	X

Twin Mode

Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
Upper				
Broil	Hi / Lo	Hi	X	X
Convection Bake	175 - 480	325	0	0
Convection Roast	175 - 480	325	0	0
Air Fry	350 - 500	425	0	0
Lower				
Bake	175 - 480	350	0	0
Convection Bake	175 - 480	325	0	0

Twin Mode Temperature setting ranges

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. The range for each oven changes, depending on the function and temperature setting of the other oven. See the tables below and on the next page for details.

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Bake		⌚ Bake	
		Min. (°F)	Max. (°F)	Min. (°F)	Max. (°F)
Broil	Hi	400	480	400	480
	Lo	325	480	325	480
Convection Bake Convection Roast	480 °F	400	480	400	480
	450 °F	350	480	350	480
	300 °F	250	375	250	375
	250 °F	225	300	225	300
	175 °F	175	200	175	200

NOTE

When you use Air Fry mode, you can select the single oven mode or upper oven mode only. Air Fry mode can not be used with the lower oven mode for best results.

Operating the oven

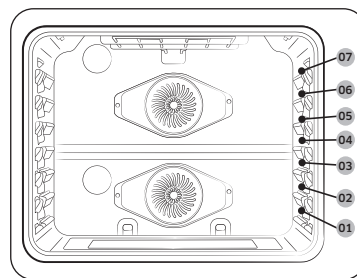
(O - Available, X - Not available)

Lower Oven		Upper Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp. (°F)	Broil		Bake and Roast	
		Lo	Hi	Min. (°F)	Max. (°F)
Bake	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Convection Bake	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

Using the oven racks

Single Mode - Full Oven

Your oven range comes with 2 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents the rack from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidentally coming out of the oven completely when you pull the racks out.



Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	7
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4 - 6
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, Casseroles	3 or 4
Angel food cakes, Small roasts, Fresh and Frozen pizza	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

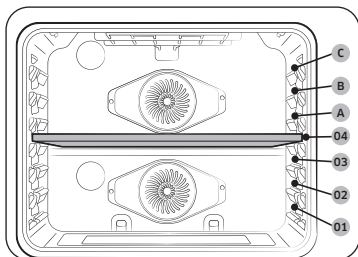
This table is for reference only.

⚠ CAUTION

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack position (position 7), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.

Twin Mode - Two Ovens

In Twin mode, the divider separates the oven into an upper oven and lower oven. The upper oven and lower oven each have 3 rack positions.



- The upper oven has 3 rack positions (A, B, C).
- The lower oven has 3 rack positions (1, 2, 3).

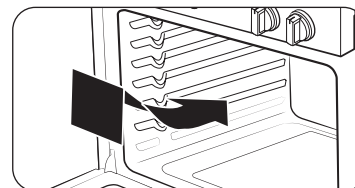
Type of food	Rack position	
	Upper	Lower
Frozen Pies	A	1
Angle Food Cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, Brownies, Cookies, Cup cakes, Layer cakes, Pies, Biscuits	A	1
Casseroles	A	1
Small roasts, Hams	A	1
Small chickens, Turkey pieces, Medium roasts.	-	1

This table is for reference only.

NOTE

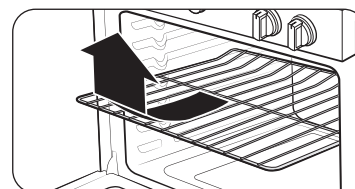
- We recommend cooking pizza and pies using the 1st or 2nd rack position in Single mode or the 1st rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.
- For simultaneous cooking in twin mode, we recommend using the gliding rack for upper oven and wire rack for lower oven.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.

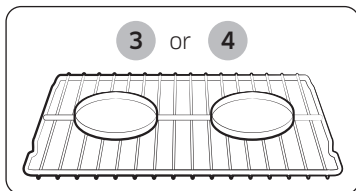


To remove an oven rack

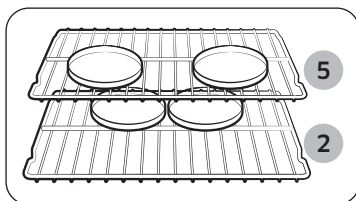
1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

Operating the oven

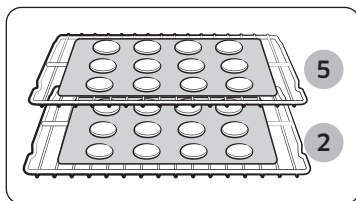
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1 ½" of air space around it.

When baking on a single oven rack, place the oven rack in **position 3 or 4**. See the figure on the left.

When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 2 and 5**. See the figure on the left.

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and Cookies	2 and 5

Before using the racks

The oven has two racks.

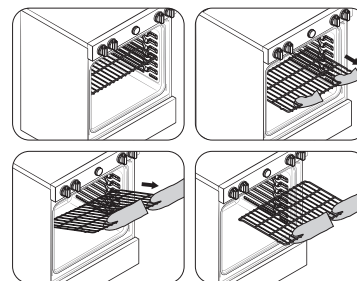
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack, and then pull it out.

Replacing the racks

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



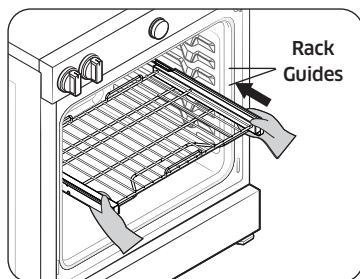
⚠ CAUTION

- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

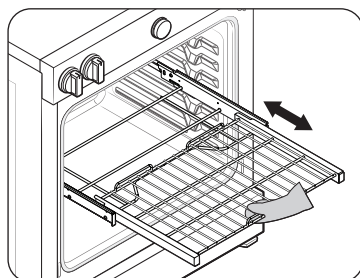
Using the gliding rack

The fully extendable Gliding rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes. The Gliding rack has 2 glide tracks that allow you to extend the rack well out of the oven without touching the sides of the oven walls.

Installing the Gliding rack

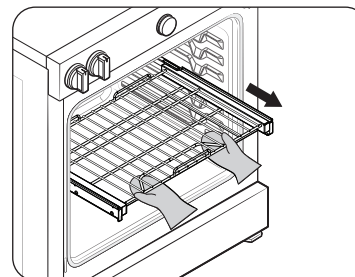


With the Gliding rack in the "Closed" position and the oven off, carefully insert the Gliding rack between the guides until the rack reaches the back.

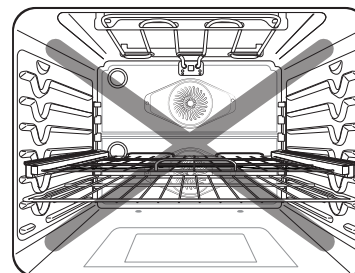


When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

Removing the Gliding rack



With the Gliding rack in the "Closed" position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



⚠ CAUTION

Do not install the Gliding rack directly above the Flat rack. You will not be able to install it properly and the rack could fall.

📖 NOTE

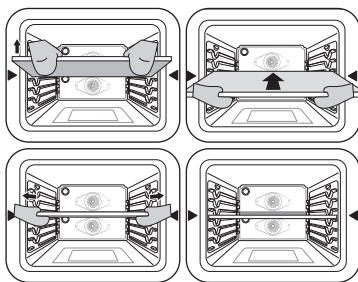
You can install the Gliding rack in any rack positions except the highest (level 7) and lowest (level 1) rack position in the oven.

Operating the oven

Using the divider

- To use twin mode operation, insert the divider.
- You cannot use the Self-Clean or Steam-Clean functions when the divider is installed in the oven cavity.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.

To Install the divider into the Oven Cavity



1. Insert the divider into the 4th rack position of the cavity.
2. Push the divider in until its back end rests against the back of the cavity.

CAUTION

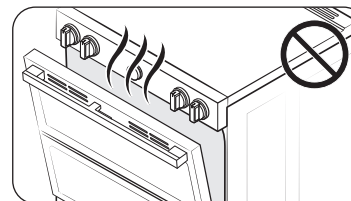
Range displays "-dC-"

- Check the divider to see if it is installed correctly.

NOTE

You can store the divider into the storage drawer.

Recipe guide



CAUTION

Always use this cooking mode with the oven door closed.
Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

Baking

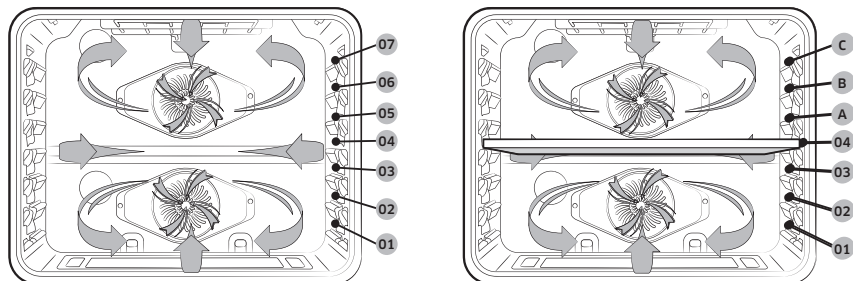
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

NOTE

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it.
- Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep several times.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Convection cooking

The convection fan at the back of the oven circulates hot air evenly throughout the oven cavities so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.



⚠ CAUTION

- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

📖 NOTE

- When using convection cooking, always preheat the oven for the best results.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Convection Bake

- Ideal for foods being cooked using multiple racks.
- Good for large quantities of food.
- Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4.
(In Twin mode, position A or 1.)
- When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies).
- The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.

Convection Roast

- Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.
- For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.
- Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Operating the oven

Convection Vegetable	<ul style="list-style-type: none"> Convection Vegetable provides excellent cooking conditions for vegetables such as potatoes, tomatoes, onions, carrots, bell peppers, broccoli and It creates optimal texture and taste for vegetable by increasing moisture content when compared to general convection. The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3. Preheating is not necessary for this mode. See the Convection Vegetable recommendation guide section starting on page 42.
-----------------------------	--

Convection Vegetable recommendation guide

- Preheating is not necessary.
- For best results, use this mode on a single oven rack and place the dish on the rack position 3.
- The temperature can be set between 350 °F - 450 °F. The default temperature is 400 °F.

Items	Temperature (°F)	Rack position	Cooking time (min.)
Potatoes	375 - 425	3	45 - 65
Tomatoes, sliced	425 - 450	3	15 - 20
Onions, sliced	400 - 425	3	15 - 25
Carrots, sliced	375 - 425	3	30 - 45
Bell peppers, sliced	375 - 425	3	15 - 25
Broccoli, florets	400 - 425	3	15 - 20
Cauliflower, florets	400 - 425	3	15 - 20
Asparagus	425 - 450	3	15 - 20
Mushroom	425 - 450	3	15 - 25
Zucchini, quartered lengthwise	375 - 400	3	30 - 50
Squash, sliced	375 - 400	3	30 - 50
Eggplant, sliced	400 - 425	3	15 - 20
Green beans	400 - 425	3	15 - 20

* This table is for reference only

NOTE

- When cooking vegetables, place baking paper on a baking sheet or tray to catch any drippings.
- It is recommended to use some oil such as olive oil or avocado oil and some salt or pepper.
- It is recommended to serve with fresh herbs such as basil leaves, rosemary leaves, and grated cheeses as your taste after cooking.
- Serve cooked vegetables with your favorite main dish.
- It is recommended to take cooked vegetables every day for your health.
- Vegetables not listed in the table are recommended to be cooked at the default temperature at first, and then cooked at a higher or lower temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation automatically.
- For more information, the Samsung website offers special menus and recipes to enjoy cooked vegetables on the guide table, you can download detailed recipes for each feature from the our website. (www.samsung.com/us/support)

Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 4 minutes before broiling is recommended.

NOTE

- This oven is designed for **closed door broiling**. While broiling, keep the door closed.
Only open the door to put food in, turn food over, or take food out.
- Use the Broil Rack for the best results.
- Use the Broil Lo for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

Operating the oven

Broiling guide

NOTE

For reference only.

- Preheating for 4 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position	Cooking time	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	Hi	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Beef steak	Medium	-	1"	Hi	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Medium	-	¾"	Hi	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Chicken pieces	Well done	2 - 2 ½ lbs.	¾"-1"	Hi	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	Lo	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Lamb chops	Well done	1 lb.	¾"-1"	Hi	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Salmon steak	Well done	3 pcs.	¾"-1"	Hi	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

CAUTION

Make sure to close the door after turning over the food.

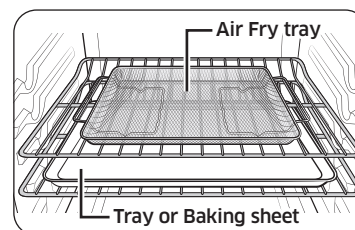
Air Fry

This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection modes. For best results, use this mode on a single oven rack and place the Air Fry tray on the position 3. (in upper oven of twin mode, position A) The temperature can be set between 350 °F and 500 °F. Preheating is not necessary for this mode. Follow recipe or package directions for set temperature, time or quantity.

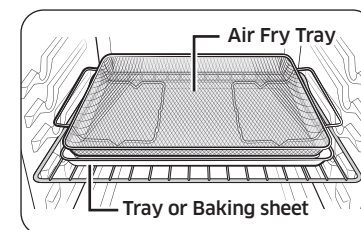
How to set the oven for Air Fry mode

1. Place the tray on rack position 3. (in upper oven of twin mode, position A)
2. Select **Air Fry** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 425 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Long tap to **Start** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap ↶ and take out the food.

Air Fry tray recommended placement



Single Oven



Upper Oven

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke for high fat foods, such as chicken wings.

- Air Fry is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 3 (in upper oven of twin mode, position A) for best results. (Rack position number counts from the bottom.)
- Before using a baking ware, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- Place under a few sheets of paper like parchment paper to absorb the fat for reducing splatter and smoke during the Air Fry.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.
- Wet or thicken coating will not crisp or set to use with the Air Fry.

⚠ CAUTION

- Foods that are high in fat will smoke when using the Air Fry model, such as chicken wings, bacon, sausage and turkey legs.
- Before you start Air Fry, turn on an exhaust hood at a high level fan setting.
- Open a window in your kitchen if it is possible to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Once the oven has cooled, wipe down the interior of the oven before and after Air Fry cooking.
- Regularly, clean the grease filters of exhaust hood for preventing smoke during cooking.
- Avoid opening the oven door, or else it is difficult to maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.

📖 NOTE

- Preheating is not necessary.
- Place the Air Fry tray on position 3. (in upper oven of twin mode, position A)
- It is recommended to use avocado oil.
- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry tray to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.

Air Fry recommendation guide

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (Min.)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Potatoes					
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	20 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Homemade French Fries	25 - 30	400 - 425	25 - 30	20 - 25	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 3 x 3 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	40 - 45	425 - 450	25 - 30	20 - 25	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.

Operating the oven

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (Min.)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Frozen					
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	20 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	400 - 425	15 - 20	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Poultry					
Fresh Drumsticks	40 - 45	425 - 450	30 - 35	25 - 30	Brush with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	27 - 32	25 - 30	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	450	25 - 30	-	Dip Chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp. of oil.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (Min.)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Vegetables					
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	20 - 25	-	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp. of oil.
Eggplants, Breaded	20 - 25	425	20 - 25	-	-
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	-	-
Onions, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	-	-
Cauliflowers, Breaded	40 - 45	400 - 425	20 - 25	-	-
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	425	20 - 25	-	-

Air Sous Vide

Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide method without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.

How to set the oven for Air Sous Vide mode

1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 3.
2. Select **Air Sous Vide** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions. The default temperature is 150 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary. Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins.
5. Long tap to **Start** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap ↶ and take out the food.



NOTE

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 4 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigerator.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed raw.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fish offer better flavors when seared and served.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 40 °F (5 °C) to keep the fragrance and texture of food.
- Chicken, especially, is recommended to eat immediately after cooked.

Operating the oven

Air Sous Vide recommendation guide

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Beef			
Steak, 1.5" thick	Rare	130	2.5 - 4
	Medium	140	2.5 - 4
	Well done	155	3 - 5
Roast	Medium	150	6 - 12
	Well done	155	6 - 12
Pork			
Chop, boneless	Tender	150	3 - 5
	Firm	160	3 - 5
Roast	Medium	150	4 - 6
	Well done	160	5 - 7
Pulled pork	Well done	160	15 - 48
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145	3 - 4
	Firm	160	3.5 - 4.5
Duck, breast	Tender	145	3 - 4
Fish			
Salmon steak	Tender	130	2 - 4
	Well done	145	2 - 4
Cod fillet	Tender	130	2 - 4

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Vegetables			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	190	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 3
Fruit			
Apple, sliced	-	180	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	2 - 3

Dehydrate

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon (or pineapple) juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.

NOTE

- There is no preheating before dehydrating.
- Place the rack in rack position 3 or 4.

Bread Proof

The Bread Proof function automatically provides the optimum temperature for the bread proof process and, therefore does not have a temperature adjustment. If you press Bread Proof when the oven temperature is above 95 °F, Hot will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

NOTE

- There is no preheating before bread proof.
- Place the rack in rack position 3.

Keep Warm

Keeps cooked food warm at a low temperature up to 3 hours.

NOTE

- Place the rack in rack position 3 or 4.
- If turn off the **12 hr energy saving** feature, this mode will operate until canceled. (12 hr energy saving's default setting : on)

CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

Cooking options

CAUTION

Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Cook Time

Timed cooking sets the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate

1. Start a desired cooking mode, such as **Bake**.
2. If necessary, change the temperature using the dial knob.
3. When 'Start' displays, select **Set Cook Time** using the dial knob.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the dial knob.
5. Use the dial knob to select one of the following options you want to run at the end of cooking.
 - **Oven Off:** The oven turns off at the end of cooking. (Default setting)
 - **Keep temp:** Keep running the oven at the current cooking temperature at the end of cooking.
 - **Keep warm:** Activate Keep warm function at the end of cooking.
6. Long tap to **Start**. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set. The oven starts cooking for the amount of time you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

NOTE


To change the programmed cooking time, press the  or use the dial knob.

Operating the oven

Delay Start

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. You can set Delay Start so that it delays the automatic start of a cooking operation you select by up to 12 hours.

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate / Self Clean


1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Tap , and select **Delay Start** using dial knob.
3. Turn the dial knob to select mode, and then push the dial knob.
4. Turn the dial knob to select temperature, and then push the dial knob.
5. Set the starting time using the dial knob.
6. Long tap to **Start** or push the dial knob to start.
7. The oven starts cooking at the set time.

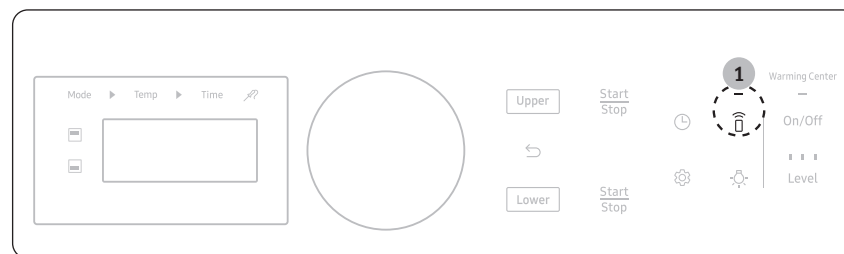
NOTE

To change the starting time, press the , or use the dial knob.


Smart control


How to connect the oven

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your range.
3. Once the process is complete, the connected  icon located on your range displays and the app will confirm you are connected.
4. If the connection icon does not turn on, follow the instruction on the app to reconnect.



To control the oven remotely

1. Press  appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the application:

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven/ Cooktop Monitoring	<ul style="list-style-type: none"> • Check the status of the oven with camera. • Monitor the On/Off status of each cooktop burner.
Oven Remote Control	<ul style="list-style-type: none"> • Set or adjust oven settings remotely.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	<ul style="list-style-type: none"> • Automatically recognize errors.
If  is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

Voice control

To use the Range's Voice Control function, you need Bixby / Amazon Alexa App / Google Assistant App on your mobile device.

Bixby

- Bixby is the name of Samsung's artificial intelligence solution that makes it possible to control the product by voice.
- To use the voice recognition function, you need to connect the SmartThings app and the product on your smartphone.
- For models that do not directly recognize voice input for the product after connecting to the app, some functions can still be controlled through Bixby on Samsung smartphones.
- SmartThings App Menu → Voice assistant → Bixby, you can refer to the Bixby utterance of device.

Amazon Alexa & Google Assistant

Samsung smart home appliances are supported by SmartThings skill in Alexa and Action in Google Assistant.

Installation Guide

Here's how to link SmartThings account into Amazon Alexa or Google Assistant. SmartThings App and Alexa App(or Google Assistant App) Should be installed on your phone.

1. Setup the supported devices to SmartThings.
2. After device setup, tap **+** button on the screen.
3. Tap 'Voice assistant' and link your Samsung account to Amazon Alexa. (or Google Assistant)
4. Check the devices are visible on Amazon Alexa app. Then account linking is complete. (Check the devices are visible and set the location(home&room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

NOTE

On/Off spec of smart control is same as guided in SmartThings app.

Operating the oven

Special features


The Sabbath feature



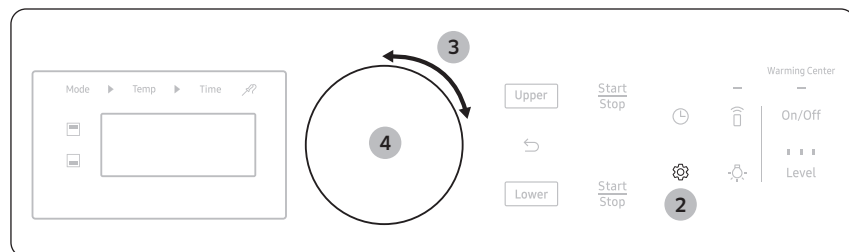
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)


Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays. For more information, visit the website at <http://www.star-k.org>

With the Sabbath feature



- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and make no beep sound when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press the  pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath feature is on.

To enable the Sabbath feature



1. Start a Bake Mode.
2. Tap , and select the **Sabbath** feature.
3. Turn the dial knob to select **On/Off**.
4. Push the dial knob to save the changes.


NOTE

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by tapping **Stop**. However, this doesn't deactivate the Sabbath feature.
- To deactivate the Sabbath feature, hold down  for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath feature.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. 'Sabbath' will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath feature and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath feature by pressing and holding  for at least 3 seconds.
- To change oven temperature during Sabbath mode, turn the dial knob (Clockwise to increase, counterclockwise to decrease). Each dial turn will change the temperature by 5 °F.

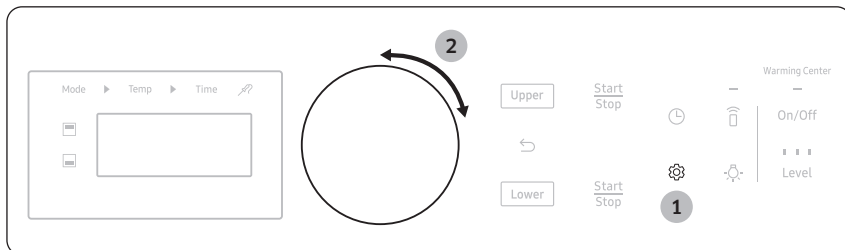
CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath feature is on. Only the following functions will function properly: Bake, Oven Start, and Oven Stop.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath feature. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

Settings

Tap the  button on the control panel, and then turn the dial knob to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.

The Options menu is available only when the oven is off.




Setting	Description
Timer	Set the timer.
Delay Start	Set the delay start cooking. NOTE See page 50.
Lock	Lock the control panel and the door.
Favorites	Save the cooking mode and value frequently used.
My Modes	Add or remove cooking modes.
My Pattern	This function remembers and stores the cook settings.
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
12hr Energy Saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.

Setting	Description
Temp Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Adjust Temp	Recalibrate the oven temperature.
Sabbath	Setting Sabbath mode. On/Off. NOTE See page 52.
Sounds	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Use 24-hr format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.
Date & Time	Set the clock to display the current date and time. NOTE See page 30.
Language	Select a preferred language from English, French, or Spanish.
Wi-Fi	Set the Wi-Fi mode to On/Off.
Restart	Restart the range.
Factory Reset	Reset the your setting

Operating the oven



Timer

The timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks, such as boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.

1. Tap . To select **Timer** using the dial knob.
2. Enter a desired time using the dial knob.
3. When done, push the dial knob.
4. To cancel the **Timer** settings, push or turn the dial knob. To select cancel using the dial knob.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the 'Time is up.' message. Count up timer starts after finishing **Timer**, it lasts for only 10 mins. Push the dial knob, count up timer will be disappeared.

Lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations or product tipping.

Tap , and select **Lock** using the dial knob to lock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened. Tap and hold  for 3 sec to unlock the oven.

Favorites

You can add up to 10 frequently used cook settings to the Favorites list to easily apply them in the future.

Adding the new cook settings to the Favorites

1. Tap , and select **Favorites** using the dial knob.
2. Set the cook setting (Mode, Temperature, Cook Time, Probe Temp).
3. If necessary, select option (Cook Time and Probe Temp).

NOTE


Alternatively, you can simply tap Add to Favorite that appears when the oven completes cooking.

Using the favorite cook settings

1. To select Favorite Mode using the dial knob.
2. Select the Favorite cook setting you want to start.
3. Tap **Start**.

My Modes

You can edit (add or remove) the cooking modes and create a custom list.


1. Tap , and select **My Modes** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select or unselect modes.
3. Select **Save** to save the changes.

NOTE

You can download a new mode through the SmartThings App, and you can add it to **My Modes**.


My Pattern

This function remembers and stores the cook settings frequently used by the user.

1. Tap and hold  for 3 sec.
2. Select **My Pattern** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.


Auto Conversion

Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and tap **Start**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.

1. Tap , and select **Auto Conversion** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**. (Default setting is 'Off'.)
3. Push the dial knob to save the changes.


12 hr energy saving

This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.

1. Tap , and select **12 hr energy saving** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.


Temp. Unit (°F / °C)

Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.

1. Tap .
2. Select **Temp. Unit** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select unit and push to save the changes.

Adjust Temp

The oven temperature has been calibrated at the factory. When first using the oven, follow the recommended recipe times and temperatures. If it appears that the oven is too hot or too cool, you can recalibrate the oven temperature. Before recalibrating, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than recommended. The baking results should help you decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted by ± 35 °F (± 19 °C).


1. Tap .
2. Select **Adjust Temp** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to adjust temperature value.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

This adjustment does not affect the broiling or the self-cleaning temperature, and is retained in memory after a power failure.


Sounds

Turn sound (beeps) On/Off.

1. Tap , and select **Sounds** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

Use 24-hr format

Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.

1. Tap , and select Use 24-hr format using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select 12hr or 24hr.
3. Push the dial knob to save the changes.


Language

Select a preferred language from English, French, or Spanish. You can not change the language during cooking.




1. Tap .
2. Select the **Language** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select the **Language** and push to save the changes.

Wi-Fi

If you set the Wi-Fi mode to Off, mobile devices cannot connect to the range.


1. Tap .
2. Select **Wi-Fi mode** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

NOTE

- Pressing  will delete  from the display and prevent most of the remote functions from operating.
- When oven cooking is finished or cancelled,  is removed from the display.
- For safety reasons, you must specify the cooking time to enable remote control.
- The oven continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- **Smart Control** will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.

Restart


You can restart your range.

1. Tap .
2. Select **Restart** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.

Operating the oven

Factory Reset

You can reset your oven setting.




1. Tap .
2. Select **Factory Reset** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.

CAUTION

Before reset the oven settings, turn off all oven and cooktop functions.

Demo mode

This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.

1. Tap and hold  for 3 sec.
2. Set time to 12:34.
3. Tap and hold both  and  for 3 sec. Demo indicator will appear on display.

Maintaining your appliance

Self-cleaning

This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

CAUTION

- During the self-cleaning cycle, the outside surface of the range will become very hot to the touch. **Do not** leave small children unattended near the appliance.
- Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- **Do not** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt and adhere to the interior surface of the oven.
- **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.
- Wear the glove during cleaning.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended during and after self-cleaning.

Before a self-cleaning cycle

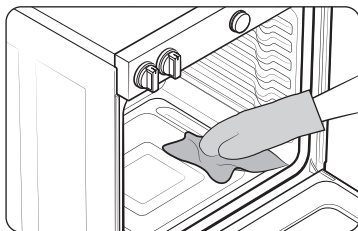


Fig. 1

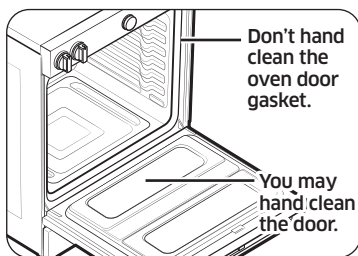


Fig. 2

- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom.
- (Fig. 1)
- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers, such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, have it replaced. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

NOTE

Remove oven racks and accessories before starting the self-clean mode.


How to run a self-cleaning cycle

1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked. And turn off all oven and cooktop function.
2. Select **Self Clean** using the dial knob. Then, select the cleaning time. (2 hour / 3 hour / 5 hour)
3. Long tap to **Start**. The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up.

NOTE

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the oven lock feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
 - The oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. It is not possible to open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
 - The self-cleaning feature will not operate when the warming center is on.
4. When the self-cleaning cycle is done, End will appear in the display and the range will beep several times.

How to delay the start of self-cleaning

1. Tap , and then select **Delay Start** using the dial knob.
2. Select **Self Clean** mode using the dial knob.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the dial knob.
4. Long tap to **Start**. The oven will start self-cleaning at your specified time.

Maintaining your appliance

How to turn off the self-cleaning feature

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven.

1. Press **Stop**.
2. You will be able to open the oven door once the oven has cooled down for approximately 1 hour.

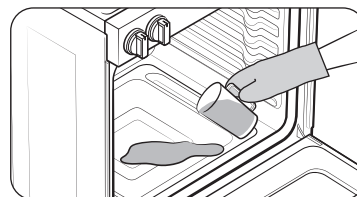
After a self-cleaning cycle


- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

Steam-cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

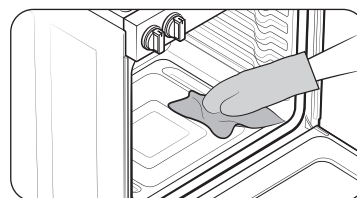
For light cleaning, the steam-cleaning function saves time and energy. For heavier-duty cleaning, use the self-cleaning function.



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water.
3. Long tap to , and select **Cleaning > Steam Clean** using the dial knob.

4. Long tap to **Start**. The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.

5. Press **Stop**.
6. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



NOTE

When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.

NOTE

If you press **Steam Clean** when the oven temperature is above 100°F, **Hot** will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and **Hot** disappears from the display.

CAUTION

Wear the glove during cleaning.

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

Care and cleaning of the oven

WARNING

- Be sure all controls are **OFF** and all surfaces are **COOL** before cleaning any part of the range.



- If your range is moved for cleaning, servicing, or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. If you fail to re-engage the Anti-Tip device, the range could tip and cause serious injury.

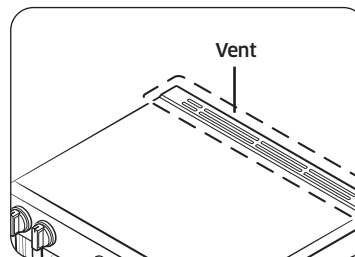
Control panel

First, lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.

WARNING

- Make sure the control panel turns off and all surfaces of the range are cool before cleaning. Otherwise, you can get burned.
- If the range has been moved away from the wall, make sure the Anti-Tip device is reinstalled properly when the range has been put into place again. Otherwise, the range may tip over, causing physical injuries.
- Do not use steel-wool or abrasive cleansers of any kind. These can scratch or damage the surface.

Vent



- The cooling vents are located at the back of the oven range.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

Maintaining your appliance

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these surfaces. They can scratch.

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake the bottle of Stainless Steel Appliance Cleaner or Polish well.
2. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

NOTE

- **Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.**
- If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or Polish.

Oven racks

- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.
- Gliding racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. During cleaning, be careful not to allow water or cleaner to enter the slides on the sides of rack.

NOTE

- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.

Air Fry tray

To keep the Air Fry tray clean, remove them from the cavity, and soak them in Lukewarm soapy water. Then, scour soil off of the Air Fry tray using a plastic scouring pad.

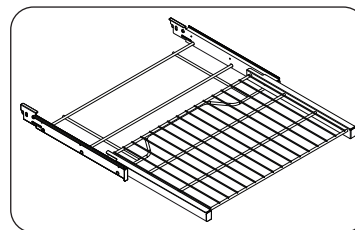
NOTE

The air fry tray is dishwasher-safe.

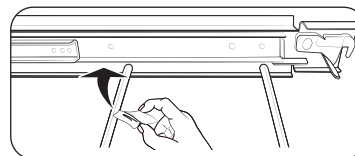
CAUTION

Do not leave the Air Fry tray in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the Air Fry coating, their color will turn slightly blue and finish will be dull.

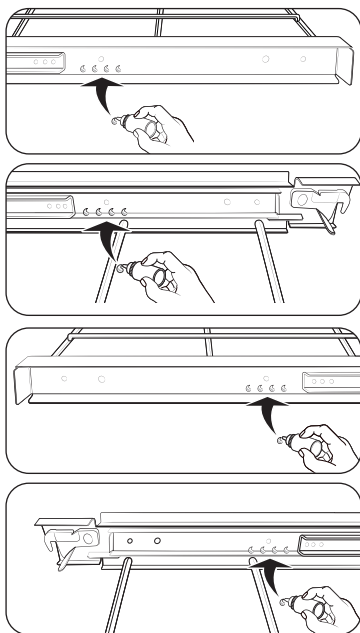
To lubricate the slides



1. Remove the rack from the oven.
See removing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)

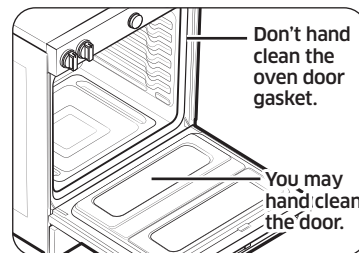


4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left (front and back) slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. **See installing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.**

NOTE

- Do not spray the gliding rack with cooking spray or other lubricant sprays.

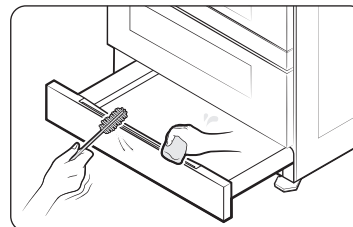
Oven door



- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- **DO NOT clean the oven door gasket.** The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

Drawer Handle

Remove dust with soft brush or soft cloth covered with water.



CAUTION

- Do not use alkaline detergents, sulfuric acid, hydrochloric acid, organic solvents, or disinfectants.
 - Surface can be damaged.

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the glass cooktop

Normal daily use cleaning

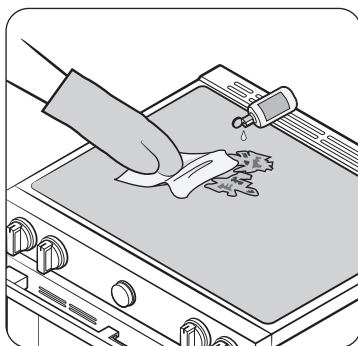
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

⚠ WARNING

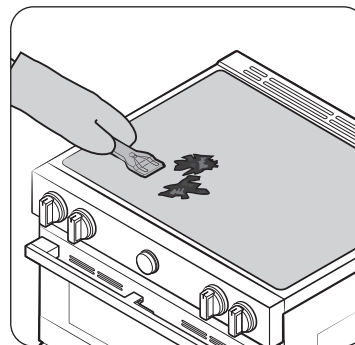
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

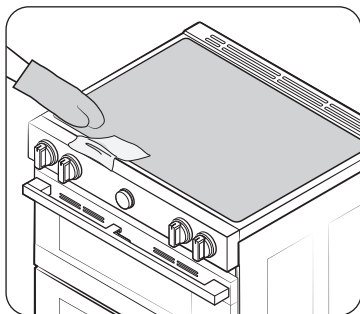
Removing metal marks and scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

⚠ WARNING

Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the section below.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE

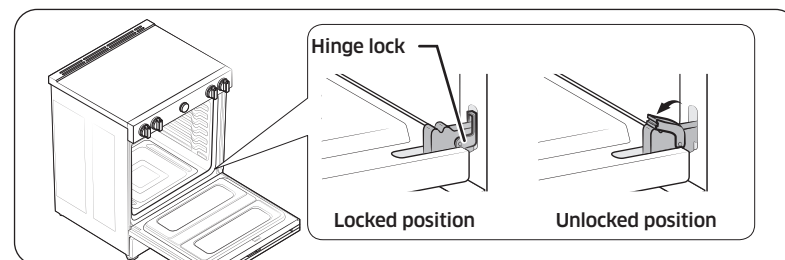
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Removing and reinstalling the oven door

How to remove the door

CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Turn the power OFF before removing the door.



1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

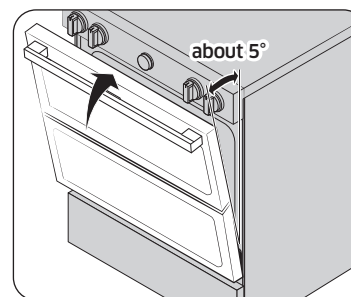


Fig. 1

3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).

Maintaining your appliance

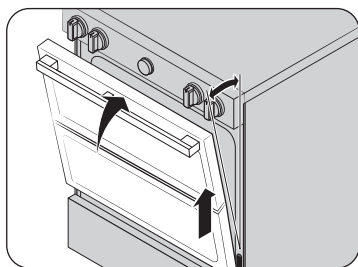
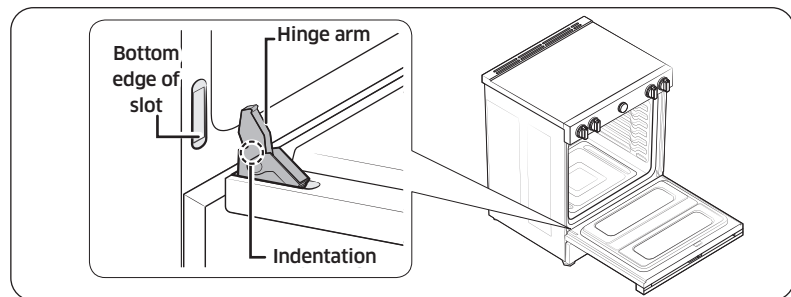


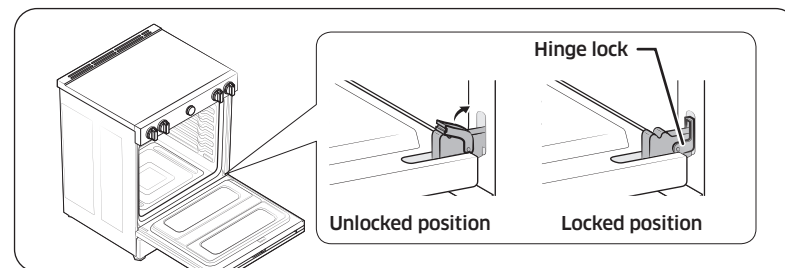
Fig. 2

5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot (Fig. 2).

How to re-install the door

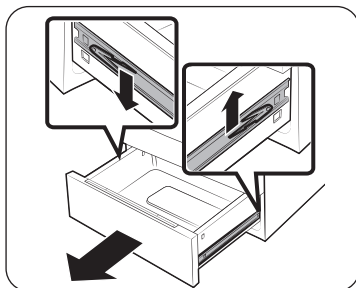


1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.

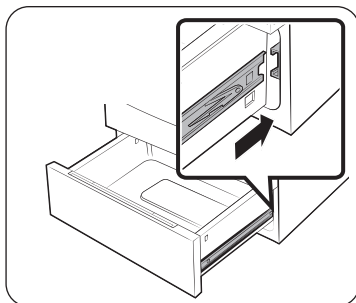


3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

Removing and reinstalling the storage drawer




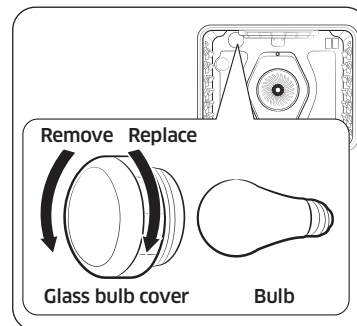
1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.

Changing the oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the  pad to turn it on or off. It will not work during a self-cleaning cycle.



1. Make sure the oven and the bulb are cool.
2. Unplug the range or disconnect the power.
3. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.
5. Insert a new 40-watt appliance bulb, and then turn it clockwise to tighten. Replace the bulb cover by turning clockwise.
6. Plug in the range or reconnect the power.

CAUTION

- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off and cool before replacing the oven light.
- When replacing the oven light, be careful not to damage the product due to excessive force.

Troubleshooting

Troubleshooting

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new electric range. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation

Problem	Possible cause	Solution
The range is not level.	The appliance has been installed improperly.	<ul style="list-style-type: none"> Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the range until the oven rack is level. Insure the floor is level and strong and stable enough to adequately support the range.
	The floor is sagging or sloping.	Contact a carpenter to correct the situation.
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Insure the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The appliance must be accessed for servicing and cannot be moved easily.	The kitchen cabinets are not square and too close to the appliance.	Contact a builder or installer to make the appliance accessible.
	Carpet is interfering with movement of the range.	Provide sufficient space so the range can be lifted over the carpet.

CONTROL DISPLAY

Problem	Possible cause	Solution
The display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The display flashes.	There was a power failure.	Reset the clock.

COOKTOP

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 62.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

Problem	Possible cause	Solution
The surface unit frequently cycles on and off.	The element will cycle on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches or abrasions on the cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (e.g., salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	

Problem	Possible cause	Solution
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil. See the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 62.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
"Cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.

Troubleshooting

OVEN

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 29.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on using the broiler starting on page 44.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the chapter on operating the oven starting on page 29.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 36.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on Adjust temp on page 55.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide for serving sizes on page 44, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 44.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. See the broiling recommendation guide on page 44.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on Adjust temp on page 55.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the range to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the section on self-cleaning on page 56.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lock feature has been activated or if a radiant surface element is on.	Deactivate the oven lock (see page 54). Make sure all surface elements are turned off.

Problem	Possible cause	Solution
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press Stop . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page 56.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the range as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the section on self-cleaning on page 56.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

DRAWER

Problem	Possible cause	Solution
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See page 65.
	The drawer is overloaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation in the drawer.	There is liquid present in the drawer.	Remove the liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with a lid.

Information codes

OVEN

Displayed code	Possible cause	Solution
C-d0	There is a short in the control key.	Press Stop , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-d1	The door lock is misaligned.	
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	There is a short in the Oven sensor.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

Displayed code	Possible cause	Solution
C-22	The sub PCB sensor is open when the oven is operating.	Press Stop , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
	There is a short in the sub PCB sensor.	
C-23	The temperature probe sensor is short when the oven is operating.	
C-30	The main PCB sensor is open when the oven is operating.	
	There is a short in the main PCB sensor.	
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
-dC-	This code appears if the divider is inserted or removed while the oven is operating.	Make sure the divider is inserted properly, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

Displayed code	Possible cause	Solution
bAdLiNE	This error message appears if the power cord is installed improperly.	If the power connection is plugged in improperly, that code appears on the display. Reconnect the power connection properly, and the message disappears.
C-A2	This code occurs if the sub PCB temperature rises abnormally high.	Press Stop . Check the oven vent and cooling vent. If the vent is closed, never block the vent by anything. After cooling the oven, restart the oven. If this does not solve the problem, call for service.

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period, starting on the date of delivery to the original consumer purchaser, of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale and/or proof of delivery must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; and service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses). In addition, damage to the glass cooktop caused by (i) use of cleaners other than the recommended cleaners and pads or (ii) hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered by this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

Warranty (CANADA)

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor, One (1) Year Parts Warranty For Glass Cooktop and Radiant Heater

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the CANADA. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the warranty period at no charge subject to availability within the contiguous CANADA. In home service is not available in all areas. To receive in home service product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

Warranty (CANADA)

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer. This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN THERE ARE NO WARRANTIES ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



Memo



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

* Requires reader to be installed on your
smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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)



Estufa eléctrica

Manual del usuario

NSE6D*8550****



SAMSUNG

Dispositivo antinclinación

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinar la estufa, esta se debe asegurar con un dispositivo antinclinación correctamente instalado.



DEPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ BIEN ENGANCHADO.

Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

- a)** Si el dispositivo antinclinación no está instalado, existe riesgo de muerte si un niño o adulto inclina la estufa.
- b)** Verifique que el dispositivo antinclinación se haya instalado y enganchado correctamente en la parte trasera derecha (o trasera izquierda) de la base de la estufa.
- c)** Si mueve la estufa y la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se vuelva a enganchar en la parte trasera derecha o izquierda de la base de la estufa.
- d)** No opere la estufa sin que el dispositivo antinclinación esté colocado ni enganchado.
- e)** De lo contrario, podría provocar quemaduras graves o incluso la muerte en niños o adultos.



ADVERTENCIA

-  **No pise la puerta de la estufa ni se incline ni se sienta sobre ella.**
Esto podría causar que la estufa se incline y provoque quemaduras o lesiones graves.
-  Confirme que el dispositivo antinclinación esté correctamente instalado. Luego, para verificar que el dispositivo antinclinación esté enganchado, sujete el borde trasero superior de la estufa e intente inclinarla hacia adelante cuidadosamente. El dispositivo antinclinación debería evitar que la estufa se incline más que unas pocas pulgadas hacia adelante.
Si aleja la estufa de la pared por algún motivo, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se enganche correctamente cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared. Si no está enganchado, existe el riesgo de que la estufa se caiga y provoque lesiones si usted o un niño se encuentran de pie sobre la puerta abierta, o si se sientan o inclinan sobre ella.
Nunca retire por completo las patas niveladoras. Si las retira por completo, la estufa no estará asegurada correctamente al dispositivo antinclinación.

Aviso normativo

Aviso del sistema de radio

PRECAUCIÓN

Los cambios o modificaciones que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para utilizar este artefacto.

El equipo de habilitación remota instalado en este producto cumple con la parte 15 de las reglas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y con los estándares de sindicación realmente simple (RSS) con exención de licencia del Departamento de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a dos condiciones:

- 1)** Este equipo puede no producir interferencias perjudiciales.
- 2)** Este equipo debe aceptar todas las interferencias recibidas, incluidas interferencias que provoquen un funcionamiento no deseado.

Para productos disponibles en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1 ~ 11. No puede elegir ningún otro canal.

1. Aviso de la FCC

PRECAUCIÓN

ADVERTENCIA DE LA FCC: Los cambios o modificaciones que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para utilizar este artefacto.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a dos condiciones:

- 1)** Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
- 2)** Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

Para productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1 - 11. No puede elegir ningún otro canal.

Aviso normativo

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza según las instrucciones, puede producir interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este aparato produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorientar o trasladar la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a un tomacorriente que esté en un circuito diferente al de la radio o el televisor.
- Solicitar ayuda al distribuidor o a un técnico especializado.

DECLARACIÓN del sistema de radio:

Este equipo se sometió a pruebas y se demostró que se encuentra dentro de los límites para considerarse un dispositivo digital Clase B de acuerdo con la parte 15 de las reglas de la FCC y el estándar ICES-003 de Canadá. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza según las instrucciones, puede producir interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este aparato produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

-
- Reorientar o trasladar la antena receptora
 - Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
 - Conectar el equipo a un tomacorriente que esté en un circuito diferente al de la radio o el televisor
 - Solicitar ayuda al distribuidor o a un técnico especializado.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Se debe instalar y operar el equipo al menos a 8 pulgadas (20 cm) de distancia entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben ser localizados ni operados en el mismo sitio de otra antena o transmisor.

2. Aviso de la IC

El término "IC" que precede al número de certificación de radio solo significa que se cumplen las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo. Este aparato digital de clase B cumple con el estándar ICES-003 de Canadá.

Para productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1 - 11. No puede elegir ningún otro canal.

Aviso normativo

DECLARACION DE IC SOBRE LA EXPOSICION A LA RADIACION:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Se debe instalar y operar el equipo al menos a 8 pulgadas (20 cm) de distancia entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben ser localizados ni operados en el mismo sitio de otra antena o transmisor.

DECLARACIÓN SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo se encuentra dentro de los límites de exposición a la radiación de la FCC y el estándar RSS-102 de la industria de Canadá. Se debe instalar y operar el equipo al menos a 8 pulgadas (20 cm) de distancia entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben ser localizados ni operados en el mismo sitio de otra antena o transmisor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	8
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	8
Advertencia de la Propuesta 65 de California	9
Para su seguridad	9
Unidades de cocción de la superficie	11
Seguridad eléctrica	12
Seguridad para los niños	13
Horno	13
Uso remoto	14
Autolimpieza del horno	14
Campana de ventilación	15
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	15
Advertencias importantes sobre la instalación	16
Advertencia crucial sobre el uso	17
Precauciones de uso	20
Advertencias críticas sobre la limpieza	21
Introducción a su nueva estufa	22
Resumen	22
Qué incluye su estufa	22
Antes de comenzar	23
Consejos para ahorrar energía	23
Cocción de la superficie	23
Acerca de la cocción de la superficie	23
Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie	25
Uso adecuado de los utensilios de cocina	27
Elegir los utensilios de cocina adecuados	28
Protección de la placa de cocción	28
Funcionamiento del horno	29
Panel de control del horno	29
Cómo utilizar la perilla	29
Modo de visualización	30

Reloj	30
Dual Door™	31
Modo simple	32
Modo doble	32
Modo de cocción	33
Rangos de ajuste de temperatura del Modo doble	35
Uso de las parrillas del horno	36
Uso de la parrilla deslizante	39
Uso del divisor	40
Guía de recetas	40
Opciones de cocción	49
Control inteligente	50
Control por voz	51
Funciones especiales	52
Ajustes	53
Mantenimiento del artefacto	56
Autolimpieza	56
Limpieza a vapor	58
Cuidado y limpieza del horno	59
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	62
Extracción y reinstalación de la puerta del horno	63
Extracción y recolocación del cajón de almacenamiento	65
Cambiar la luz del horno	65
Solución de problemas	66
Solución de problemas	66
Códigos de información	70
Garantía (EE. UU.)	72
Garantía (CANADÁ)	73
Anexo	75
Anuncio de código abierto	75

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar la estufa para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al momento de usarla. Esta guía no abarca todas las posibles condiciones que pueden suceder. Póngase en contacto con el servicio técnico o con el fabricante si tiene algún problema que no entienda.

LO QUE DEBE SABER SOBRE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran ocurrir. Es su responsabilidad utilizar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y utilizar su horno.

Símbolos de seguridad importantes y precauciones

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.









PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN

Para disminuir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales al usar la estufa, siga estas precauciones de seguridad básicas.

-  NO intentar.
-  NO desarmar.
-  NO tocar.
-  Siga las instrucciones de forma explícita.
-  Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
-  Asegúrese de que la máquina esté conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
-  Llame a un centro de servicio de Samsung para obtener ayuda.
-  Nota

Las siguientes señales de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalas al pie de la letra.

Cuando haya leído esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo: www.P65Warnings.ca.gov


PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice artefactos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice este artefacto sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual de propietario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies próximas a la abertura y las hendiduras próximas a la puerta del horno.

 Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.

 **Mantenimiento por parte del usuario:** No repare ni sustituya ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. A todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.

 Desconecte siempre la alimentación del artefacto antes de repararlo, quitando el fusible o desconectando el disyuntor.

- **No entre en el horno.**
- **No guarde artículos que les puedan interesar a los niños en los gabinetes que están por encima de la estufa ni en el protector posterior.** Si los niños trepan a la estufa para alcanzar estos objetos, esto podría dar lugar a heridas graves.
- **No deje solos a los niños.** Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en un área en la que se esté utilizando este artefacto. Nunca deben sentarse ni pararse sobre ninguna parte del artefacto.
- **No utilice nunca el artefacto para calentar o caldear la habitación.**
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Apague el horno para evitar que las llamas se expandan. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilizando un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
- Evite arañar o golpear las puertas de vidrio, la placa de cocción o el panel de control. De lo contrario, podría romperse el vidrio. No cocine un producto con el vidrio roto. Pueden producirse descargas, incendios o cortes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ☐ • Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar un estallido de llamas en el horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza antes de volver a utilizarlo. Dejar aceite crea riesgo de incendio.
- Limpie la suciedad más adherida en el fondo del horno con una servilleta o un trapo antes de la autolimpieza. La autolimpieza del horno cuando hay mucha suciedad en el fondo del horno requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- ★ • **Almacenamiento en el artefacto o sobre él.** No guarde materiales inflamables en el horno ni cerca de las unidades de la superficie. Asegúrese de haber retirado todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del artefacto que pueden calentarse.
- **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

- ★ • **Utilice sólo agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes húmedos o mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos de calentamiento calientes. No utilice una toalla ni otro tipo de tela grande.
- Enséñele a los niños a no jugar con los controles de la estufa ni con ninguna de sus piezas.
- Para su seguridad, no use limpiadores a alta presión ni de chorro de vapor en ninguna parte de la estufa.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar crear un peligro.
- El artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No se apoye en la estufa, ya que puede girar las perillas de control sin darse cuenta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

UNIDADES DE COCCION DE LA SUPERFICIE

- ☐ • **Nunca descuide las unidades de superficie en temperaturas altas.** El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Cubiertas de protección: no utilice papel de aluminio para cubrir los recipientes de goteo de la unidad de superficie o los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír a poca profundidad y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No levante la placa de cocción.** Levantar la placa de cocción puede dañar la estufa y provocar un mal funcionamiento.
- **No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina.** Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- ★ • **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa conservará el calor después de apagar los controles.
- No mueva el recipiente y el tazón en posición horizontal sobre la superficie de la placa de cocción.
- ★ • **Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa cuando esté en uso.** Pueden calentarse y causar quemaduras.
- **Utilice sartenes de tamaño adecuado.** Este artefacto cuenta con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las ollas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el área de superficie del elemento para calentar. El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños hará que una parte del elemento para calentar entre en contacto directo, lo que puede provocar que se le incendie la ropa. Si utiliza una sartén u olla cuyo tamaño coincida con el quemador, también mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no deben sobresalir de los elementos de superficie adyacentes:** para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames debidos a un contacto accidental con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios de cocina vitrificados.** Solo algunos tipos de utensilios de cocina de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados se pueden utilizar en la parte superior de la estufa sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- **Limpiando** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiadora.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Asegúrese de saber qué perilla de control táctil acciona cada unidad de superficie. Asegúrese de haber encendido la unidad de superficie correcta.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Cuando prepare alimentos flambeados bajo la campana, encienda el ventilador.
- Controle los alimentos que se fríen en ambientes con temperaturas altas o medias altas.
- **No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que podrían caerse y dañarla.**
- **No utilice cubiertas decorativas para elementos de superficie:** si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se pueden producir quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se pueden producir daños en la placa de cocción.

SEGURIDAD ELECTRICA

- ★ • **Instalación adecuada:** asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- El artefacto sólo debe ser mantenido por personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.
- ★ • Los artefactos empotrados pueden utilizarse solo si se instalaron en gabinetes y áreas de trabajo que cumplen con los estándares relevantes. Esto garantiza que los artefactos se instalen en conformidad con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
 - Apague todas las zonas de cocción.
 - Desenchufe la estufa del tomacorriente de CA
 - Comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su localidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague y desenchufe el artefacto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que se reemplace la superficie de vidrio.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- La estufa no debe colocarse sobre una base.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS



ADVERTENCIA

- Este artefacto no debe ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
- Las zonas de cocción se calentarán cuando cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del artefacto mientras esté cocinando.
- Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más de lo usual. Mantenga a los niños alejados de la estufa cuando esté en modo autolimpieza.

ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.

HORNO

-  • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies internas del horno se calientan y pueden provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con los elementos para calentar o las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del artefacto pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No caliente comida en recipientes cerrados.** La acumulación de presión puede provocar que los recipientes exploten y ocasionar lesiones.
-  • **No utilice el horno para secar periódico.** Si se sobrecalientan, los periódicos pueden incendiarse.
- **No utilice el horno como espacio de almacenamiento.** Los objetos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.
- **Cubiertas de protección.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto que se sugiera en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse al usar el horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque siempre las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, utilice agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- ☐ • No permita que el papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.
- ☐ • **Durante el uso, el artefacto se calienta.** Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o cepillos metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ PRECAUCIÓN

No intente operar el horno durante una falla eléctrica. Si hay una falla eléctrica, apague el horno. Si el horno no está apagado y vuelve la electricidad, es posible que el horno vuelva a funcionar. La comida desatendida podría incendiarse o estropearse.

USO REMOTO

Este artefacto es configurable para permitir su uso remoto en todo momento.

- ☐ • **No guarde materiales inflamables ni objetos sensibles a la temperatura en el interior de las unidades de superficie del artefacto, o encima o cerca de ellas.**

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- ☐ • **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es fundamental para un cierre adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- ★ • **No tenga aves domésticas en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo autolimpiante del horno. Los humos pueden ser nocivos o mortales para las aves. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada.

- ★ • **Limpie solo las piezas indicadas en este manual en el ciclo de autolimpieza.** Antes de proceder a la autolimpieza del horno, retire la partición, la parrilla, los utensilios y cualquier alimento.
- Antes de comenzar el ciclo autolimpiante, quite la grasa y los restos de comida del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede inflamarse y provocar daños por humo en su vivienda.
- No utilice ningún limpiador comercial para hornos ni revestimiento protector de ningún tipo en el interior o el exterior del horno.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de iniciar el ciclo autolimpiante o podrían decolorarse.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte el suministro eléctrico. Hágalo revisar por un técnico cualificado.
- El exceso de salpicaduras debe eliminarse antes de ejecutar el ciclo autolimpiante.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

CAMPANA DE VENTILACIÓN

- ★ • **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- **Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCION DE VIDRIO O CERÁMICA

- ☐ • **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**
Las unidades de superficie pueden estar calientes, aunque tengan color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con las unidades de superficie o las zonas cerca de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas zonas se encuentran la placa de cocción y su revestimiento.
- **No cocine sobre una placa rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y provocar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- ★ • **Limpie la placa con cuidado.** Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA


- ★ Este artefacto debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicios.
 - Si no cuenta con un técnico calificado para la instalación de la estufa, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque el horno, retire todo el embalaje y examine si tiene daños como abolladuras en el interior o el exterior, cierres rotos o grietas en la puerta, o si está desalineada. Si encuentra algún daño, no utilice el horno e informe inmediatamente a su distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente adecuado. Su horno debe ser el único artefacto conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaquetado fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y lastimarse.
- ★ Instale el artefacto en una superficie dura y nivelada que pueda soportar su peso.
 - De lo contrario, pueden producirse vibraciones, ruidos o problemas anormales en el producto.


CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ⚡ Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
 - No conecte el artefacto con una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
 - No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito que brinde el amperaje correcto.
- ☒ No instale este artefacto en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un tomacorriente suelto.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
- No tuerza ni ate el cable de alimentación.
- ☒ No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ✍ Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

PRECAUCIÓN

-  • Si el artefacto se inunda con algún líquido, comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el artefacto produce ruidos extraños, olor a quemado o humo, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- En caso de fuga de gas (gas propano, gas LP, etc.), ventile la zona inmediatamente. No toque el cable de alimentación. No toque el artefacto.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.

-  • Tenga cuidado de no tocar con su cuerpo la puerta del horno, los elementos para calentar y cualquier otra parte caliente mientras cocina o inmediatamente después de cocinar.
 - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el incendio puede expandirse.
- Respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. No intente reparar el horno por su cuenta, ya que hay tensión peligrosa en su interior. Si el horno necesita ser reparado, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado Samsung cercano.
- Si utiliza el artefacto cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede producirse un problema con el artefacto.
- Tenga cuidado cuando quite el envoltorio de la comida que saque del artefacto.
 - Si el alimento está caliente, puede salir vapor caliente bruscamente al quitar el envoltorio y provocar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No intente reparar, desmontar ni modificar el artefacto por su cuenta.
 - La corriente de alto voltaje que entra a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
 - Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
- 🔧 • Si una sustancia extraña, como agua, ingresa al artefacto, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- ❑ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Puede provocar una descarga eléctrica.
- No apague el artefacto mientras esté funcionando.
 - Esto podría causar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
 - El niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.

- ❑ • No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del artefacto estén fuera del alcance de los niños.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del artefacto inmediatamente después de cocinar. El interior del artefacto estará caliente.
 - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
 - Los elementos y aerosoles inflamables pueden provocar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introduce una sustancia extraña en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- No manipule ni realice ajustes o reparaciones en la puerta. No desmonte en ningún caso la puerta o la carcasa exterior del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-
- ☒ • No almacene ni utilice el horno en exteriores.
 - No utilice este artefacto para otros fines que no sean cocinar.
 - El uso del artefacto para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
 - Abra la tapa o el tapón de los recipientes sellados (botella de té de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Realice un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
 - No caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar.
 - No hacerlo puede provocar incendios.
 - No caliente comida envuelta en papel de revista, periódicos, etc.
 - Esto puede provocar un incendio.
 - No abra la puerta cuando los alimentos dentro del horno se estén quemando.
 - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno y puede hacer que los alimentos se inflamen.

-
- ☒ • No aplique presión excesiva en la puerta o en el interior del artefacto. No golpee la puerta o el interior del artefacto.
 - Si se cuelga de la puerta, el producto puede caerse y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no utilice el artefacto. Póngase en contacto con un centro de servicio de Samsung.
 - No sostenga la comida con las manos descubiertas durante la cocción o inmediatamente después de ella.
 - Utilice guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y causarle quemaduras.
 - Como el mango y las superficies del horno pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras después de cocinar, utilice guantes de cocina para protegerse las manos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

PRECAUCIONES DE USO

PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie tiene una grieta, apague el artefacto.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado las tapas de los recipientes para alejar el vapor de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los tarros de comida para bebés antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebés, revuelva bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El pote de vidrio o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar bastante caliente como para quemar la boca del bebé.
- Tenga cuidado porque las bebidas o las comidas pueden estar muy calientes.
 - Sobre todo, cuando se alimenta a un niño. Compruebe que se haya enfriado lo suficiente.

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de remover durante o después de la cocción.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado.
 - No hacerlo puede provocar un desbordamiento repentino del contenido y causar quemaduras.
- ☒ • No se pare sobre el artefacto ni coloque objetos (como ropa sucia, una cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, vajilla, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
 - Los objetos como la ropa pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el artefacto con las manos mojadas.
 - Puede provocar una descarga eléctrica.
- No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
 - Además de ser perjudicial para los seres humanos, también podría provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ☒ • No deje la cara ni el cuerpo cerca del artefacto al cocinar o al abrir la puerta justo después de cocinar.
 - Procure que los niños no se acerquen demasiado al artefacto.
 - De lo contrario, podrían quemarse.
- No coloque comida ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o los objetos pueden caerse y causar quemaduras o lesiones.
- No enfríe la puerta, el interior del artefacto o el plato de forma brusca vertiendo agua sobre ellos durante o inmediatamente después de cocinar.
 - Esto puede provocar daños al artefacto. El vapor o el rocío de agua puede causar quemaduras o lesiones.
- No utilizar el horno vacío, excepto para la autolimpieza.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Esto podría causar que se rompan.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto punzante.
 - Esto podría dañar o romper el vidrio.
- No guarde nada directamente encima del artefacto cuando esté en funcionamiento.
- ☒ • No utilice recipientes sellados. Retire los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de apagar el horno.
- Asegúrese de que la comida que está cocinando en el horno no entre en contacto con el elemento para calentar.
 - Esto puede provocar un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
 - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

ADVERTENCIAS CRÍTICAS SOBRE LA LIMPIEZA

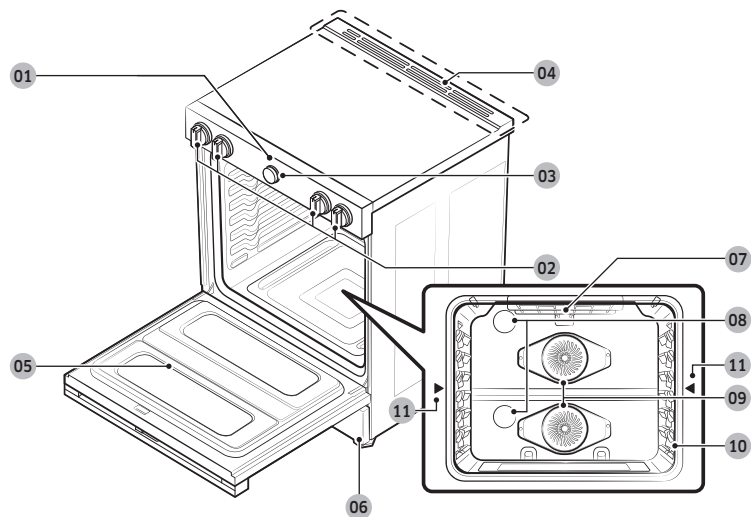
⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • No limpie el artefacto rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, disolvente ni alcohol para limpiar el artefacto.
 - Puede provocar decoloración, deformación, daños, una descarga eléctrica o un incendio.
- ★ • Tenga cuidado de no lesionarse al limpiar el artefacto (de manera externa o interna).
 - Puede hacerse daño con los bordes filosos del artefacto.
- No limpie el artefacto con un limpiador a vapor.
 - Puede provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al piso del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a su nueva estufa

Resumen



Qué incluye su estufa



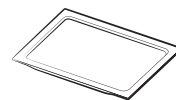
Parrilla metálica (1)*



Parrilla deslizante (1)*



Bandeja para Freidora de Aire (1)*



Divisor (1)*

NOTA

Si necesita otro accesorio marcado con un *, puede adquirirlo en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

- | | | |
|--|--|---|
| 01 Panel de control | 02 Perillas de control de la superficie (consulte la página 24 para obtener más información.) | 03 Perilla (consulte la página 29 para obtener más información.) |
| 04 Ventilación | 05 Puerta doble | 06 Cajón de almacenamiento |
| 07 Calentador del horno para gratinar | 08 Luz del horno (2 ubicaciones) * | 09 Sistema de convección doble |
| 10 Posición del estante | 11 Posición de inserción del divisor | |

Antes de comenzar

Limpie el horno por completo antes de usarlo por primera vez. Después, retire los accesorios, establezca el horno en modo Hornear y haga funcionar el horno a 400 °F durante una hora.

Se podrá percibir un olor distintivo. Eso es normal.

Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada, excepto cuando tenga que dar vuelta la comida.
- No abra seguido la puerta durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, puede apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final de la cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Para ahorrar energía y reducir el tiempo que se necesita para recalentar el horno, planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre la cocción de un alimento y el siguiente.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

Cocción de la superficie

Acerca de la cocción de la superficie

PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o prenderse fuego en la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se utilice.
- Encienda las unidades de superficie solo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellas.
- No coloque artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarse.

PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- No coloque papel de aluminio ni artículos de plástico, como saleros y pimenteros, portacucharas o envolturas de plástico sobre la estufa cuando esté en uso. El aire caliente de la ventilación podría derretir plásticos o encender artículos inflamables.
- Asegúrese de que esté encendida la unidad de superficie correcta.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre utensilios de cocina.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad de superficie en la que esté cocinando.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas mientras usa una temperatura alta. El sobrecalentamiento provoca humo y los derrames de grasa pueden causar un incendio.
- Apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de quitar.
- El ventilador de refrigeración puede funcionar durante la cocción en la placa de cocción.

Cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde.
- Si se dispone de gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos se usen con poca frecuencia y puedan almacenarse de forma segura en un área sometida a calor. Las temperaturas pueden ser inseguras para elementos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

Acerca de los elementos de superficie radiante

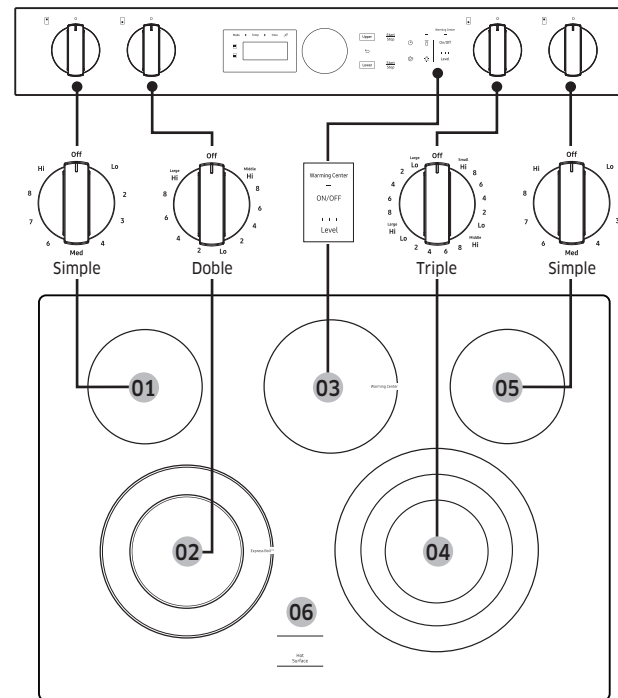
La temperatura aumenta de forma gradual y uniforme. A medida que aumenta la temperatura, el elemento radiante se iluminará en rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se encenderá y apagará. El elemento de calentamiento retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

📖 NOTA

- Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y apague, incluso en el ajuste alto. Esto ayuda a evitar daños a la placa de cocción de cerámica. El funcionamiento cíclico en la configuración alta es normal y puede ocurrir si el utensilio de cocina es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio de cocina no es plano.
- Cuando se utilice la perilla, sonará un pitido.

Ubicación de los elementos de superficie radiante y controles

Las perillas de control radiante operan los elementos de superficie radiante en la placa de cocción como se muestra a continuación. Cuando vuelva a colocar las perillas después de la limpieza, verifique la impresión de las perillas y colóquelas en la posición correcta antes de utilizar la placa de cocción.



- | | | |
|--|--|--|
| 01 Parte trasera izquierda: 6", 1200 W | 02 Parte delantera izquierda: 6"/9", 3600 W | 03 Centro de calentamiento: 100 W |
| 04 Parte delantera derecha: 6"/9"/12", 3000 W | 05 Parte trasera derecha: 6", 1200 W | 06 Indicador de superficie caliente |

Indicador de superficie caliente

- Se enciende cuando la unidad está encendida o caliente al tacto.
- Permanece encendido incluso después de apagar la unidad.
- Brilla hasta que la unidad se enfría a aproximadamente 150 °F.

Lámpara de encendido/apagado de la placa de cocción

- La lámpara se enciende cuando las perillas de control de la superficie no están en la posición de apagado.
- La lámpara se apaga cuando las perillas de control de la superficie están en la posición de apagado.

Áreas de cocción

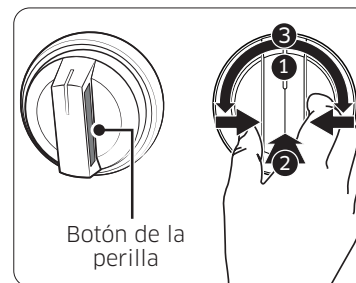
- Las áreas de cocción en su estufa están identificadas con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén al tamaño del elemento.
- **Las sartenes no deben extenderse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.**
- Cuando se enciende un control, se puede ver un brillo a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso en el nivel alto.**
- Para obtener más información sobre cómo seleccionar los tipos adecuados de utensilios de cocina, consulte la sección **Uso de los utensilios de cocina adecuados** en la página 27.

Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

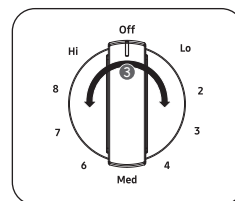
- Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden producirse quemaduras. No toque los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- En ajustes altos o medio-altos, nunca deje la comida sin supervisión. El sobrecalentamiento provoca humo y los derrames grasos pueden prenderse fuego.
- Asegúrese de girar la perilla de control a la posición **Apagado** cuando termine de cocinar.
- Las funciones de seguridad previstas no funcionarán correctamente si fija aleatoriamente el botón de la perilla de seguridad.

Perilla de control de la unidad de superficie

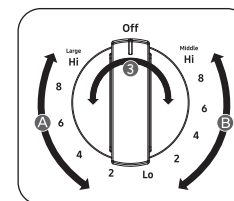


Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén instalados correctamente. Para encender un quemador:

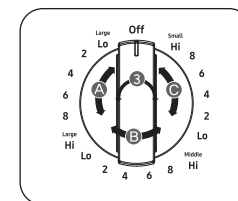
1. Pellizque o presione lateralmente el botón de la perilla.
2. Empuje la perilla hacia adentro.
3. Gire en cualquier dirección hasta la configuración que desee.



Unidad de superficie única



Unidad de superficie doble



Unidad de superficie triple

- (A): Ajuste del quemador grande
- (B): Ajuste del quemador medio
- (C): Ajuste del quemador pequeño

Cocción de la superficie

NOTA

Si retira la perilla para limpiarla, asegúrese de volver a colocarla en la orientación correcta. (Consulte la ilustración de arriba).

PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta que es posible que el funcionamiento de la perilla de iluminación no se sincronice con el funcionamiento real del calentador radiante si hay un problema con el producto.
- El área de la perilla entre el ajuste alto y de apagado no es apropiada para cocinar.

Ajustes recomendados

AJUSTES	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Comenzar la preparación de la mayoría de los alimentos, hervir el agua, asar en una sartén
MEDIO ALTO	Continuar con un hervor rápido, freír, freír con mucha grasa
MEDIO	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos, cocinar verduras al vapor
MEDIO BAJO	Mantener los alimentos cocinándose, escalfándolos y guisándolos
BAJO	Mantener los alimentos calientes, derretirlos y hervirlos a fuego lento

Uso del centro de calentamiento

El **centro de calentamiento**, ubicado en el centro posterior de la superficie de vidrio, mantiene los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servir.

NOTA

El calentador de superficie no brillará en rojo como los elementos de cocción.

PRECAUCIÓN

- No caliente alimentos en el centro de calentamiento durante más de dos horas.
- Utilice únicamente utensilios de cocina y platos recomendados como seguros para uso en hornos y placas de cocción.
- Utilice siempre agarradores o guantes de cocina para sacar los alimentos del centro de calentamiento, ya que los utensilios y los platos estarán calientes.
- Cuando caliente masas y panes, utilice tapas que tengan una abertura para permitir que escape la humedad.
- No utilice envolturas de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Los alimentos deben conservarse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener la calidad de los alimentos.
- Comience siempre con comida caliente. Comer alimentos crudos o fríos colocados en el centro de calentamiento puede provocar enfermedades.

1. Para encender el centro de calentamiento, presione el botón **Encendido/apagado del centro de calentamiento**.
2. Seleccione el ajuste de potencia que desee. Presione el botón **Nivel del centro de calentamiento** una vez para Bajo, dos veces para Medio y tres veces para Alto.
3. Para apagar el centro de calentamiento, presione el botón **Encendido/apagado del centro de calentamiento**.

NOTA

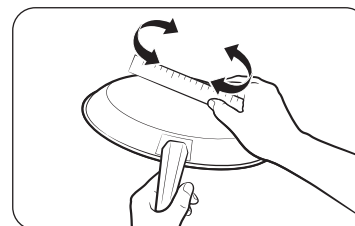
- Presionar **Stop (Detener)** no apaga el centro de calentamiento.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Al calentar masas o panes, la tapa o el papel de aluminio deben tener ventilación para permitir que escape la humedad.

Ajustes recomendados

NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
Bajo	Panes o masas, guisos, salsas, huevos
Medio	Plato con alimentos, sopas (crema), verduras, salsas, guisos, carnes
Alto	Alimentos fritos, sopas (líquidas), bebidas calientes.

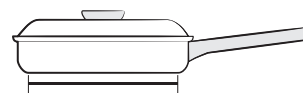
Uso adecuado de los utensilios de cocina

Usar los utensilios de cocina adecuados puede evitar muchos problemas, como una cocción desigual o tiempos de cocción prolongados. Usar las ollas y sartenes adecuadas reduce los tiempos de cocción y cocina los alimentos de manera más uniforme.



Compruebe qué tan planos son girando una regla en la parte inferior de los utensilios de cocina.

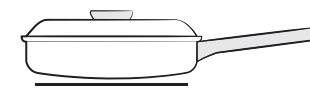
CORRECTO



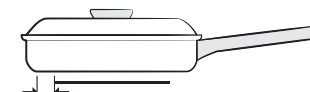
Fondos de sartén planos y rectos.

- Tapas ajustadas.
- El peso del mango no inclina la sartén.
- La sartén está bien equilibrada.
- El tamaño de la sartén se adapta a la cantidad de comida a preparar y al tamaño del elemento de superficie.
- Fabricado con un material que conduce bien el calor.
- Siempre haga coincidir el diámetro de la olla con el diámetro de la superficie del elemento.

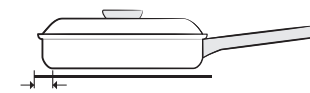
INCORRECTO



Fondos de sartén curvados y doblados.



La sartén sobresale del elemento en más de media pulgada.



La sartén es más pequeña que el elemento.



El mango inclina la sartén por su peso.

Cocción de la superficie

Elegir los utensilios de cocina adecuados

El material de los utensilios de cocina determina la uniformidad y la rapidez con que el calor se transfiere de la superficie al fondo de la sartén.

- **ALUMINIO:** excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos harán que el aluminio se oscurezca. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras). Si se deslizan bandejas de aluminio sobre la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen rayones. Elimine estas marcas tan pronto como la placa de cocción se enfríe.
- **COBRE:** excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas de metal en el vidrio cerámico (para eliminar, consulte más arriba).
- **ACERO INOXIDABLE:** conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **HIERRO FUNDIDO:** un mal conductor, pero retiene muy bien el calor. Cocina uniformemente una vez que se alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas de cocción de cerámica.
- **UTENSILIOS ESMALTADOS:** las características de calentamiento varían según el material base. El revestimiento de esmalte de porcelana debe ser liso para evitar rayar las placas de cocción de cerámica.
- **VIDRIO:** conductor de calor lento. No se recomienda para superficies de placas de cocción de cerámica porque puede rayar la superficie.

Protección de la placa de cocción

Limpiando

- Limpie la placa por completo antes de usarla por primera vez.
- Limpie la placa todos los días o después de cada uso. Esto mantendrá la placa en buen estado y puede evitar daños.
- Si se derrama algo mientras está cocinando, límpielo de inmediato de la zona de cocción mientras esté caliente para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde. Con extremo cuidado, limpie lo que se derramó con una toalla limpia y seca.
- **No** permita que los derrames permanezcan en la zona de cocción ni en el borde de la placa durante mucho tiempo.
- **No** utilice detergentes abrasivos ni esponjas metálicas, ya que rayarían la placa de cocción.
- **No** utilice cloro, amoníaco ni otros productos de limpieza no recomendados específicamente para su uso en una superficie de vidrio o cerámica.

Prevención de marcas y rayones

- **No** use utensilios de cocina de vidrio. Eso puede rayar la placa.
- **No** coloque un salvamanteles ni un anillo para wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos elementos pueden marcar o rayar la placa de cocción.
- Asegúrese de que la placa y la parte inferior de la sartén estén limpios.
- **No** deslice las ollas de metal por la placa.

Prevención de manchas

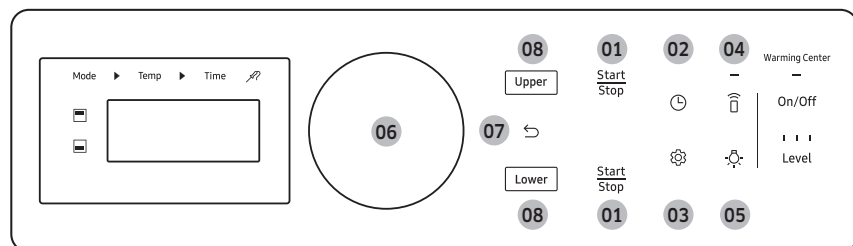
- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Prevención de otros daños

- **No** permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar sobre la superficie de la placa caliente. En caso de que esto ocurra, limpie de inmediato.
- **No** deje que una sartén hierva hasta secarse, ya que dañaría la placa de cocción y la sartén.
- **No** utilice la placa como superficie de trabajo o tabla de cortar.
- **No** cocine los alimentos directamente sobre la placa. Utilice siempre los utensilios adecuados.

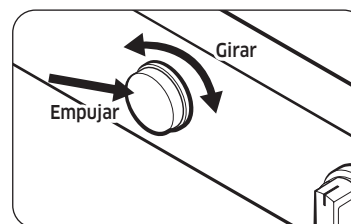
Funcionamiento del horno

Panel de control del horno



- 01 Start (Iniciar):** mantener presionado para que el horno comience a funcionar.
Stop (Detener): eliminar toda la información ingresada, regresar al primer paso.
Detener el funcionamiento del horno.
- 02 Opción de tiempo:** ir a las opciones para establecer el tiempo. (Tiempo de cocción, inicio retardado)
- 03 Opciones:** ir a las opciones de ajuste. (Temporizador, Limpieza, Favoritos, Lista Mi modo, Bloquear, Tiempo de espera de pantalla, Definir hora, Formato de hora, Ahorro de energía 12 h, Sonido, Sabbath, Ajustes del sistema)
- 04 Control inteligente:** encender o apagar la función Control inteligente.
- 05 Luz:** toque para encender o apagar la luz del horno.
- 06 Perilla:** Girar a la derecha: se mueve el foco al valor siguiente/aumentar.
Girar a la izquierda: se mueve el foco al valor anterior/disminuir.
Presionar: seleccione el valor actual.
- 07 Atrás:** ir a la profundidad superior, a la página anterior, etc.
- 08 Horno Flex Duo:** seleccionar el horno superior e inferior a utilizar.

Cómo utilizar la perilla



La perilla se puede utilizar de las siguientes maneras:

1. Girar

- Al girar la perilla a la derecha o a la izquierda, se mostrará el modo siguiente o anterior al seleccionar el modo de cocción.
- Al girar la perilla a la derecha o a la izquierda, aumentará o disminuirá el valor al seleccionar la temperatura o el tiempo de cocción.

2. Empujar

Al presionar la perilla, se ingresará el valor actual.

NOTA

La perilla no se puede desmontar. No tire de ella con fuerza.

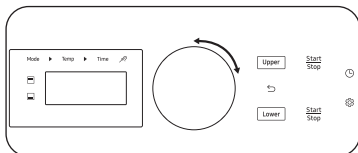
Funcionamiento del horno

Modo de visualización

Modo Suspensión

El panel de control entra en modo Suspensión si el horno no se utiliza durante un tiempo. En el modo Suspensión, el panel de control está inactivo y muestra solo la hora hasta que el usuario lo reactiva.

Activar

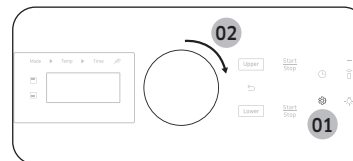



Para activar el panel de control, gire o empuje la **perilla**. Las preferencias del usuario están disponibles en este modo, incluido el temporizador, la luz del horno o el bloqueo de control.

Reloj

Debe ajustar el reloj correctamente para asegurarse de que las funciones automáticas funcionen adecuadamente. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas (predeterminado) y 24 horas.

Para ajustar el reloj



1. Toque  y luego seleccione **fecha y hora** con la perilla.
2. Ingrese la hora actual con la perilla.
3. Empuje la perilla para confirmar la hora.
4. Ingrese la fecha actual con la perilla.
5. Empuje la perilla para confirmar la fecha.

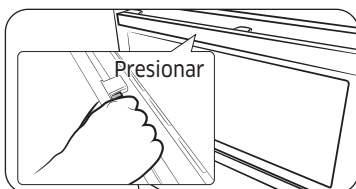
NOTA

Puede ajustar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar el modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción estén en funcionamiento. Sin embargo, no puede configurar ni cambiar la hora si una función basada en la hora está en funcionamiento (por ejemplo, Time Bake) o si la función Sabbath está activada.

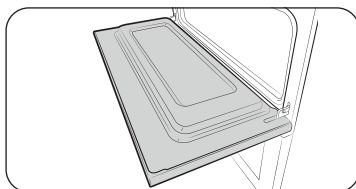
Dual Door™

Este horno tiene una única puerta Dual Door™ con bisagra en el centro. Si insertó el Divisor inteligente y dividió el horno en dos (o sea en Modo doble), solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la cavidad de arriba. Cuando utiliza la capacidad Flex Duo™, puede acceder al espacio superior del horno con mayor facilidad y eficiencia energética.

Cómo utilizar la puerta superior

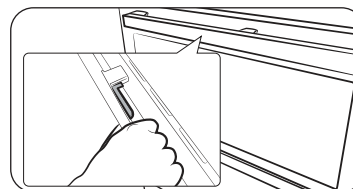


1. Sujete la manija y la palanca. Presione la palanca para liberar la traba de la puerta y jale la manija.

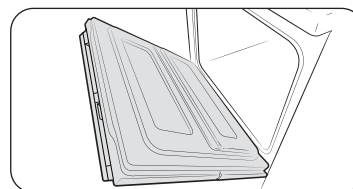


2. Esto abrirá solo la puerta superior como se muestra.

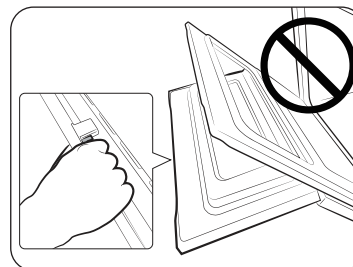
Cómo utilizar toda la puerta



1. Sujete solo la manija y luego tire de ella.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

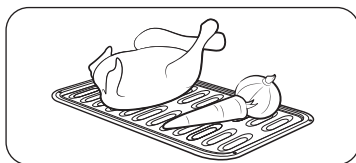
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija. Si sujeta y presiona la palanca, solo se abrirá la puerta superior. Si presiona la palanca mientras está abriendo toda la puerta, la puerta superior puede abrirse y causar daños físicos.

📖 NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior o se suban a ella.

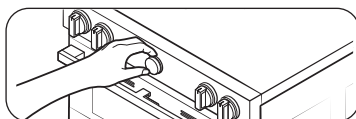
Funcionamiento del horno

Modo simple



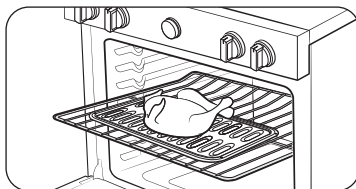
PASO 1

Coloque todos los ingredientes en un recipiente apto para el calor.



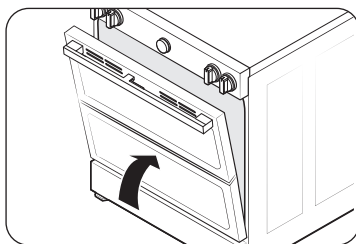
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y, a continuación, comience a precalentar.



PASO 3

Coloque el contenedor sobre una parrilla.



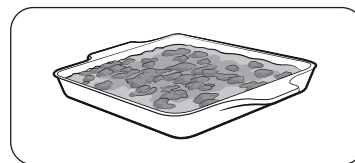
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

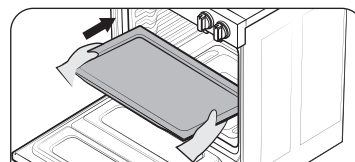
El ventilador de refrigeración funciona de manera automática durante un tiempo determinado una vez finalizada la cocción.

Modo doble



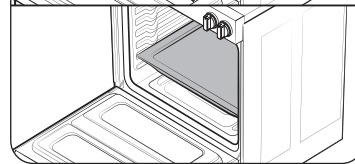
PASO 1

Coloque todos los ingredientes en un recipiente apto para el calor.



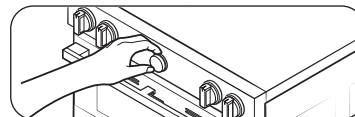
PASO 2

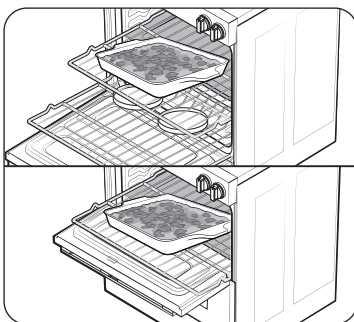
Inserte el divisor en la 4.ª posición de la parrilla y empuje hasta que la estufa emita una señal sonora.



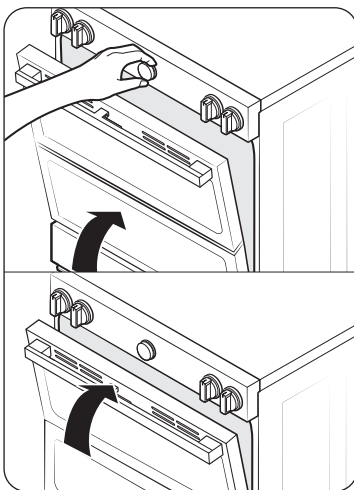
PASO 3

Seleccione un modo de cocción y, a continuación, comience a precalentar.



**PASO 4**

Coloque una parrilla metálica en el horno y disponga los recipientes de alimentos en las parrillas.

**PASO 5**

Cierre la puerta y comience la cocción.

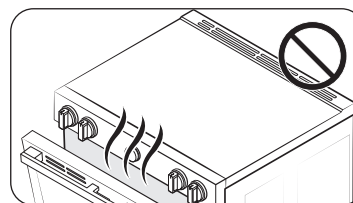
NOTA

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- El ventilador de refrigeración funciona de manera automática durante un tiempo determinado una vez finalizada la cocción.
- Cuando no utilice el divisor, guárdelo a temperatura ambiente.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use manoplas para horno cuando inserte o retire el divisor.
- Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento de los hornos superior e inferior es diferente.
- No coloque recipientes con alimentos directamente sobre el divisor para cocinar.

**PRECAUCIÓN**

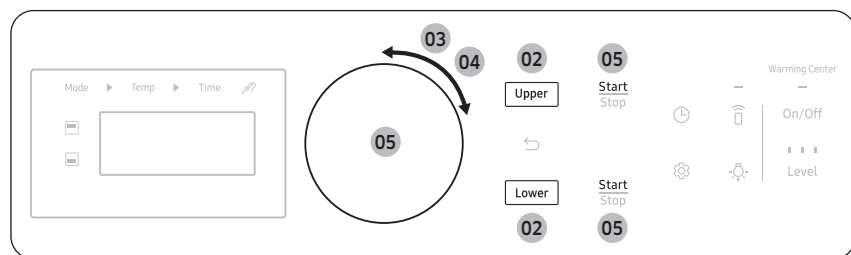
La pantalla de la estufa muestra "-dc-"

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.
- No inserte ni retire el divisor durante la cocción.

Modo de cocción

- Asegúrese de cerrar la puerta antes de comenzar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante unos 2 minutos mientras el horno está en los modos de asar/hornear por convección, hornear o asar, el elemento para calentar del horno se apagará. Para reiniciarlo, cierre la puerta.

Funcionamiento del horno



1. Inserte el divisor en la cavidad para utilizar el modo Flex Duo Oven (Horno Flex Duo). Omite este paso si desea utilizar el modo de horno simple y vaya al paso 3.
2. Toque **Upper (Superior)** o **Lower (Inferior)** para seleccionar la zona de cocción.
3. Utilice la perilla para seleccionar un modo (**Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Freidora de Aire, Gratinar**, etc.).
4. Si es necesario, utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Puede ajustar el horno a cualquier temperatura.
5. Empuje la perilla si es necesario. Puede ajustar el **Tiempo de cocción** y el **Inicio retardado** cuando aparezca el mensaje **Start (Iniciar)**. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
 - El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura que usted haya ajustado.
 - Emite un pitido varias veces cuando alcanza la temperatura establecida.
 - Una vez finalizado el precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.
6. Una vez completada la cocción, apague el horno y, luego, retire la comida.

NOTA

- Los modos y la temperatura del horno se reordenarán según la frecuencia de uso.
- Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 2 al 5 anteriores.

Modo simple

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Elegir tiempo cocción	Inicio retardado
Hornear	175 - 550	350	O	O
Gratinar	Alto - Bajo	Alto	X	X
Horneado por convección	175 - 550	325	O	O
Asado por convección	175 - 550	325	O	O
Verduras por convección	350 - 450	400	O	O
Freidora de Aire	350 - 500	425	O	O
Cocción al vacío	100 - 205	150	O	O
Deshidratar	100 - 225	150	O	O
Mantener caliente	-	175	X	X
Fermentación de pan	-	95	X	X

Modo doble

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Elegir tiempo cocción	Inicio retardado
Superior				
Gratinar	Alto / Bajo	Alto	X	X
Horneado por convección	175 - 480	325	0	0
Asado por convección	175 - 480	325	0	0
Freidora de Aire	350 - 500	425	0	0
Inferior				
Hornear	175 - 480	350	0	0
Horneado por convección	175 - 480	325	0	0

Rangos de ajuste de temperatura del Modo doble

El horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. El rango de cada horno cambia según la función y el ajuste de temperatura del otro horno. Consulte las tablas a continuación y en la página siguiente para obtener detalles.

Horno superior		Horno inferior Temperatura y función de ajuste disponible			
Modo	Ajustar temperatura	Hornear		🔄 Hornear	
		Mín. (°F)	Máx. (°F)	Mín. (°F)	Máx. (°F)
Gratinar	Alto	400	480	400	480
	Bajo	325	480	325	480
Horneado por convección Asado por convección	480 °F	400	480	400	480
	450 °F	350	480	350	480
	300 °F	250	375	250	375
	250 °F	225	300	225	300
	175 °F	175	200	175	200

📖 NOTA

Cuando utilice el modo Freidora de Aire, solo puede seleccionar el modo de horno simple o el modo de horno superior. El modo Freidora de Aire no se puede utilizar con el modo de horno inferior para obtener mejores resultados.

Funcionamiento del horno

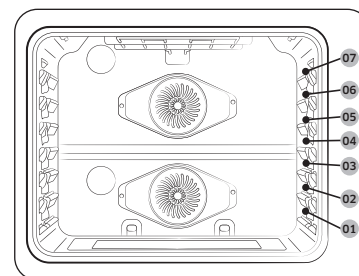
(O: Disponible, X: No disponible)

Horno inferior		Horno superior Temperatura y función de ajuste disponible			
Modo	Ajustar temperatura (°F)	Gratinar		🔄 Hornear y 🔄 Asar	
		Bajo	Alto	Mín. (°F)	Máx. (°F)
Hornear	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Horneado por convección	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

Uso de las parrillas del horno

Modo simple: horno completo

El artefacto cuenta con 2 hornos y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delimitadas por guías que las sostienen. Cada guía de las parrillas tiene un tope que impide que se afloje durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en las guías. Los topes evitan que las parrillas se salgan completamente del horno al tirar de ellas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas asadas	7
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	4 - 6
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarín, tartas congeladas y guisos	3 o 4
Pasteles de ángel, carnes asadas de tamaño pequeño, pizzas frescas y congeladas	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño y jamones	1

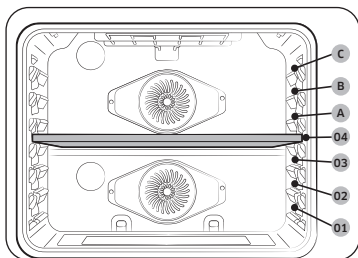
Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

⚠️ PRECAUCIÓN

- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto dificultará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.
- Cuando coloque las parrillas del horno en la posición más alta (posición 7), asegúrese de que la parrilla esté estable sobre los topes en relieve.

Modo doble: dos hornos

En el modo doble, el divisor separa el horno en un horno superior y un horno inferior. El horno superior y el horno inferior tienen cada uno tres posiciones para las parrillas.



- El horno superior tiene 3 posiciones para las parrillas (A, B, C).
- El horno inferior tiene 3 posiciones para las parrillas (1, 2, 3).

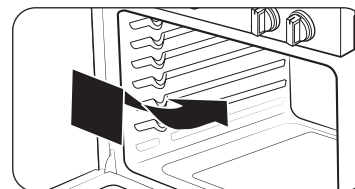
Tipo de alimento	Posición de la parrilla	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarín	-	1
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas	A	1
Estofados	A	1
Carnes asadas de pequeño tamaño, jamones	A	1
Pollos pequeños, trozos de pavo, asados de tamaño mediano	-	1

Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

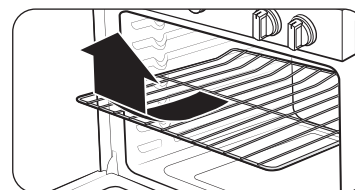
- Recomendamos cocinar la pizza y las tartas utilizando la 1.^a o 2.^a posición de la parrilla en el modo simple o la 1.^a posición de la parrilla inferior del horno en el modo doble para obtener fondos crujientes.
- Para cocinar simultáneamente en modo doble, recomendamos utilizar la parrilla deslizante para el horno superior y la parrilla metálica para el horno inferior.

Colocación y retiro de una parrilla del horno



Para introducir una parrilla del horno

1. Coloque el extremo posterior de la parrilla en una guía.
2. Deslice la parrilla en la guía mientras la sujeta del extremo delantero.

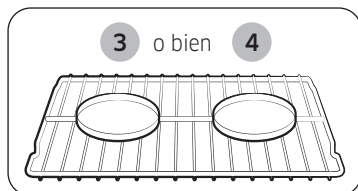


Para extraer una parrilla del horno

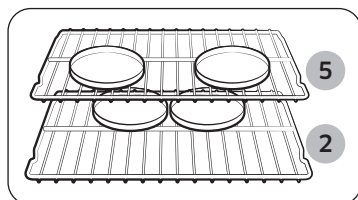
1. Tire de la parrilla hasta que se detenga.
2. Tire de la parte delantera hacia arriba y retírela de la guía.

Funcionamiento del horno

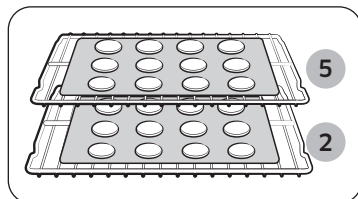
Colocación de rejillas y bandejas



Parrilla de horno individual



Múltiples parrillas del horno



Múltiples parrillas del horno

Centrar los moldes en el horno tanto como sea posible producirá mejores resultados. Si hornea con más de un molde, coloque los moldes de modo que cada uno tenga al menos 1" a 1 ½" de espacio de aire a su alrededor.

Cuando hornee en una solo horno, colóquelo en la **posición 3** o **4**. Véase la imagen de la izquierda.

Cuando hornee pasteles y galletas en varios hornos, colóquelas en las **posiciones 2** y **5**. Véase la imagen de la izquierda.

Uso de múltiples rejillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de la rejilla
Tortas y galletas	2 y 5

Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

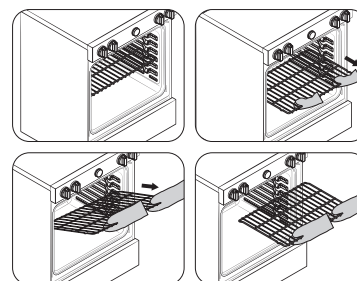
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

Retirar las parrillas

1. Tire de la parrilla en línea recta hasta que se trabaje.
2. Levante la parte frontal de la parrilla y retírela.

Colocar las parrillas

1. Coloque el borde de la parrilla sobre el soporte.
2. Inclíne hacia arriba el borde frontal y empuje la parrilla hacia adentro.



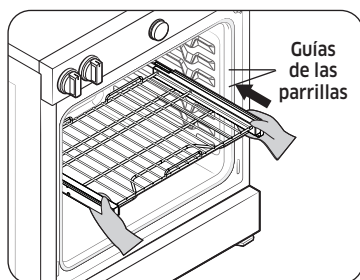
⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra las parrillas con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio sobre la base del horno. Esto afectará la circulación del calor y provocará una mala cocción, y podría dañar la base del horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.

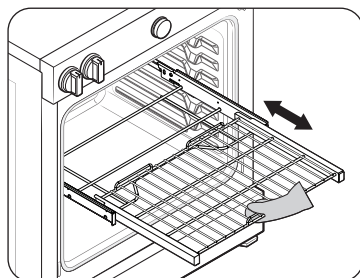
Uso de la parrilla deslizable

La rejilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, en particular cuando se preparan platos pesados. La rejilla deslizable tiene 2 carriles de deslizamiento que le permiten extenderla por fuera del horno sin tocar los costados de las paredes del horno.

Instalación de la parrilla deslizable

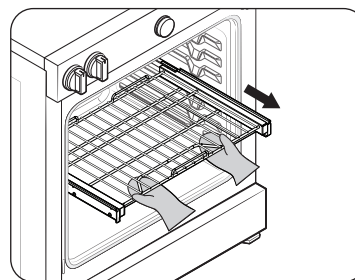


Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla deslizable entre las guías hasta que la parrilla toque el fondo.

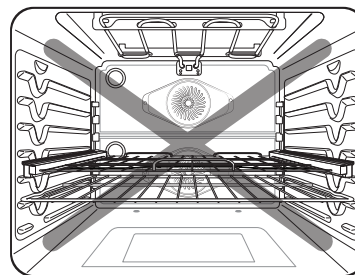


Cuando utilice la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de tirar sólo del asa de la parrilla para introducirla y retirarla. Si agarra el marco mientras utiliza la parrilla, se retirará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de utilizar manoplas de cocina al usar la parrilla deslizable para cocinar.

Retiro de la rejilla deslizable



Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco, y tire hacia adelante para retirarla.



⚠ PRECAUCIÓN

No instale la parrilla deslizable directamente encima de la parrilla plana. No podrá instalarla correctamente y la rejilla podría caerse.

📖 NOTA

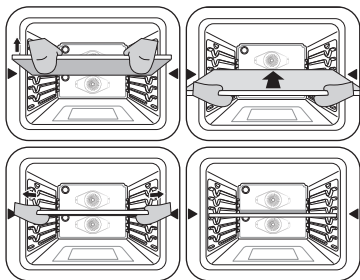
Puede instalar la parrilla deslizable en cualquier posición de parrilla, excepto en la más alta (nivel 7) y en la más baja (nivel 1) del horno.

Funcionamiento del horno

Uso del divisor

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- No puede usar las funciones de autolimpieza ni limpieza con vapor cuando el divisor está instalado en el interior del horno.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use manoplas para horno cuando inserte o retire el divisor.

Instalación del divisor en el interior del horno



1. Inserte el divisor en la 4.ª posición de la rejilla en el interior del horno.
2. Empuje el divisor hasta que su extremo posterior quede apoyado sobre el fondo de la cavidad.

⚠ PRECAUCIÓN

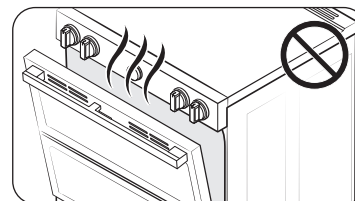
La pantalla de la estufa muestra "-dC-"

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

📄 NOTA

Puede guardar el divisor en el cajón de almacenamiento.

Guía de recetas



⚠ PRECAUCIÓN

Utilice siempre este modo de cocción con la puerta del horno cerrada. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.

Hornear

La función Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.

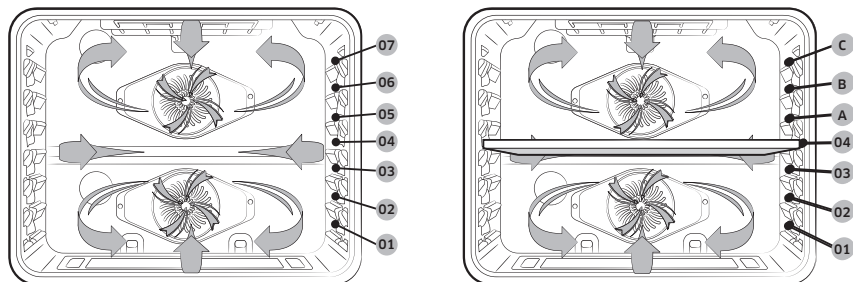
La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

📄 NOTA

- Coloque la comida en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta.
- El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora varias veces.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura establecida.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte posterior del horno hace circular aire caliente de manera uniforme por las cavidades del horno para que los alimentos estén cocidos y dorados por igual en menos tiempo que con el calor regular.



⚠ PRECAUCIÓN

- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- NO deje la puerta abierta por mucho tiempo mientras utilice la cocción por convección porque puede acortarse la vida útil del elemento de calentamiento por convección.

📖 NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentra encendido, todos los elementos calientes se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horneado por convección

- Es ideal para alimentos que se cocinan en varias parrillas.
- Es ideal para grandes cantidades de alimentos.
- Proporciona el mejor funcionamiento para galletas, bizcochos, brownies, cupcakes, profiteroles, panecillos dulces, pasteles de ángel y panes.
- Las galletas se hornean mejor cuando se cocinan en bandejas planas para hornear.
- Si utiliza la función de horneado por convección con una sola parrilla, colóquela en la posición 3 o 4. (En el modo doble, posición A o 1).
- Si utiliza la función de horneado por convección con dos parrillas, colóquelas en las posiciones 3 y 5 (pasteles, galletas).
- El horno ajusta de manera automática la temperatura para el horneado por convección.

Asado por convección

- Es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin tapar.
- Para obtener un mejor resultado, coloque una bandeja de asar y una rejilla debajo de la carne roja o de ave. La bandeja recoge la grasa derramada, y la rejilla evita las salpicaduras.
- El aire caliente circula por encima, por debajo y alrededor de los alimentos. Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una bandeja giratoria.

Funcionamiento del horno

Verduras por convección

- Verduras por convección proporciona excelentes condiciones de cocción para verduras como papas, tomates, cebollas, zanahorias, pimientos y brócoli, y crea una textura y sabor óptimos para las verduras al aumentar el contenido de humedad en comparación con la convección general.
- La circulación uniforme del aire que proporciona el modo Convección pura le permite utilizar más capacidad del horno a la vez.
- Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de cocción en la posición 3.
- No es necesario precalentar el horno en este modo.
- Consulte la sección **Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección** que comienza en la página **42**.

Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección

- No es necesario precalentar el horno.
- Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una sola parrilla del horno y coloque el plato en la posición de parrilla 3.
- La temperatura puede establecerse entre 350 °F (177 °C) y 450 °F (232 °C). La temperatura predeterminada es de 400 °F (205 °C).

Comidas	Temperatura (°F)	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)
Papas	375 - 425	3	45 - 65
Rodajas de tomate	425 - 450	3	15 - 20
Rodajas de cebolla	400 - 425	3	15 - 25
Rodajas de zanahoria	375 - 425	3	30 - 45
Rodajas de pimiento	375 - 425	3	15 - 25
Brócoli, ramitos	400 - 425	3	15 - 20
Coliflor, ramitos	400 - 425	3	15 - 20
Espárragos	425 - 450	3	15 - 20
Hongos	425 - 450	3	15 - 25
Calabacín en cuartos a lo largo	375 - 400	3	30 - 50
Rodajas de calabaza	375 - 400	3	30 - 50
Rodajas de berenjena	400 - 425	3	15 - 20
Frijoles verdes	400 - 425	3	15 - 20

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.



NOTA

- Cuando cocine verduras, coloque papel de hornear en una bandeja o placa de horno para recoger cualquier goteo.
- Se recomienda utilizar algún aceite como el de oliva o el de aguacate y un poco de sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca o de romero y quesos gratinados a gusto.
- Sirva las verduras cocidas con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer verduras todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que las verduras que no aparecen en la lista se cocinen primero a la temperatura predeterminada y, luego, a temperaturas más altas o bajas.
- Por motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse automáticamente durante el funcionamiento.
- Para obtener más información, el sitio web de Samsung ofrece menús especiales y recetas para disfrutar de las verduras cocidas de la tabla. Puede descargar las recetas detalladas para cada función desde nuestro sitio web. (www.samsung.com/us/support)

Asar a la parrilla

El modo Gratinar utiliza el quemador para asar en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos.

La carne o el pescado deben colocarse sobre una parrilla en una bandeja de asar. Se recomienda precalentar el horno durante 4 minutos antes de asar.



NOTA

- Este horno está diseñado para **asar con las puertas cerradas**. Mientras se asan los alimentos, mantenga la puerta cerrada. Solo abra la puerta para introducir alimentos, darlos vuelta o sacarlos.
- Utilice la parrilla para gratinar a fin de obtener los mejores resultados.
- Utilice el modo Gratinar bajo para carne de ave o cortes de carne gruesos a fin de evitar el gratinado excesivo.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que sale del horno estará muy caliente.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentra encendido, todos los elementos de calentamiento se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

Funcionamiento del horno

Guía para asar a la parrilla

NOTA

Sirve únicamente como referencia.

- Se recomienda precalentar el horno durante 4 minutos antes de asar a la parrilla.
- El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción.
- Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Ajustes de gratinado	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1" (2.5 cm)	Alto	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Filete de res	Medio	-	1" (2.5 cm)	Alto	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Medio	-	¾" (1,9 cm)	Alto	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Presas de pollo	Bien cocido	De 2 a 2 ½ lb	¾"-1"	Alto	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	½"	Bajo	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cordero	Bien cocido	1 lb	¾"-1"	Alto	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Filete de salmón	Bien cocido	3 piezas	¾"-1"	Alto	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la puerta después de dar vuelta la comida.

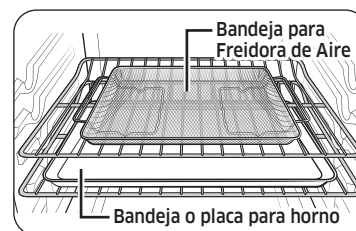
Freidora de Aire

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una sola parrilla del horno y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3 (en el horno superior del modo doble, posición A). La temperatura se puede establecer entre 350 °F y 500 °F. No es necesario precalentar el horno en este modo. Siga la receta o las instrucciones del paquete para definir la temperatura, el tiempo o la cantidad.

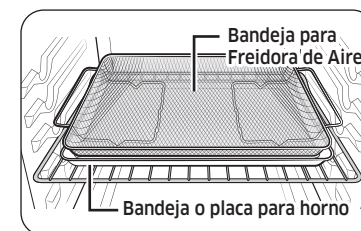
Cómo configurar el horno para el modo Freidora de Aire

1. Coloque la bandeja en la posición de la parrilla 3 (en el horno superior del modo doble, posición A).
2. Seleccione el modo **Freidora de Aire** con la perilla.
3. Utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomienda la guía de cocción. La temperatura por defecto es 425 °F.
4. Empuje la perilla y configure el tiempo de cocción o el inicio retardado, si es necesario.
5. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
6. Una vez completada la cocción, toque ↶ y retire la comida.

Colocación recomendada de la bandeja de Freidora de Aire



Horno simple



Horno superior

**NOTA**

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de Freidora de Aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- El modo Freidora de Aire está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición de la parrilla 3 (en horno superior de modo doble, posición A) para obtener los mejores resultados (los números de posición de la parrilla se cuentan empezando desde abajo).
- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
- En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de Freidora de Aire.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
- Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante con Freidora de Aire.

PRECAUCIÓN

- Las comidas de alto contenido graso (como alitas de pollo, tocino, salchichas y muslos de pavo) se ahumarán cuando se utilice el modelo de Freidora de Aire.
- Antes de iniciar Freidora de Aire, encienda una campana de extracción de aire en el nivel de ventilación alto.
- Si es posible, abra una ventana de la cocina para garantizar una buena ventilación.
- Cuando el horno esté frío, limpie su interior antes y después de usar el modo Freidora de Aire.
- Limpie con regularidad los filtros de grasa de la campana de extracción de aire para evitar el humo al cocinar.
- No abra la puerta del horno, ya que de ese modo será difícil mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.

**NOTA**

- No es necesario precalentar el horno.
- Coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3 (en el horno superior del modo doble, posición A).
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la Freidora de Aire para atrapar la grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo para las comidas de alto contenido graso, como las alitas de pollo.

Guía de recomendaciones de la Freidora de Aire

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
Papas					
Papas fritas congeladas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	20 - 30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Tater Tots congelados	40 - 45	450	20 - 25	20 - 30	-
Papas ralladas congeladas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Papas trozadas congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Papas fritas caseras	25 - 30	400 - 425	25 - 30	20 - 25	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 3 x 3 pulgadas. Sumérgalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	40 - 45	425 - 450	25 - 30	20 - 25	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

Funcionamiento del horno

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (mín.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
Congelados					
Nuggets de pollo congelados	24 - 28	400 - 425	15 - 25	20 - 25	-
Alas de pollo congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Aros de cebolla congelados	20 - 25	400 - 425	15 - 20	15 - 20	-
Bastones de pescado congelados	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Tiras de pollo congeladas	25 - 30	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Churros congelados	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Carne de aves					
Muslos frescos	40 - 45	425 - 450	30 - 35	25 - 30	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la Freidora de Aire.
Alas de pollo frescas	30 - 35	425 - 450	27 - 32	25 - 30	
Pechugas de pollo rebozadas	30 - 35	450	25 - 30	-	Pase los muslos de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las pechugas de pollo enharinadas por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y sacúdalas hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (mín.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
Verduras					
Espárragos rebozados	15 - 20	425	20 - 25	-	Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las verduras cortadas enharinadas por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y sacúdalas hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Berenjenas rebozadas	20 - 25	425	20 - 25	-	-
Hongos rebozados	18 - 22	425	20 - 25	-	-
Cebollas rebozadas	18 - 22	425	20 - 25	-	-
Coliflor rebozada	40 - 45	400 - 425	20 - 25	-	-
Mezcla de verduras rebozadas	30 - 35	425	20 - 25	-	-

Cocción al vacío

Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo de Cocción al vacío sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, lo que brinda un sabor enriquecido y una textura suave.

Cómo configurar el horno para el modo Cocción al vacío

1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3.
2. Seleccione el modo **Cocción al vacío** con la perilla.
3. Utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomiendan las instrucciones. La temperatura predeterminada es 150 °F (65 °C).

4. Empuje la perilla y configure el tiempo de cocción o el inicio retardado, si es necesario.

El modo Cocción al vacío se puede programar hasta 99 h, 59 min.

5. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
6. Una vez completada la cocción, toque  y retire la comida.



NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Cocción al vacío.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 4 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en el refrigerador.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- Nunca reutilice las bolsas al vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones de Cocción al vacío para conocer el tiempo de cocción y la temperatura recomendados para la comida.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Consejos

- Para mantener el sabor original, recomendamos que utilice menos hierbas y especias que en las recetas comunes.
- Las carnes rojas y de pescado saben mejor cuando se sellan y sirven.
- Lo ideal es que los platos cocidos al vacío se sirvan inmediatamente después de su cocción.
- De lo contrario, coloque la comida en agua helada y enfríela por completo. Luego, almacene los alimentos por debajo de los 40 °F (5 °C) para conservar el aroma y la textura.
- Se recomienda que el pollo, en particular, se consuma inmediatamente después de su cocción.

Funcionamiento del horno

Guía de recomendaciones de la Cocción al vacío

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
Carne de res			
Filete de 1.5" de grosor	Poco cocido	130	2.5 - 4
	Medio	140	2.5 - 4
	Bien cocido	155	3 - 5
Asado	Medio	150	6 - 12
	Bien cocido	155	6 - 12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150	3 - 5
	Firme	160	3 - 5
Asado	Medio	150	4 - 6
	Bien cocido	160	5 - 7
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160	15 - 48
Carne de aves			
Pechuga de pollo	Tierno	145	3 - 4
	Firme	160	3.5 - 4.5
Pechuga de pato	Tierno	145	3 - 4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130	2 - 4
	Bien cocido	145	2 - 4
Filete de bacalao	Tierno	130	2 - 4

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
Verduras			
Espárragos	-	180	0.5 - 2
Papa en rodajas	-	190	2 - 4
Batata en rodajas	-	190	2 - 4
Zanahoria en rodajas	-	190	2 - 4
Calabaza en cubos	-	180	2 - 3
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180	2 - 3
Piña en rodajas	-	180	1 - 2
Pera en rodajas	-	180	2 - 3

Deshidratar

Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. En el caso de frutas, añadir jugo de limón (o de piña) o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a que retengan su dulzura.

NOTA

- No hay precalentamiento antes de la deshidratación.
- Coloque la rejilla en la posición 3 o 4.

Fermentación de pan

La función Fermentación de pan proporciona de manera automática la temperatura óptima para el proceso de fermentación del pan y, por lo tanto, no tiene ajuste de temperatura.

Si presiona Fermentación de pan cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 95 °F, aparecerá el mensaje "Hot" (Caliente) en la pantalla. Como estas funciones producen los mejores resultados cuando se inician mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se enfríe y a que el mensaje "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

NOTA

- No hay precalentamiento antes de la fermentación de pan.
- Coloque la parrilla en la posición 3.

Mantener caliente

Mantiene los alimentos cocidos calientes a baja temperatura hasta por 3 horas.

NOTA

- Coloque la rejilla en la posición 3 o 4.
- Si desactiva la función de **Ahorro de energía 12 h**, este modo funcionará hasta que se cancele (ajuste predeterminado de Ahorro de energía 12 h: activado).

PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Opciones de cocción

PRECAUCIÓN

La comida que puede echarse a perder rápidamente (como leche, huevos, pescado, carne roja y de ave) debe conservarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Incluso estando refrigerados, no deben permanecer durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción.

Tiempo de cocción

La cocción cronometrada hace que el horno cocine los alimentos a cierta temperatura durante un tiempo determinado. El horno se apagará de manera automática cuando termine.

Modo: Hornear / Horneado por convección / Asado por convección / Verduras por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar

1. Inicie el modo de cocción deseado, como **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura con la perilla.
3. Cuando aparezca **Start (Iniciar)**, seleccione **Elegir tiempo cocción** con la perilla.
4. Ajuste el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) con la perilla.
5. Utilice la perilla para seleccionar una de las siguientes opciones que desea ejecutar al final de la cocción.
 - **Apagar horno:** el horno se apaga al final de la cocción (ajuste predeterminado).
 - **Mantener temperatura:** mantiene el horno en funcionamiento a la temperatura de cocción actual al final de la cocción.
 - **Mantener caliente:** active la función Mantener caliente al final de la cocción.
6. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**. El horno se encenderá automáticamente y comenzará el precalentamiento. La temperatura aumentará hasta alcanzar la temperatura que usted haya ajustado.
El horno comienza a cocinar por la cantidad de tiempo que usted haya establecido.
7. Cuando se complete el precalentamiento, coloque el recipiente con los alimentos en una parrilla y, luego, cierre la puerta.
8. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

NOTA


Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione  o utilice la perilla.

Funcionamiento del horno

Inicio retardado

La función Inicio retardado le permite utilizar el temporizador de la cocina para iniciar y detener de manera automática otro programa de cocción. Puede configurar Inicio retardado para que retrase el inicio automático de una función de cocción que seleccione hasta por 12 horas.

Modo: Hornear / Horneado por convección / Asado por convección / Verduras por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar / Autolimpieza


1. Coloque el recipiente con los alimentos en una parrilla y cierre la puerta.
2. Toque  y seleccione **Inicio retardado** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar el modo y luego empuje la perilla.
4. Gire la perilla para seleccionar la temperatura y luego empújela.
5. Ajuste la hora de inicio con la perilla.
6. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)** o empuje la perilla para comenzar.
7. El horno comienza a cocinar a la hora establecida.

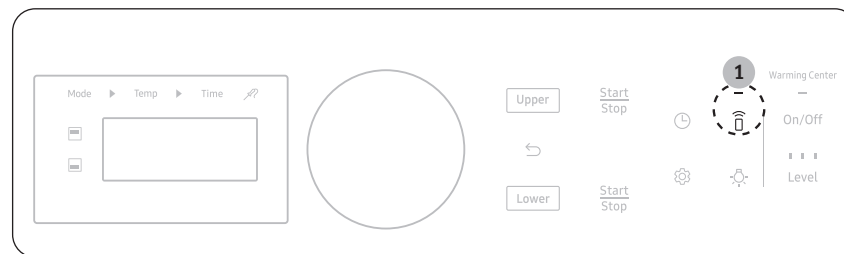
NOTA

Para cambiar el tiempo de inicio, presione el botón  o utilice la perilla.


Control inteligente


Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la aplicación para conectar su estufa.
3. Una vez que se complete el proceso, verá el ícono  en la estufa, además de una confirmación en la aplicación de que se estableció la conexión.
4. Si el ícono de conexión no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.



Para controlar el horno de forma remota

1. Presione  para que aparezca en la pantalla. Ahora el horno puede controlarse a distancia con un dispositivo remoto conectado.
2. Elija el ícono de horno en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación de control del horno. Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones mediante la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Monitoreo del horno y la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el estado del horno con una cámara. • Controle el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa.
Control remoto del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Configure o ajuste la configuración del horno de manera remota.
Mi cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno de manera remota. • Una vez que comienza la cocción, cambie la configuración del tiempo de cocción y la temperatura de manera remota.
Verificación de errores	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce de manera automática los errores.
Si  no aparece en la pantalla, aún puede controlar el estado del horno y de la placa y apagar el horno.	

Control por voz

Para utilizar la función de control por voz de la estufa, debe instalar en su dispositivo móvil la aplicación Bixby, Amazon Alexa o el Asistente de Google.

Bixby

- Bixby es el nombre de la solución de inteligencia artificial de Samsung y permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, debe conectar la aplicación SmartThings y el producto en el teléfono inteligente.
- En el caso de los modelos que no reconocen directamente la entrada de voz tras conectarse a la aplicación, algunas funciones pueden aún controlarse a través de Bixby en los teléfonos inteligentes de Samsung.
- Menú de la aplicación SmartThings → Asistente de voz → Bixby, puede consultar la pronunciación de Bixby del dispositivo.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y Action del Asistente de Google.

Guía de instalación

A continuación, se indica cómo vincular la cuenta de SmartThings en la aplicación Amazon Alexa o el Asistente de Google. Debe instalar la aplicación SmartThings y la aplicación de Alexa (o el Asistente de Google) en su teléfono.

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Después de configurar los dispositivos, toque el botón "+" que aparece en la pantalla.
3. Toque "Asistente de voz" y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos estén visibles en la aplicación Amazon Alexa. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Compruebe que los dispositivos estén visibles y configure la ubicación [casa y habitación] de los dispositivos en la aplicación de Google Home. Luego, la vinculación de la cuenta habrá terminado).

NOTA

Las especificaciones de encendido y apagado de Control inteligente son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

Funcionamiento del horno

Funciones especiales


Función Sabbath



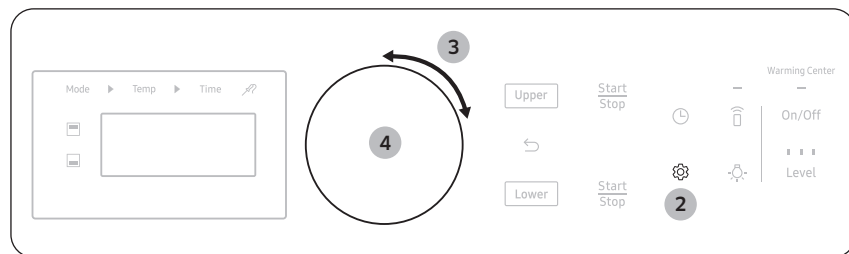
(Para usar en días festivos judíos y durante el Sabbath)


Utilice esta opción solo para hornear durante el Sabbath y en días festivos judíos. Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

Con la función Sabbath



- La temperatura del horno puede configurarse más alta o más baja después de establecer esta función.
- La pantalla no cambia y no emite ningún sonido cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se configure para hornear con la función Sabbath activa, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele la función. Esto anulará los ajustes predeterminados de fábrica de ahorro de energía de 12 horas.
- Si se necesita la luz del horno durante la función Sabbath, presione el botón  antes de activar la función Sabbath. Una vez que la luz del horno esté encendida con la función Sabbath activa, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se apague la función Sabbath.
- Si desea apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.
- No utilice la superficie de la placa cuando la función Sabbath esté activada.

Para activar la función Sabbath



1. Inicie un modo Hornear.
2. Toque  y seleccione la función **Sabbath**.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado**.
4. Empuje la perilla para guardar los cambios.


NOTA

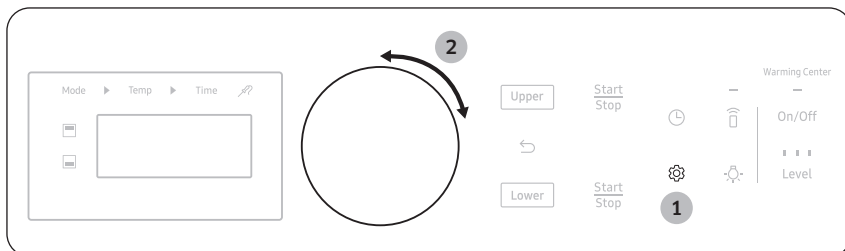
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez que comienza el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá un pitido. Después de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Para apagar el horno en cualquier momento, presione **Stop (Detener)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbath.
- Para desactivar la función Sabbath, mantenga presionado  durante 3 segundos.
- Puede ajustar el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de una falla eléctrica, el horno no reanudará la función de manera automática. Aparecerá "Sabbath" en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. Puede sacar la comida del horno sin problemas, pero no debe apagar la función Sabbath y volver a encender el horno hasta después del Sabbath o días festivos.
- Después del Sabbath, apague la función Sabbath manteniendo presionado  durante al menos 3 segundos.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el modo Sabbath, gire la perilla (a la derecha para aumentar, a la izquierda para disminuir). Cada giro cambiará la temperatura en 5 °F.


PRECAUCIÓN



- No intente activar ninguna otra función que no sea Hornear mientras está activa la función Sabbath. Solo las siguientes funciones funcionarán correctamente: Hornear, Iniciar y Detener el horno.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura durante los 30 minutos posteriores al inicio de la función Sabbath. Deje que el horno alcance la temperatura definida. El ventilador del horno solo funciona cuando aumenta la temperatura del horno.

Ajustes

Toque el botón  del panel de control y luego gire la perilla para cambiar los distintos ajustes del horno. Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas. El menú Opciones solo está disponible cuando el horno está apagado.




Ajustes	Descripción
Temporizador	Definir temporizador.
Inicio retardado	Ajuste la cocción con inicio retardado.  NOTA Consulte la página 50.
Bloquear	Bloquear el panel de control y la puerta.
Favoritos	Guardar el modo de cocción y el valor utilizados con frecuencia.
Mis modos	Añade o elimina modos de cocción.
Mi patrón	Esta función recuerda y almacena los ajustes de cocción.
Conversión automática	Reduce automáticamente la temperatura en 25 °F (15 °C) cuando se utiliza el horneado por convección.
Ahorro de energía transcurridas 12 horas	Apaga automáticamente el horno 12 horas después de haber empezado a hornear o 3 horas después de haber empezado a gratinar.

Ajustes	Descripción
Unidad de temperatura	Configura el control del horno para que muestre las temperaturas en grados Fahrenheit o Celsius.
Ajustar temperatura	Volver a calibrar la temperatura del horno.
Sabbath	Configura el modo Sabbath. Encender/Apagar.  NOTA Consulte la página 52.
Sonidos	Encender o apagar el sonido del horno (pitidos).
Utilizar el formato de 24 horas	Configura el reloj para que muestre la hora en formato de 12 horas o de 24 horas.
Fecha y hora	Configurar el reloj para mostrar la fecha y hora actual.  NOTA Consulte la página 30.
Idioma	Selecciona el idioma preferido: inglés, francés o español.
Wi-Fi	Activar o desactivar el modo Wi-Fi.
Reiniciar	Reiniciar la estufa.
Restabl. valor fábrica	Restablece los ajustes

Funcionamiento del horno



Temporizador

La función de temporizador le ofrece un temporizador adicional que puede utilizar para cronometrar la cocción, como de huevos hervidos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. Puede definir el temporizador desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.

1. Toque . Para seleccionar **Temporizador** con la perilla.
2. Ingrese la hora deseada con la perilla.
3. Cuando termine, empuje la perilla.
4. Para cancelar los ajustes del **Temporizador**, pulse o gire el botón giratorio. Para seleccionar cancelar con la perilla.
5. Cuando transcurre el tiempo establecido, el horno emite un pitido y muestra el mensaje "Time is up" (Se acabó el tiempo). El **Temporizador** de cuenta regresiva se pone en marcha al finalizar el temporizador y sólo dura 10 minutos. Empuje la perilla, el temporizador de cuenta regresiva desaparecerá.

Bloquear


Bloquee el panel de control y la puerta para evitar que se accione la estufa por error o que el dispositivo se incline.

Presione  y seleccione **Bloquear** con la perilla para bloquear tanto el panel de control como la puerta. Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel del horno no funciona y la puerta del horno está bloqueada y no se puede abrir. Mantenga presionado  durante 3 segundos para desbloquear el horno.

Favoritos

Puede añadir hasta 10 ajustes de cocción utilizados con frecuencia a la lista de Favoritos para aplicarlas fácilmente en el futuro.

Añadir las nuevas funciones de cocción a Favoritos

1. Toque  y seleccione **Favoritos** con la perilla.
2. Configure el ajuste de cocción (Modo, Temperatura, Tiempo de cocción, Temp. de la sonda).
3. Si es necesario, seleccione la opción (Tiempo de cocción y Temp. de la sonda).

NOTA


De forma alternativa, puede simplemente tocar Añadir a favoritos que aparece cuando el horno completa la cocción.

Usar los ajustes de cocción de favoritos

1. Para seleccionar el modo Favorito con la perilla.
2. Seleccione el ajuste de cocción Favorito que desea iniciar.
3. Toque **Start (Iniciar)**.

Mis modos

Puede editar (añadir o eliminar) los modos de cocción y crear una lista personalizada.


1. Toque  y seleccione **Mis modos** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar o deseleccionar modos.
3. Seleccione **Guardar** para guardar los cambios.

NOTA

Puede descargar un nuevo modo a través de la aplicación SmartThings y añadirlo a **Mis modos**.


Mi patrón

Esta función recuerda y almacena los ajustes de cocción utilizados frecuentemente por el usuario.

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Seleccione **Mi patrón** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado** y presione para guardar los cambios.


Conversión automática

La conversión automática convierte automáticamente las temperaturas de horneado regulares en temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y toca **Start (Iniciar)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F.

1. Toque  y seleccione **Conversión automática** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado**. (La configuración predeterminada es "Apagado").
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Ahorro de energía 12 h

Esta función apagará automáticamente el horno 12 horas después de que comience a hornearse o 3 horas después de que comience a gratinar.

1. Toque  y seleccione **Ahorro de energía 12 h** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado**.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Temp. Unidad (°F/°C)

Cambiar el formato de temperatura del horno a Fahrenheit o Celsius. El valor predeterminado es Fahrenheit.

1. Toque .
2. Seleccione la **unidad de Temp. (Temperatura)** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar la unidad y presione para guardar los cambios.

Ajustar temperatura

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando use el horno por primera vez, siga los tiempos y temperaturas recomendados por la receta. Si parece que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede recalibrar la temperatura.

Antes de recalibrar, pruebe una receta con un ajuste de temperatura superior o inferior al recomendado. Los resultados del horneado deberían ayudar a decidir cuánto ajuste es necesario. La temperatura del horno se puede ajustar en ± 35 °F (± 19 °C).


1. Toque .
2. Seleccione **Ajustar temperatura** con la perilla.
3. Gire la perilla para ajustar el valor de la temperatura.
4. Empuje la perilla para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afecta la temperatura de gratinado ni de autolimpieza y se retiene en la memoria después de un corte de energía.


Sonidos

Activa o desactiva el sonido (pitidos).

1. Toque  y seleccione **Sonidos** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado**.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.


Utilizar el formato de 24 horas

Configure el reloj para que muestre la hora en formato de 12 horas o de 24 horas.

1. Toque  y seleccione Usar el formato de 24 horas con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar 12 horas o 24 horas.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Idioma

Seleccione el idioma preferido: inglés, francés o español. No se puede cambiar el idioma durante la cocción.




1. Toque .
2. Seleccione el **Idioma** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar el **Idioma** y presione para guardar los cambios.

Wi-Fi

Si configura el modo Wi-Fi en Apagado, los dispositivos móviles no podrán conectarse a la estufa.


1. Toque .
2. Seleccione **Modo Wi-Fi** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Apagado** y presione para guardar los cambios.

NOTA

- Al presionar  se eliminará  de la pantalla y se impedirá que funcionen la mayoría de las funciones remotas.
- Cuando finalice o cancele la cocción en el horno,  se elimina de la pantalla.
- Por razones de seguridad, debe especificar el tiempo de cocción para habilitar el control remoto.
- El horno sigue funcionando incluso si se pierde la conexión Wi-Fi.
- **Control inteligente** no funcionará correctamente si la conexión Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Reiniciar

Puede reiniciar su estufa.

1. Toque .
2. Seleccione **Reiniciar** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Cancelar/Restablecer**.

Funcionamiento del horno

Restabl. valor fábrica

Puede restablecer los ajustes de su horno.




1. Toque .
2. Seleccione **Restabl. valor fábrica** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Cancelar/Restablecer**.

PRECAUCIÓN

Antes de restablecer los ajustes del horno, apague todas las funciones del horno y de la placa de cocción.

Modo de demostración

Los minoristas lo utilizan únicamente con fines de exposición. En este modo, el elemento de calentamiento no funciona.

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Fije la hora en 12:34.
3. Mantenga presionados ambos botones  y  durante 3 s. El indicador de demostración aparecerá en la pantalla.

Mantenimiento del artefacto

Autolimpieza

Este horno autolimpiante utiliza temperaturas altas (muy superiores a las de cocción) para quemar la grasa residual y los residuos por completo o para reducirlos a cenizas finas que usted pueda limpiar con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, la superficie exterior de la estufa estará muy caliente al tacto. **No** permita que los niños pequeños se acerquen al artefacto sin supervisión.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos que libera el ciclo de autolimpieza de las estufas. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** cubra las paredes del horno, las parrillas, el fondo ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio. Esto provocará una mala distribución de calor y malos resultados de cocción, y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interna del horno.
- **No** fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor. El horno puede estar todavía **MUY CALIENTE**.
- Use el guante durante la limpieza.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

Antes de un ciclo de autolimpieza

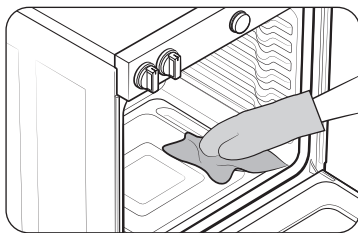


Imagen 1



Imagen 2

- Recomendamos ventilar la cocina con una ventana abierta o utilizar un ventilador o campana extractora durante el ciclo autolimpiante.
- Retire del horno la parrilla metálica, la bandeja de gratinar, todos los utensilios de cocina y el papel de aluminio.
- Limpie los residuos de la base del horno. (Fig. 1)
- Los restos en el armazón frontal de la estufa y fuera de las juntas de la puerta deben ser limpiadas a mano. Limpie estas partes con agua caliente, una esponja de acero con jabón o limpiadores suaves como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que se está desgastando o deteriorando, debe reemplazarla. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

NOTA

Retire las parrillas del horno y los accesorios antes de iniciar el modo de autolimpieza.


Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y desbloqueada. Desactive todas las funciones del horno y de la placa de cocción.
2. Seleccione **Autolimpieza** con la perilla.
A continuación, seleccione el tiempo de limpieza. (2 horas / 3 horas / 5 horas)
3. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.

NOTA

- No podrá iniciar un ciclo de autolimpieza si la función bloqueo del horno está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.
 - La puerta del horno se bloquea automáticamente. En la pantalla se mostrará el tiempo de limpieza restante. No es posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda a un valor seguro o frío.
 - La función de autolimpieza no funcionará cuando el centro de calentamiento esté encendido.
4. Cuando se realiza el ciclo de autolimpieza, aparecerá "End" (Fin) en la pantalla, y la estufa emitirá un pitido varias veces.

Cómo retrasar el inicio de la autolimpieza

1. Toque  y luego seleccione **Inicio retardado** con la perilla.
2. Seleccione el modo **Autolimpieza** con la perilla.
3. Ajuste la hora en que desea que el horno comience la autolimpieza con la perilla.
4. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
El horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

Mantenimiento del artefacto

Cómo desactivar la función de autolimpieza

Es posible que deba detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la presencia de humo en el horno.

1. Presione **Stop (Detener)**.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que este se haya enfriado durante aproximadamente 1 hora.

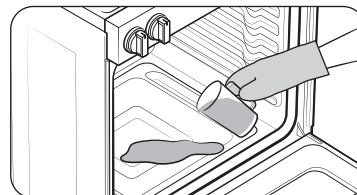
Después de un ciclo de autolimpieza


- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo después de que el horno se enfríe. (Si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo, repítalo.
- No puede poner el horno a cocinar hasta que esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.

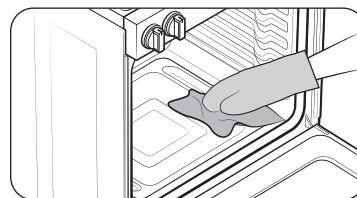
Limpieza a vapor

Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

Para una limpieza suave, la función de limpieza a vapor ahorra tiempo y energía. Para una limpieza más profunda, utilice la función de autolimpieza.



1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta aproximadamente 10 oz. (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta.
Utilice solo agua corriente, no agua destilada.
3. Mantenga presionado para  y seleccione **Limpieza > Limpieza por vapor** con la perilla.
4. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.
Cuando se complete la operación, la pantalla parpadeará y sonará un pitido.
5. Presione **Stop (Detener)**.
6. Limpie el interior del horno.
Después de un ciclo de limpieza a vapor, quedará una cantidad significativa de agua en la base del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.



NOTA

Para la limpieza a vapor, use exactamente 10 onzas de agua, ya que brinda mejores resultados.

NOTA

Si presiona **Limpieza por vapor** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F, aparecerá el mensaje **Hot (Caliente)** en la pantalla. Como esta función produce los mejores resultados cuando se inicia mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se enfríe y a que el mensaje "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Después de un ciclo de limpieza a vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que haya finalizado un procedimiento de limpieza a vapor. El agua del fondo está caliente.
- Abra la puerta del horno y quite el agua restante con una esponja. No deje el agua residual en el horno por mucho tiempo. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo del sello de la puerta del horno.
- Use una esponja empapada en detergente, un cepillo suave o un estropajo de nailon para limpiar el interior del horno. Elimine los residuos rebeldes con un estropajo de nailon. Puede eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre.
- Si el horno sigue sucio, puede repetir el procedimiento una vez que se haya enfriado.
- Para restos difíciles, como la grasa que queda después del asado, le recomendamos que los retire con detergente antes de activar la función de limpieza a vapor.
- Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta en un ángulo de 15° para permitir que la superficie interior de esmalte se seque por completo.

Cuidado y limpieza del horno

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que todos los controles estén **APAGADOS** y que todas las superficies estén **FRÍAS** antes de limpiar el artefacto.



- Si traslada la estufa para limpiarla, realizarle mantenimiento o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antiinclinación esté correctamente colocado cuando vuelva a colocarla en su sitio. De lo contrario, la cocina podría volcarse y causar lesiones graves.

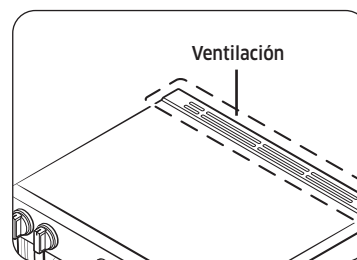
Panel de control

Primero, bloquee el panel de control y la puerta para evitar que se accione la estufa por error o que el dispositivo se incline.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control esté apagado y de que todas las superficies de la cocina estén frías antes de limpiarla. De lo contrario, puede quemarse.
- Si alejó la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antiinclinación se instale correctamente cuando la coloque de nuevo en su sitio. De lo contrario, la estufa puede volcarse y causar lesiones físicas.
- No utilice esponjas de acero ni limpiadores abrasivos de ningún tipo. Estos pueden rayar o dañar la superficie.

Ventilación



- Los orificios de ventilación se ubican en la parte posterior de la estufa.
- Esta área podría calentarse al usar el horno.
- Es normal que salga vapor de la ventilación.
- La ventilación es importante para una circulación de aire adecuada. **Nunca bloquee esta ventilación.**

Mantenimiento del artefacto

Limpieza de piezas pintadas y bordes decorativos

- Para una limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabón.
- Para los residuos más difíciles y la grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere entre 30 y 60 minutos. Limpie con un paño mojado y seque el área. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna de estas superficies. Pueden rayarse.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

1. Agite bien la botella de limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable.
2. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedo.
3. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del veteado del acero inoxidable, si corresponde.
4. Limpie y pula el área con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
5. Repita el procedimiento las veces necesarias.

NOTA

- **No utilice un paño de lana de acero. Rayarán la superficie.**
- Si se utilizó un limpiador para artefactos de acero inoxidable a base de aceite mineral antes de limpiar el artefacto, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de usar el limpiador o el pulidor para artefactos de acero inoxidable.

Rejillas del horno

- Si se dejan dentro del horno las rejillas durante un ciclo de autolimpieza, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, deberá frotar los costados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite. Esto ayudará a que las rejillas se deslicen con mayor facilidad por los carriles.
- Las rejillas deslizantes se pueden limpiar a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. Durante la limpieza, tenga cuidado de no permitir que el agua ni el limpiador ingresen a los pasadores de los costados de la rejilla.

NOTA

- No lave las parrillas en el lavavajillas.
- Si se vuelve difícil retirar o reemplazar la rejilla, limpie suavemente las guías de la rejilla con aceite de cocina. No frote aceite de cocina en los pasadores.
- Si se vuelve difícil deslizar la rejilla, es posible que sea necesario lubricarla con un lubricante de grafito.

Bandeja para Freidora de Aire

Para mantener limpia la bandeja para Freidora de Aire, retírela de la cavidad y sumérgala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja para Freidora de Aire usando un estropajo de plástico.

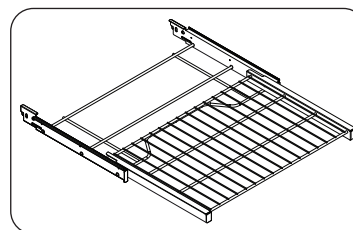
NOTA

La bandeja para freidora de aire se puede meter en el lavavajillas.

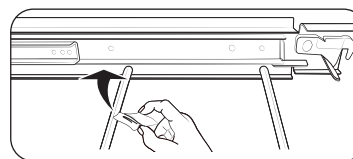
PRECAUCIÓN

No deje la bandeja de la freidora de aire dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de la bandeja, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará.

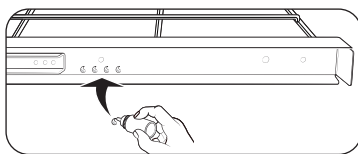
Para lubricar los pasadores



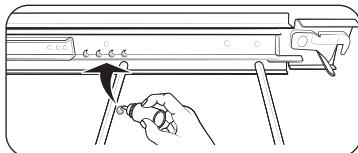
1. Retire la parrilla del horno. **Consulte cómo retirar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.**
2. Extienda completamente la parrilla sobre una mesa o encimera. Se pueden colocar periódicos debajo de la parrilla para facilitar la limpieza.



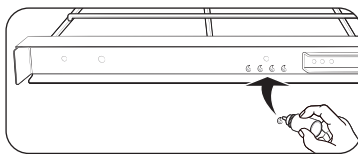
3. Si hay residuos en los pasadores de la parrilla, límpielos con una toalla de papel (se debe reemplazar cualquier lubricante de grafito que se haya eliminado; consulte los pasos del 4 al 7).



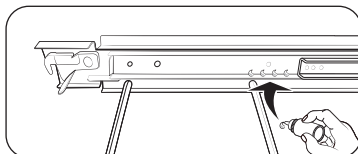
4. Agita el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo deslizante izquierdo (delantero y trasero) de la parrilla, coloque cuatro (4) pequeñas gotas de lubricante en los dos (2) carriles inferiores del pasador cerca de los soportes de cojinetes.



5. Repita lo mismo con el mecanismo deslizante derecho (delantero y trasero) de la parrilla.



6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.



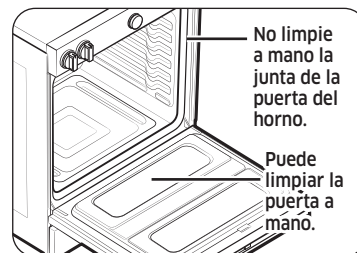
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Voltee la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.

8. Cierre la parrilla, gírela hacia arriba y colóquela en el horno. **Consulte cómo instalar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.**

NOTA

- No rocíe la parrilla deslizante con aceite en aerosol ni otros lubricantes en aerosol.

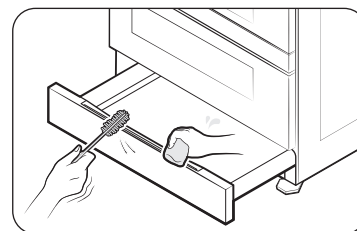
Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien todo. Puede utilizar limpiadores para vidrio y el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua ni permita que entre agua ni limpiador para vidrio en las ventilaciones de la puerta.** NO utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores ni otros materiales de limpieza abrasivos en el exterior de la puerta del horno.
- **NO limpie la junta de la puerta del horno.** La junta de la puerta del horno está hecha con un material tejido que es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

Manija del cajón

Quite el polvo con un cepillo o un paño suaves cubiertos de agua.



PRECAUCIÓN

- No utilice detergentes alcalinos, ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, solventes orgánicos ni desinfectantes.
 - La superficie puede dañarse.

Mantenimiento del artefacto

Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio

Limpieza normal y diaria

Utilice solo un limpiador para placas de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas.

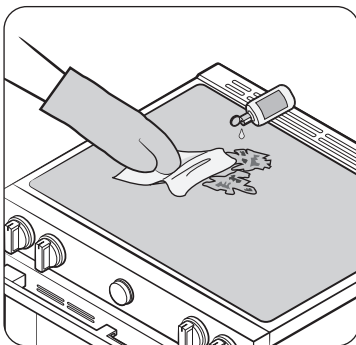
Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de vidrio.

1. Antes de usar la placa por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cerámica.
Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador para placas de cerámica ayuda a mantener la placa como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador directamente en la placa.
4. Utilice una servilleta o un paño de limpieza para placas de cerámica y limpie toda la superficie.
5. Utilice un paño seco o una servilleta para quitar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

⚠ ADVERTENCIA

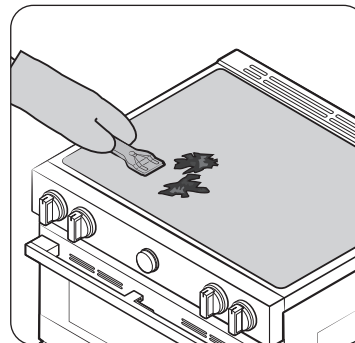
Puede **DAÑAR** la superficie de vidrio si utiliza esponjas no recomendadas.

Eliminación de residuos quemados



1. Deje enfriar la placa.
2. Coloque unas gotas de limpiador para placas de cerámica por toda la zona con residuos quemados.
3. Con un paño de limpieza para placas de cerámica, frote la zona sucia, aplicando presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para una protección adicional, una vez que haya quitado todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas de cerámica y una servilleta.

Eliminación de residuos quemados y difíciles de quitar



1. Deje enfriar la placa.
2. Utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad.
Deberá aplicar presión para quitar los residuos.
3. Después de raspar con el raspador de cuchilla, coloque unas gotas de limpiador para placas de cerámica por toda la zona con residuos quemados. Utilice un paño de limpieza para eliminar cualquier residuo restante. (No raspe la junta).
4. Para una protección adicional, una vez que haya quitado todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas de cerámica y una servilleta.

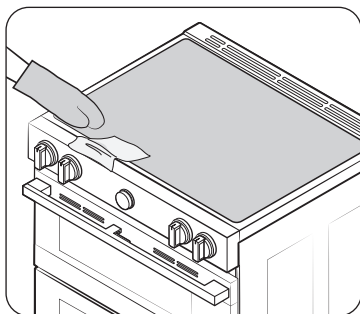
Eliminación de marcas y rayones metálicos

1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas y sartenes sobre la placa. Dejará marcas en la superficie de la placa. Puede quitar estas marcas con un limpiador y un paño de limpieza aptos para placas de cerámica.
2. Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, pueden dejar una decoloración negra en la placa. Debe eliminar esta decoloración de inmediato o puede volverse permanente.

⚠ ADVERTENCIA

Compruebe cuidadosamente que las bases de las sartenes no presenten rugosidades que puedan rayar la placa.

Limpeza de la junta de la placa



Para limpiar la junta alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo sobre ella durante unos minutos y, a continuación, limpie con un limpiador no abrasivo.

Posibles daños permanentes en la superficie de vidrio

- Los derrames azucarados (como gelatinas, caramelos, jarabes) o plásticos derretidos pueden causar corrosiones en la superficie de la placa. Esto no está cubierto por la garantía. Debe limpiar el derrame mientras esté caliente. Tenga especial cuidado al quitar sustancias calientes. Consulte la sección que se encuentra a continuación.
- Cuando utilice un raspador, asegúrese de que sea nuevo y de que la hoja de afeitar siga afilada. No utilice hojas sin filo o rotas.

Limpeza de derrames azucarados y de plástico derretido

1. Apague todas las unidades de superficie. Retire los recipientes calientes.
2. Con un guante de horno, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo para desplazar el derrame a una zona fría de la placa. Retire el derrame con servilletas.
3. Deje cualquier resto de salpicadura hasta que la superficie de la placa se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todos los residuos se hayan eliminado por completo.

NOTA

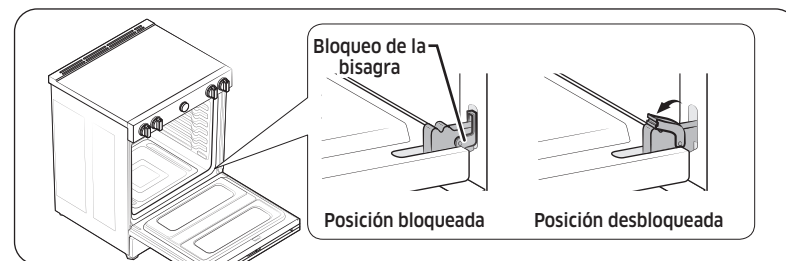
Si ya se produjeron corrosiones o hendiduras en la superficie de vidrio, deberá sustituir el vidrio de la placa. En este caso, tendrá que realizar un mantenimiento.

Extracción y reinstalación de la puerta del horno

Cómo quitar la puerta

⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta por el mango.
- Apague la alimentación antes de extraer la puerta.



1. Abra la puerta por completo.
2. Tire de los bloqueos de las bisagras hacia abajo, en dirección al marco de la puerta, hasta la posición de desbloqueo.

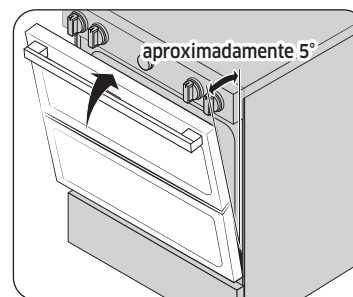


Imagen 1

3. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
4. Cierre la puerta a la posición para quitarla, que es aproximadamente a 5 grados de la posición vertical (fig. 1).

Mantenimiento del artefacto

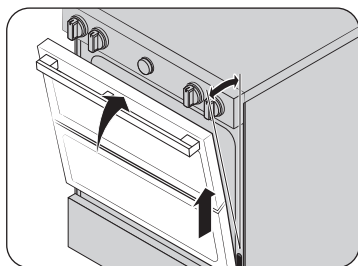
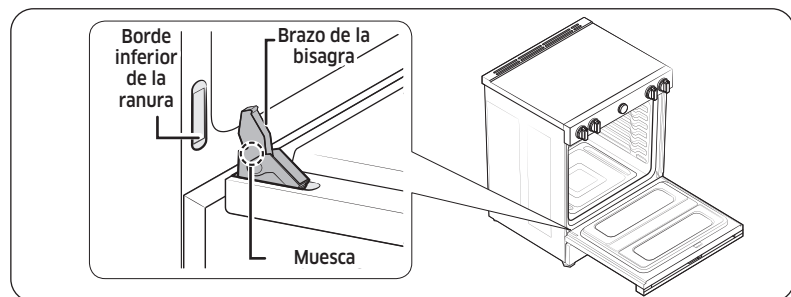


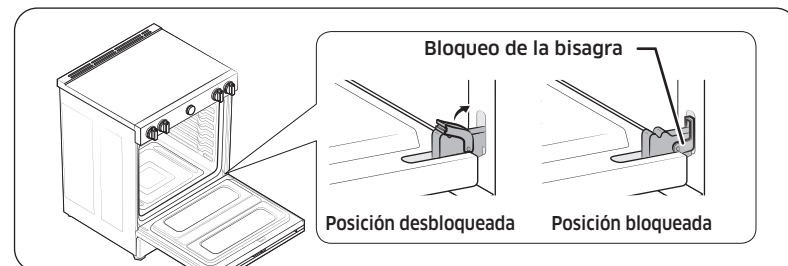
Imagen 2

5. Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra quede fuera de la ranura (fig. 2).

Cómo volver a instalar la puerta

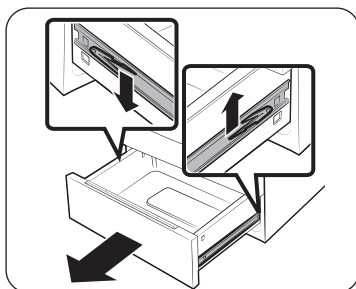


1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra debe introducirse por completo en la parte inferior de la ranura.

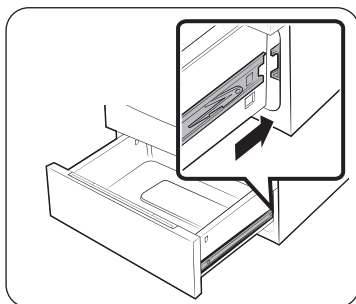


3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, eso significa que no insertó la muesca de manera correcta en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

Extracción y colocación del cajón de almacenamiento



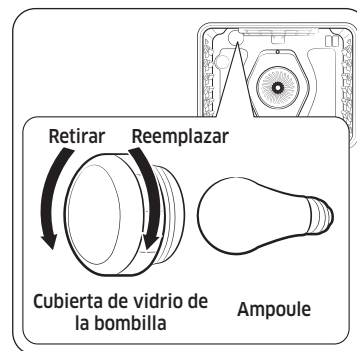
1. Deslice el cajón para abrirlo hasta que se detenga.
2. Ubique los clips de la guía del rodillo en ambos lados. Con ambas manos, tire hacia abajo del clip izquierdo mientras levanta el clip derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón con agua tibia, jabón y un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo bien.



4. Coloque el cajón en las guías del rodillo a cada lado y, a continuación, encaje los clips en su lugar.

Cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios para artefactos. Se encenderá cuando la puerta del horno está abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón para encenderlo o apagarlo. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla del horno estén fríos.
2. Desconecte la estufa o la alimentación.
3. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla situada en la parte posterior del horno en sentido antihorario para retirarla.
4. Gire la bombilla en sentido antihorario para extraerla de la cavidad.
5. Coloque una bombilla nueva de 40 vatios para artefactos y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla. Vuelva a colocar la tapa de la bombilla girándola en sentido horario.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la alimentación.

PRECAUCIÓN

- Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que el horno esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.
- Cuando reemplace la luz del horno, tenga cuidado de no dañar el producto por aplicar fuerza excesiva.

Solución de problemas

Solución de problemas

En Samsung nos queremos asegurar de que no tenga problemas con su nueva estufa eléctrica. Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las siguientes tablas. Si después de haber intentado con la solución sugerida el problema persiste, póngase en contacto con Samsung llamando al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa no está nivelada.	El artefacto se instaló incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la horna. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el horno esté nivelado. Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para sostener la estufa de manera adecuada.
	El suelo está hundido o inclinado.	Comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	Los gabinetes de la cocina no están adecuadamente alineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes estén escuadrados y ofrezcan suficiente espacio para su instalación.
Se debe acceder al artefacto para realizar tareas de mantenimiento y no se puede mover fácilmente.	Los gabinetes de la cocina no están escuadrados y están demasiado cerca del artefacto.	Comuníquese con un constructor o instalador para poder acceder al artefacto.
	La alfombra interfiere en el movimiento de la estufa.	Deje espacio suficiente para poder levantar la estufa por encima de la alfombra.

PANTALLA DE CONTROL

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo una falla eléctrica.	Restablezca el reloj.

PLACA DE COCCIÓN

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no mantienen un hervor fuerte o no cocinan lo suficientemente rápido.	Es posible que esté usando utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sartenes planas y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Las unidades de superficie no encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa están mal configurados.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay zonas de decoloración en la placa.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 62.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de color claro.	Eso es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.

Problema	Causa posible	Solución
La unidad de superficie se enciende y se apaga en intervalos.	El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener el ajuste de potencia.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Hay rasguños o abrasiones en la superficie de la placa.	La placa de cocción no se limpia de manera correcta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para superficies de vidrio y cerámica. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas en la placa, o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos, además de utilizar utensilios de cocina con bases lisas.
	Los utensilios de cocina se deslizaron por la superficie de la placa.	

Problema	Causa posible	Solución
Hay puntos o manchas marrones.	Se cocinaron los derrames sobre la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie del vidrio para quitar la suciedad. • Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 62.
Hay zonas de decoloración con brillo metálico.	En la superficie de la placa quedaron depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Retire con una crema limpiadora para placas de cerámica y vidrio. • Use utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la superficie de la placa con un agente de limpieza para cerámica todas las semanas.
Sonido de "agrietamiento" o de "chasquido".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

Solución de problemas

HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está conectada por completo al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 29.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe que las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla de luz está suelta o averiada.	Apriete o sustituya la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.
El artefacto no se enciende.	Es posible que el artefacto no esté enchufado por completo al tomacorriente, que se haya fundido un fusible o que haya saltado el disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente activo conectado adecuadamente a tierra. Revise el fusible y los disyuntores.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe que las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar a la rejilla.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre el uso de la parrilla a partir de la página 44.
	La carne se colocó demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la rejilla para brindar espacio entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de gratinar para sellar.
	La carne no se ha preparado adecuadamente.	Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse, dejando la parte magra intacta.
	Hay grasa acumulada en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la rejilla con frecuencia.
La comida no se hornea o se asa correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 29.
	La parrilla del horno está mal colocada o no está nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las rejillas del horno en la página 36.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte el apartado Ajustar temperatura en la página 55.

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se gratina correctamente.	Es probable que el tamaño de la porción sea incorrecto.	Consulte la guía de cocción para conocer los tamaños de las raciones en la página 44 y, luego, vuelva a intentarlo.
	La rejilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 44.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento de gratinar durante 10 minutos. • Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 44.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte el apartado Ajustar temperatura en la página 55.
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para comenzar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si se activó la función de bloqueo del horno o si está encendido un elemento de superficie radiante.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 54). Asegúrese de que todos los elementos de superficie estén apagados.

Problema	Causa posible	Solución
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay demasiada suciedad en el horno.	Presione Stop (Detener) . Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere a que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.
	El horno está demasiado sucio.	Limpie las salpicaduras más grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que los hornos muy sucios deban autolimpiarse de nuevo o durante más tiempo.
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la rejilla de ventilación del horno.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
	Si hay más parrillas en uso o la cantidad de comida es mayor, la cantidad de vapor visible aumentará.	
Sale olor a quemado o a aceite de la rejilla de ventilación.	Es normal porque el horno es nuevo, así que desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. • Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Hay un olor muy fuerte.	Un olor procedente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el modo hornear a 400 °F (204 °C) durante una hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección se enciende y apaga automáticamente.	No se trata de una falla del sistema, sino de un funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas brillosas y de color plateado se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las rejillas del horno con ella.

CAJÓN

Problema	Causa posible	Solución
El cajón no se desliza suavemente, o se arrastra.	El cajón está desalineado.	Extienda por completo el cajón y empújelo hacia adentro. Consulte la página 65.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Hay condensación excesiva en el cajón.	Hay líquido en el cajón.	Quite el líquido.
	Los alimentos no están cubiertos.	Cubra los alimentos con una tapa.

Códigos de información

HORNO

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Hay un cortocircuito en la llave de control.	Presione Stop (Detener) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-d1	El bloqueo de la puerta está desalineado.	
C-F0	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario.	
C-F2	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el táctil.	
C-20	El sensor del horno está abierto mientras el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del horno.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna sube de manera anormal.	

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-22	El sensor PCB secundario está abierto mientras el horno está funcionando.	Presione Stop (Detener) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	Hay un cortocircuito en el sensor PCB secundario.	
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está en cortocircuito cuando el horno está en funcionamiento.	
C-30	El sensor PCB principal está abierto mientras el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor PCB principal.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura del PCB sube de manera anormal.	Llame al servicio técnico.
-CC-	Este código aparece si se inserta o retira el divisor mientras el horno está en funcionamiento.	Asegúrese de que el divisor esté colocado correctamente y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.

Código que se muestra	Causa posible	Solución
bAdLiNE	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación está mal instalado.	Si la conexión de alimentación se enchufa de forma incorrecta, aparece ese código en la pantalla. Reconecte la conexión de alimentación de forma correcta para que el mensaje desaparezca.
	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundario sube de manera anormal.	Presione Stop (Detener) . Revise el conducto de ventilación del horno y los conductos de refrigeración. Si la rejilla de ventilación está cerrada, nunca la bloquee. Después de enfriar el horno, vuelva a encenderlo. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundario sube de manera anormal.	Presione Stop (Detener) . Revise el conducto de ventilación del horno y los conductos de refrigeración. Si la rejilla de ventilación está cerrada, nunca la bloquee. Después de enfriar el horno, vuelva a encenderlo. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.

Garantía (EE. UU.)

NO LO TIRE. ESTA PÁGINA REEMPLAZA LA PÁGINA DE LA GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y CUIDADOS

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de entrega al comprador original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que hayan sido instalados, puestos en funcionamiento y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o suministradas con el producto. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el número de teléfono que se indican a continuación para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Para recibir el servicio de garantía, se debe presentar el original de la factura de venta o el comprobante de entrega con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG proporcionará servicio a domicilio dentro de la zona contigua a Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados de SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede optar, a su criterio, por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área en la que no esté disponible el servicio de un técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se le cobre un cargo por el viaje o que se le pida que lleve el producto a un centro de servicio autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio.

Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía que corresponda, el producto se reparará o reemplazará, o se reembolsará el precio de compra, a elección exclusiva de SAMSUNG. SAMSUNG puede utilizar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto con uno nuevo o reacondicionado. Las piezas y los productos de reemplazo están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, lo que sea mayor. Todas las piezas y productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en los materiales o la mano de obra que se produzcan por el uso doméstico normal y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: los daños que se produzcan durante el envío, la entrega, la instalación y los usos para los que este producto no haya sido previsto; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; el producto cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, borrados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse con facilidad; los daños estéticos, incluidos los arañazos, abolladuras, astilladuras y otros daños en el acabado del producto; los daños causados por el abuso, el mal uso, las plagas, los accidentes, los incendios, las inundaciones u otros desastres naturales o casos fortuitos; los daños causados por el uso de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; los daños causados por una corriente de línea eléctrica incorrecta, voltaje, fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; los daños causados por errores en el funcionamiento y mantenimiento del producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar el producto y el servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o la corrección de la infraestructura eléctrica o la plomería del hogar (es decir, el cableado de la casa, los fusibles o las mangueras de entrada de agua). Además, el daño de la placa de cocción de vidrio por (i) uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados o (ii) derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron según las instrucciones de la guía de uso y cuidado, no están cubiertos por esta garantía limitada.

El costo de la reparación o del reemplazo en estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente.

Las visitas de un servicio técnico autorizado para explicar las funciones del producto, el mantenimiento o la instalación no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que se indica a continuación para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

Garantía (CANADÁ)

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO QUE PERMITA LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE SAMSUNG, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS.

Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

NO LO TIRE. ESTA PÁGINA REEMPLAZA LA PÁGINA DE LA GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y CUIDADOS

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada de:

**Garantía de un (1) año para piezas y mano de obra, un (1) año para piezas
Para placa de cocción de vidrio y calentador radiante**

Esta garantía limitada comienza en la fecha original de compra, y es válida solo en productos comprados y utilizados en CANADÁ. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Se debe presentar el original de la factura de venta con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG. Samsung ofrecerá servicio a domicilio durante el período de garantía sin costo alguno, sujeto a la disponibilidad dentro del área contigua de CANADÁ. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta un centro de servicio autorizado y desde él.

Garantía (CANADÁ)

SAMSUNG reparará o reemplazará este producto, a nuestro criterio y sin cargo alguno, según lo estipulado en este documento, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se encuentra defectuoso durante el período de garantía limitada especificado con anterioridad. Todas las piezas y productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos de reemplazo reciben el resto de la garantía original, o noventa (90) días, lo que sea mayor. Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales y de la mano de obra que se produzcan durante el uso normal y no comercial de este producto, y no se aplicará a lo siguiente: daños que se produzcan en el envío; la entrega e instalación; aplicaciones y usos para los que este producto no haya sido previsto; números de serie o de producto alterados; daños estéticos o en el acabado exterior; accidentes, abuso, negligencia, incendio, agua, rayos u desastres naturales; el uso de productos, equipos, sistemas, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o den lugar a problemas de servicio; el voltaje incorrecto de la línea eléctrica, y fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; ajustes realizados por el cliente e incumplimiento de las instrucciones de uso, mantenimiento y ambiente que se cubren y prescriben en el libro de instrucciones; extracción y reinstalación del producto; problemas causados por plagas y sobrecalentamiento y sobrecocción producidos por el usuario. Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente eléctrica, tensión o suministro incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, costo de una llamada al servicio técnico para recibir instrucciones, ni la reparación de errores de instalación. Además, el daño de la placa de vidrio por uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados, los daños a la placa de vidrio causados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpien según las instrucciones de la guía de uso y cuidado. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

A EXCEPCIÓN DE LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS SOBRE ESTE PRODUCTO Y SAMSUNG RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS, INCLUIDAS, DE FORMA ENUNCIATIVA Y NO LIMITATIVA, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. NINGUNA GARANTÍA DADA POR CUALQUIER PERSONA, FIRMA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, NI DE NINGÚN OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. LA COMPENSACIÓN DE CUALQUIER TIPO CONTRA SAMSUNG TAMPOCO PODRÁ SER MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL SUPUESTO DAÑO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR LA PÉRDIDA, EL DAÑO O LA LESIÓN DEL COMPRADOR Y DE SUS BIENES, ASÍ COMO DE TERCEROS Y DE SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o las exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

Samsung Electronics Canada, Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) y www.samsung.com/ca/support (inglés)
www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.





Escanee este código con su teléfono inteligente.

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos de procedimientos y espectáculos en directo

* Requiere la instalación de un lector en su teléfono inteligente.

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación incorrecta o realizar la limpieza o el mantenimiento normales.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
EE. UU. Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (Inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)



NSE6D*8550****-00

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSE6D*8550****



SAMSUNG

Dispositif anti-basculement



AVERTISSEMENT

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

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

-  **Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière.** Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.
-  Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.
Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous la repoussez contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.
Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Avis réglementaire

Avis relatif à l'appareil radio

MISE EN GARDE

Tout changement ou toute modification qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Le dispositif d'actionnement à distance installé sur ce produit est conforme à la section 15 des règlements de la FCC ainsi qu'à la norme RSS d'exemption de licence d'innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes :

- 1)** Ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles
- 2)** Ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

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

1. Avis de la FCC

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou toute modification qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements de la FCC. L'utilisation est assujettie 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.

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

Avis réglementaire

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon la Partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connecter l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou du téléviseur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC et la norme canadienne ICES-003. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

-
- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
 - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
 - Connecter l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou de la télévision
 - Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placés ensemble ni utilisés conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

2. Avis de la IC

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

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

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

Avis réglementaire

DECLARATION D'IC RELATIVE A 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 non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AU RAYONNEMENT :

Cet équipement est conforme aux limites de la FCC et RSS-102 de l'IC établies pour un environnement non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes	8	Horloge	30
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	8	Porte double ^{MC}	31
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	9	Mode unique	32
Pour votre sécurité	9	Mode double	32
Unités de cuisson de surface	11	Mode de cuisson	33
Sécurité électrique	12	Plages de réglage de température en mode double	35
Sécurité des enfants	13	Utilisation des grilles du four	36
Four	13	Utilisation de la grille coulissante	39
Fonctionnement à distance	14	Utilisation de la plaque de séparation	40
Fours autonettoyants	14	Guide des recettes	40
Hotte de ventilation	15	Options de cuisson	49
Surfaces de cuisson en verre/céramique	15	Commande intelligente	50
Avertissements importants relatifs à l'installation	16	Commande vocale	51
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	17	Caractéristiques spéciales	52
Précautions d'utilisation	20	Paramètres	53
Avertissements critiques pour l'entretien	21	Entretien de votre appareil	56
Présentation de votre nouvelle cuisinière	22	Autonettoyage	56
Vue d'ensemble	22	Nettoyage à la vapeur	58
Ce qui est inclus avec votre cuisinière	22	Entretien et nettoyage du four	59
Avant de commencer	23	Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	62
Conseils pour économiser l'énergie	23	Démontage et réinstallation de la porte du four	63
Cuisson sur la surface	23	Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	65
À propos de la cuisson sur la surface	23	Changement de l'éclairage du four	65
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface	25	Dépannage	66
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié	27	Dépannage	66
Choisir l'ustensile de cuisson approprié	28	Codes d'information	70
Protection de la table de cuisson	28	Garantie (États-Unis)	72
Utilisation du four	29	Garantie (CANADA)	73
Le panneau de commande du four	29	Annexe	75
Comment utiliser le bouton de réglage	29	Annexe	75
Mode d'affichage	30	Annonce relative à la source ouverte	75

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière.

Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Mesures de sécurité et symboles importants

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

AVERTISSEMENT

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









MISE EN GARDE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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


POUR VOTRE SÉCURITÉ



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

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones à l'avant de celle-ci, l'ouverture de l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture et les fentes autour de la porte du four.

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

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

-  Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- 
 - **Ne pas entrer dans le four.**
 - **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
 - **Ne pas laisser les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
 - **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
 - **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Éteignez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
 - Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez-le et attendez que l'incendie se dissipe. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'autonettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient d'effectuer un autonettoyage avant de l'utiliser à nouveau. L'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'autonettoyage. L'autonettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entrez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à eau sous haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez activer par inadvertance les boutons de commande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UNITES DE CUISSON DE SURFACE

- ☒ • **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection - N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un dysfonctionnement.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des moules de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacents.** - Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées de l'ustensile de cuisson devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de surface.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches pour éléments de surface décoratifs** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et éventuellement fondra. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez le four de la prise murale CA
 - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

SECURITE DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des mitaines de four pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

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

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour le fonctionnement à distance en tout temps.

- ☐ • **N'entrez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.**

FOURS AUTONETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

- ★ • **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Retirez les étagères en nickel du four avant d'amorcer le cycle d'autonettoyage, car elles risqueraient de se décolorer.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**
Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.
- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- ★ • **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la cuisinière n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que des éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, un loquet de porte cassé, des fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre four doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- ★ • Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
 - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester avec le produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
 - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
 - Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
 - Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- ☒ • Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- 🔧 • Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
 - Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
 - En cas de fuite de gaz (gaz propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez immédiatement la pièce. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- ★ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
 - Si un feu se déclare à l'intérieur du four, laissez la porte de celui-ci fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si le four doit être réparé, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
 - Si vous utilisez l'appareil pendant qu'il est contaminé par des substances étrangères comme des déchets alimentaires, cela pourrait endommager l'appareil.
 - Usez de prudence lorsque vous retirez l'emballage qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et entraîner des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ❑ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☑ • Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ❑ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

- ❑ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


-
- ☒ • Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
 - N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
 - Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
 - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
 - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
 - N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.
-
- ☒ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou sur l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec un centre de service Samsung.
 - Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

PRECAUTIONS D'UTILISATION

MISE EN GARDE

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

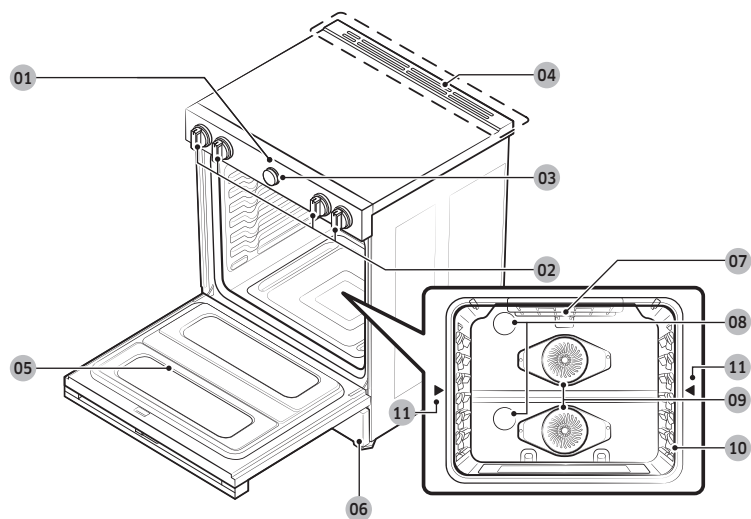
⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- ★ • Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
 - De la corrosion pourrait se former.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



Ce qui est inclus avec votre cuisinière



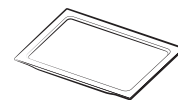
Grille métallique (1)*



Grille coulissante (1)*



Plateau pour Friture à l'air chaud (1)*



Plaque de séparation (1)*

REMARQUE

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

- | | | |
|--|--|--|
| 01 Panneau de commande | 02 Boutons de commande de la surface de cuisson (Voir la page 24 pour plus de détails.) | 03 Bouton rotatif (Voir la page 29 pour plus de détails.) |
| 04 Évent | 05 Porte double | 06 Tiroir de rangement |
| 07 Chauffage du four en mode gril | 08 Lumière du four (2 emplacements) * | 09 Système à double convection |
| 10 Position des étagères | 11 Position d'insertion de la plaque de séparation | |

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four à Bake (Cuisson traditionnelle), puis faites fonctionner le four à 204 °C (400 °F) pendant une heure.

Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Cuisson sur la surface

À propos de la cuisson sur la surface

MISE EN GARDE

AVANT LA CUISSON

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

MISE EN GARDE

PENDANT LA CUISSON

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

Cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

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

À propos des éléments de surface radiants

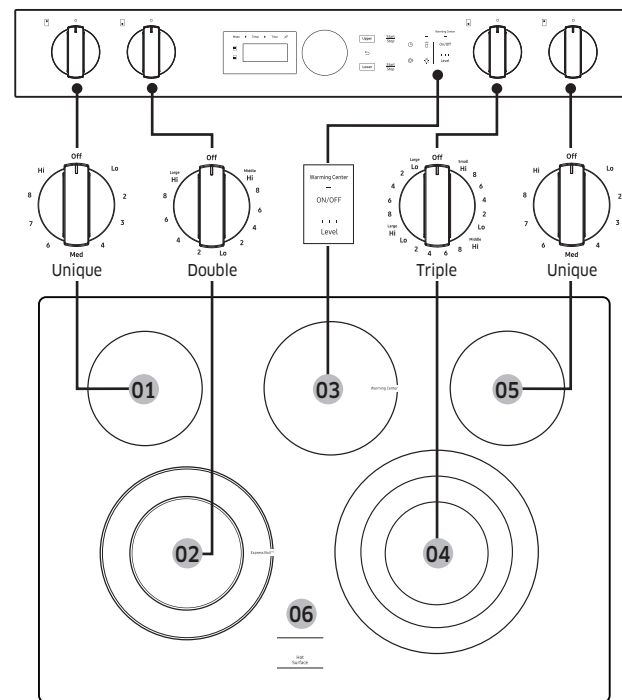
La température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant devient rouge. Pour conserver le paramètre sélectionné, l'élément s'allumera et s'éteindra. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour produire une chaleur uniforme et constante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

📖 REMARQUE

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

Emplacement des éléments et des commandes radiants de la surface

Les boutons de commande radiants actionnent les éléments radiants de la surface de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous. Lors du remontage des boutons après le nettoyage, lisez les imprimés sur les boutons et assemblez-les dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



- | | | |
|--|--|---|
| 01 Arrière gauche : 6 po,
1 200 W | 02 Avant gauche :
6 po/9 po, 3 600 W | 03 Centre de chauffage :
100 W |
| 04 Avant droit :
6 po/9 po/12 po,
3 000 W | 05 Arrière droit : 6 po,
1 200 W | 06 Indicateur de surface
chaude |

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est allumée ou chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension de l'unité.
- S'allume jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi à environ 150 °F.

Lampe marche/arrêt de la table de cuisson

- La lampe s'allume lorsque les boutons de commande de surface ne sont pas en position d'arrêt.
- La lampe s'éteint lorsque les boutons de commande de surface sont en position d'arrêt.

Zones de cuisson

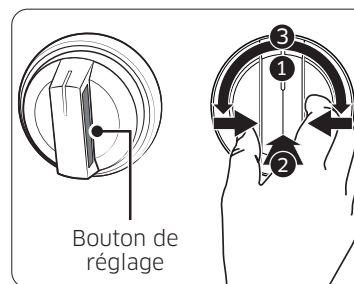
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ po à 1 po.**
- Lorsqu'une commande est allumée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur prédéfini, même à des paramètres élevés.**
- Pour plus d'informations sur la sélection des types d'ustensiles de cuisson appropriés, reportez-vous à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié** à la page 27.

Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

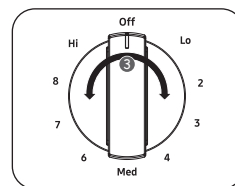
- Les éléments de la surface peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la surface avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- À des paramètres élevés ou moyens-élevés, ne laissez jamais les aliments sans surveillance. Les débordements provoquent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

Bouton de commande de l'unité de surface

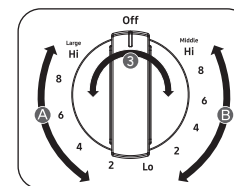


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

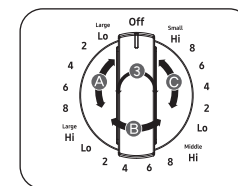
1. Pincez ou appuyez latéralement sur le bouton.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.



Unité de surface simple



Unité de surface double



Unité de surface triple

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur moyen
- (C) : Réglage du petit brûleur

Cuisson sur la surface

REMARQUE

Si vous retirez le bouton pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre en place dans le bon sens. (Se référer à l'illustration ci-dessus.)

MISE EN GARDE

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le fonctionnement réel du chauffage radiant en cas de problème avec le produit.
- La zone du bouton entre les paramètres élevé et arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Paramètres recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉE	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, griller à la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire en profondeur
Moyenne	Maintenir une ébullition lente, épaissir les soupes et sauces, cuire les légumes à la vapeur
MOYENNEMENT BASSE	Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
Faible	Garder les aliments au chaud, fondre, mijoter

Utilisation du Centre de chauffage

Le **Centre de chauffage**, situé à l'arrière au centre de la surface en verre, maintiendra les aliments chauds et cuits à la température de service.

REMARQUE

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

MISE EN GARDE

- Ne réchauffez pas les aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sans danger pour une utilisation au four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les ustensiles de cuisson et les assiettes seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries et du pain, utilisez des couvercles dotés d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Les aliments doivent être conservés dans leur contenant et recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver la qualité des aliments.
- Commencez toujours par les aliments chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le centre de chauffage pourrait provoquer des maladies.

1. Pour allumer le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Marche/Arrêt du centre de chauffage**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Niveau du centre de chauffage** une fois pour Bas, deux fois pour Moyen ou trois fois pour Élevé.
3. Pour éteindre le centre de chauffage, appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du Centre de chauffage**.

REMARQUE

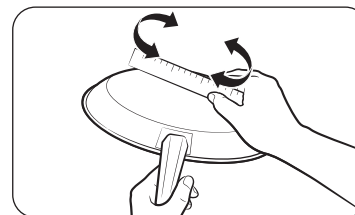
- Lorsque vous appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)**, le centre de chauffage ne s'éteint pas.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Paramètres recommandés

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

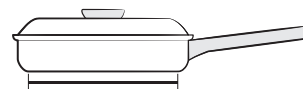
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

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



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

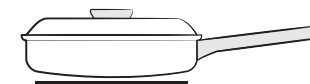
CORRECT



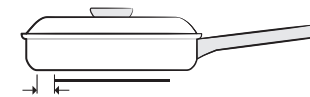
Fonds de casseroles plats et droits.

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

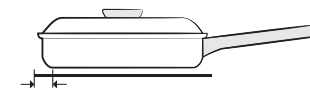
INCORRECT



Fond de poêle courbés ou gauchis.



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



La poêle est plus petite que l'élément.



Une poignée lourde fait s'incliner la casserole ou poêle.

Cuisson sur la surface

Choisir l'ustensile de cuisson approprié

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

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

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

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

Prévention des marques et des égratignures

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

Prévention des taches

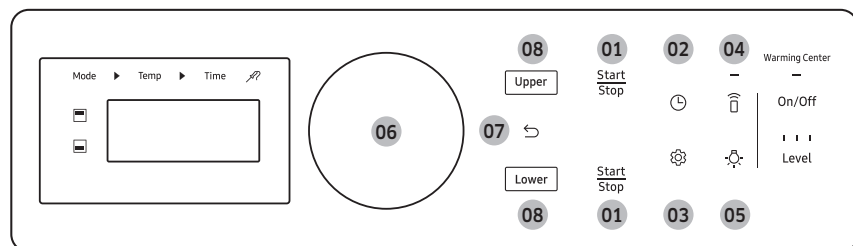
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

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

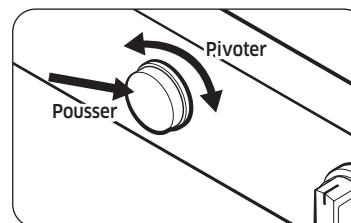
Utilisation du four

Le panneau de commande du four



- 01 Start (Démarrer) :** Appuyez longuement sur cette touche pour lancer le fonctionnement du four.
Stop (Arrêt) : Supprimez toutes les informations saisies, revenez à la première étape. Arrêtez le fonctionnement du four.
- 02 Option de temps :** Sélectionnez pour régler les options de temps. (Temps de cuisson, Mode différé)
- 03 Options :** Accédez aux réglages des options. (Minuterie, Nettoyage, Favoris, Liste de mes modes, Verrouillage, Expiration de l'écran, Régler l'heure, Format de l'heure, Éco. énergie 12 heures, Son, Sabbat, Paramètres système)
- 04 Commande intelligente :** Permet d'activer ou de désactiver la fonction de commande intelligente.
- 05 Éclairage :** Appuyer pour allumer/éteindre l'éclairage du four.
- 06 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur suivante / augmenter la valeur.
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur précédente / diminuer la valeur.
Enfoncer - Sélectionner la valeur actuelle.
- 07 Arrière :** Passe à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 08 Four Flex Duo :** Sélectionnez le four supérieur et inférieur à utiliser.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton rotatif peut être utilisé des manières suivantes :

1. Pivoter

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour afficher le mode de cuisson suivant ou précédent lors de la sélection du mode de cuisson.
- Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

Appuyez sur le bouton de réglage pour saisir la valeur actuellement sélectionnée.

REMARQUE

Le bouton de réglage ne peut pas être démonté. Ne le tirez pas de force.

Utilisation du four

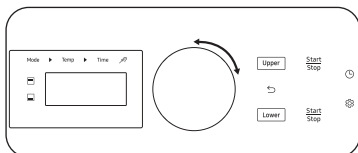
Mode d'affichage

Mode Veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps.

En mode veille, le panneau de commande est inactif et n'affiche que l'heure jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil

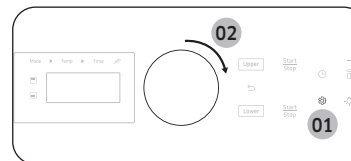



Pour activer le panneau de commande, enfoncez ou tournez le **bouton de réglage**. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four et/ou le verrouillage des commandes.

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Ce produit prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.

Pour régler l'horloge



1. Appuyez sur , et sélectionnez **Date et heure** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer l'heure.
4. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer la date.

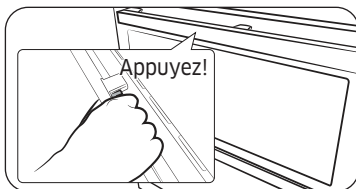
REMARQUE

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

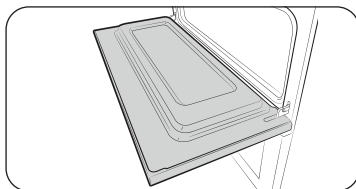
Porte double^{MC}

Ce four comporte une Porte double^{MC} unique qui est montée au milieu. Si vous avez inséré la plaque de séparation intelligente et séparé le four en deux (donc en mode double), vous n'avez qu'à ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une plus grande efficacité énergétique.

Comment utiliser la porte supérieure?

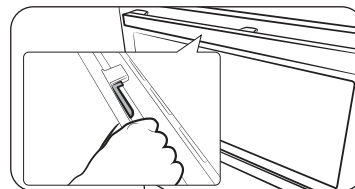


1. Tenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour libérer le loquet de la porte, puis tirez la poignée.

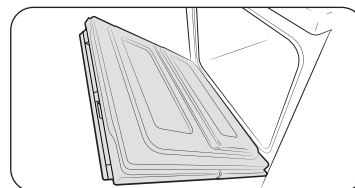


2. Cela ouvrira uniquement la porte supérieure comme indiqué.

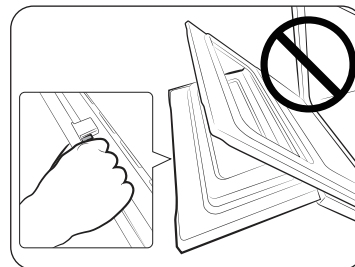
Comment utiliser la porte entière?



1. Tenez uniquement la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira uniquement la porte entière comme indiqué.



⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous ouvrez la porte entière, assurez-vous de saisir la poignée. Le fait de maintenir et appuyer sur le levier n'ouvrira que la porte supérieure.

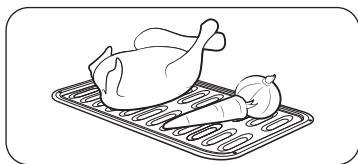
Si vous appuyez sur le levier à moitié lors de l'ouverture de toute la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, provoquant des blessures physiques.

📖 REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la porte supérieure ou monter dessus.

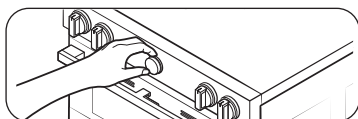
Utilisation du four

Mode unique



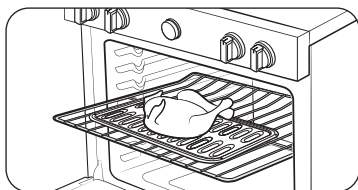
ÉTAPE 1

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



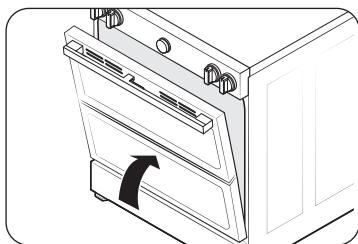
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



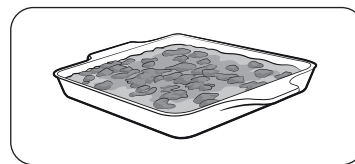
ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

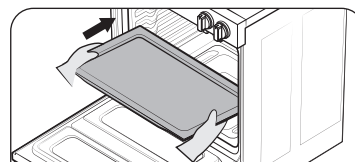
Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Mode double



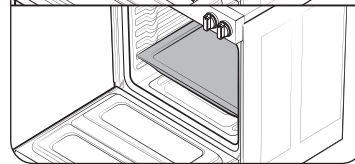
ÉTAPE 1

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



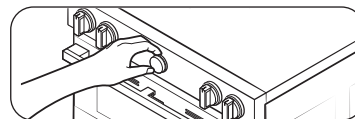
ÉTAPE 2

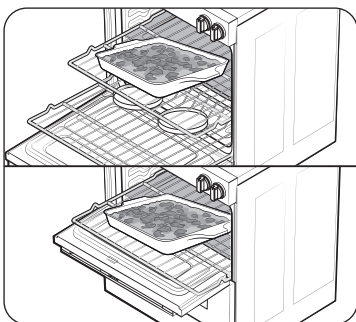
Insérez une plaque de séparation en 4e position de la grille et poussez jusqu'à ce que la plaque émette un bip.



ÉTAPE 3

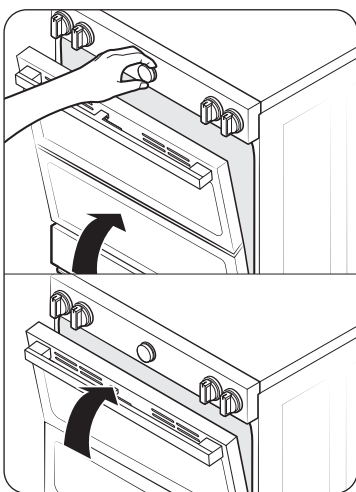
Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.





ÉTAPE 4

Placez une grille métallique dans le four, disposez les récipients alimentaires sur les grilles.



ÉTAPE 5

Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation, conservez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.
- Veuillez noter que le temps de préchauffage des fours supérieurs et inférieurs est différent.
- Ne placez pas de récipients alimentaires directement sur la plaque de séparation à des fins de cuisson.

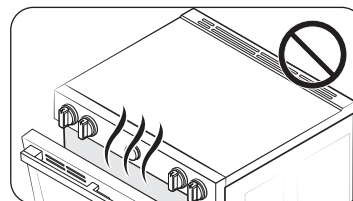


MISE EN GARDE

La plaque affiche " -dc- "

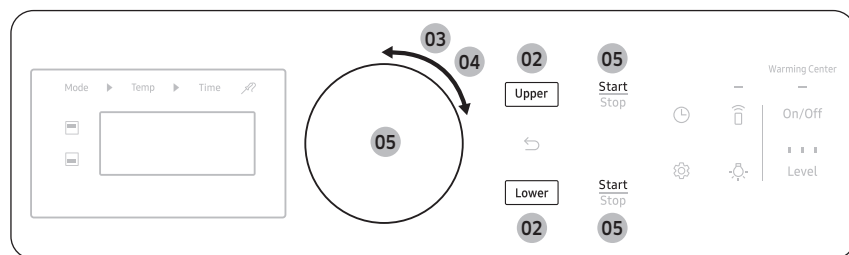
- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation pendant la cuisson.

Mode de cuisson



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

Utilisation du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la cavité pour utiliser le mode flex duo oven (Four flex duo). Ignorez cette étape si vous souhaitez utiliser le mode four unique et passez à l'étape 3.
2. Appuyez **Upper (Supérieur)** ou **Lower (Inférieur)** pour sélectionner la zone de cuisson.
3. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner un mode (**Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture à l'air chaud, Grillage**, etc.).
4. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four à n'importe quelle température.
5. Si nécessaire, vous pouvez appuyer sur le bouton de réglage du **Temps de cuisson** et du **Mode différé** lorsque le libellé "**Start (Démarrer)**" s'affiche. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Il émet plusieurs bips lorsqu'il atteint la température programmée.
 - Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
6. Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le four et sortez-en les aliments.

REMARQUE

- Les modes et la température du four seront réorganisés selon la fréquence d'utilisation.
- Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 2 à 5 ci-dessus.

Mode unique

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0
Grillage	Élevée-faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
Air sous vide	100 à 205	150	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

Mode double

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
Upper (Supérieur)				
Grillage	Élevé / Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 480	325	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
Lower (Inférieur)				
Cuisson au four	175 à 480	350	0	0
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0

Plages de réglage de température en mode double

Votre four possède différentes plages de réglage de température lorsque vous utilisez le four supérieur et le four inférieur simultanément. La plage de température de chaque four change selon la fonction et le réglage de température de l'autre four. Consultez les tableaux ci-dessous et la page suivante pour plus de détails.

Four supérieur		Four inférieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température	Cuisson au four		🔄 Cuisson au four	
		Min. (°F)	Max. (°F)	Min. (°F)	Max. (°F)
Grillage	Élevée	400	480	400	480
	Faible	325	480	325	480
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480 °F (200 °C)	400	480	400	480
	450 °F (200 °C)	350	480	350	480
	300 °F (200 °C)	250	375	250	375
	250 °F (200 °C)	225	300	225	300
	175 °F (200 °C)	175	200	175	200

📖 REMARQUE

Lorsque vous utilisez le mode Friture à l'air chaud, vous pouvez sélectionner uniquement le mode four unique ou le mode four supérieur. Le mode Friture à l'air chaud ne peut pas être utilisé avec le mode four inférieur pour de meilleurs résultats.

Utilisation du four

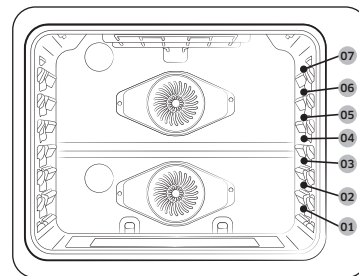
(O - disponible, X - non disponible)

Four inférieur		Four supérieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Grillage		☺ Cuire et ☺ Rôtir	
		Faible	Élevée	Min. (°F)	Max. (°F)
Cuisson au four	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Cuisson par convection	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

Utilisation des grilles du four

Mode unique - Four plein

Votre cuisinière comporte 2 grilles et offre 7 positions de grille. Les positions de grille sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se déloger pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous les retirez.



Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 - 6
Gâteaux Bundt, quatrequarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche et surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

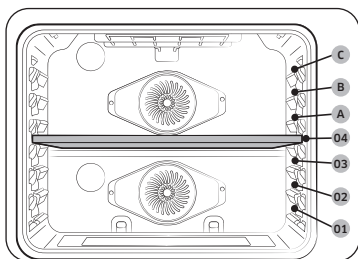
Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

⚠ MISE EN GARDE

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

Mode double - deux fours

En mode double, la plaque de séparation sépare le four en un four supérieur et un four inférieur. Le four supérieur et le four inférieur ont chacun 3 positions de grille.



- Le four supérieur a 3 positions de grilles (A, B, C).
- Le four inférieur a 3 positions de grilles (1, 2, 3).

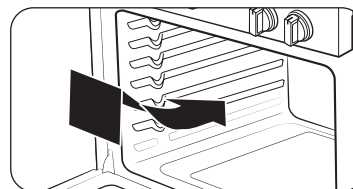
Type d'aliments	Position de la grille	
	Upper (Supérieur)	Lower (Inférieur)
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, Jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

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

REMARQUE

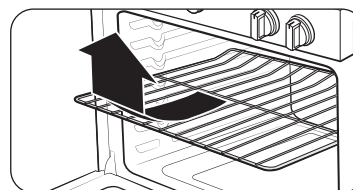
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes sur la position de grille 1 ou 2 en mode unique ou sur la position de grille 1 du four inférieur en mode double pour obtenir des fonds croustillants.
- Pour une cuisson simultanée en mode double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour le four supérieur et la grille de cuisson à la grille métallique pour le four inférieur.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille de four

1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.

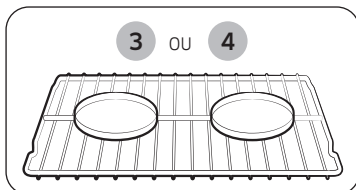


Pour retirer une grille de four

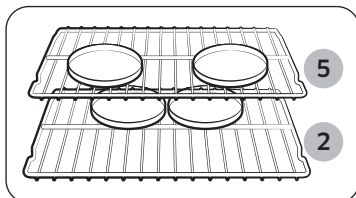
1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tirez l'avant de la grille vers le haut et retirez-la du guide.

Utilisation du four

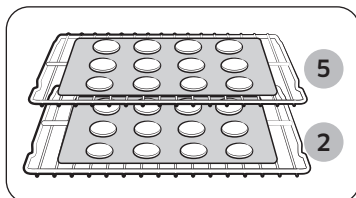
Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



Plusieurs grilles de four



Plusieurs grilles de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1 ½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 2** et **5**. Consultez la figure à gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	2 et 5

Avant d'utiliser les grilles

Le four comporte deux grilles.

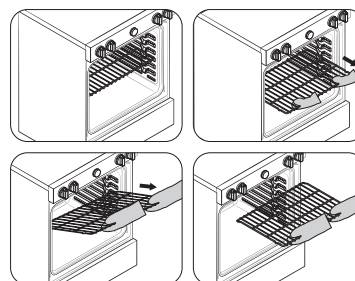
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retirer les grilles

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

Replacer les grilles

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



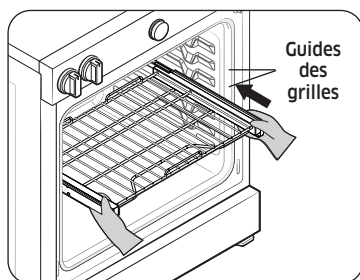
⚠ MISE EN GARDE

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

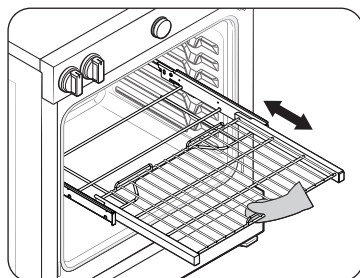
Utilisation de la grille coulissante

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

Installation de la grille coulissante

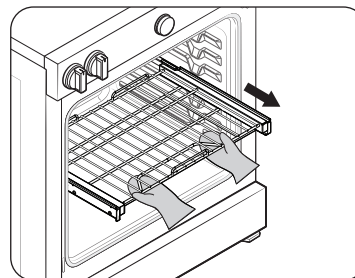


Avec la grille coulissante en position " fermée " et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

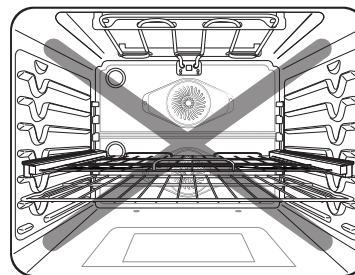


Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille coulissante pendant la cuisson.

Retrait de la grille coulissante



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



⚠ MISE EN GARDE

N'installez pas la grille coulissante directement au-dessus de la grille plate. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

📖 REMARQUE

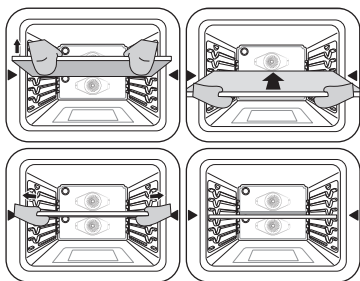
Vous pouvez installer la grille coulissante dans n'importe quelle position de grille, sauf la position la plus haute (niveau 7) et la plus basse (niveau 1) du four.

Utilisation du four

Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions d'autonettoyage ou de nettoyage-vapeur lorsque la plaque de séparation intelligente est installée dans la cavité du four.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



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

MISE EN GARDE

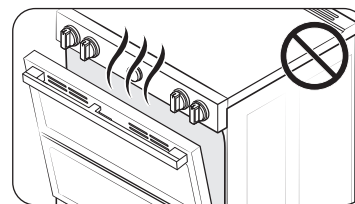
La plaque affiche " -dC- "

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

REMARQUE

Vous pouvez ranger la plaque de séparation dans le tiroir de rangement.

Guide des recettes



MISE EN GARDE

Ce mode de cuisson ne doit être utilisé que lorsque la porte du four est fermée. Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.

Cuisson au four

Ce mode est utilisé pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

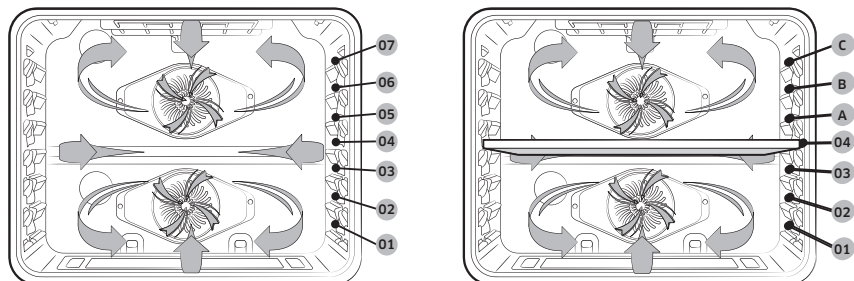
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

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

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection à l'arrière du four fait circuler l'air chaud uniformément dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits uniformément et dorés en moins de temps qu'avec une chaleur ordinaire.



⚠ MISE EN GARDE

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

📖 REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de deux minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

- Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.
- Convient aux grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4.
(En mode double, position A ou 1.)
- Pour la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).
- Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.

Rôtissage par convection

- Idéal pour les grosses coupes de viande tendres cuites à découvert.
- Pour de meilleurs résultats, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.
- L'air chaud circule au-dessus, en dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Utilisation du four

Légumes par convection

- Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons et le brocoli. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser une capacité plus élevée du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille et placez le plateau de cuisson à la position 3.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
- Consulter la section **Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection** commençant à la page **42**.

Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection

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

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	45 à 65
Tomates, en tranches	425 à 450	3	15 à 20
Oignons, en tranches	400 à 425	3	15 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	30 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	15 à 25
Brocoli, en fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Chou-fleur, en fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignons	425 à 450	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	15 à 20
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

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

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les jus de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile, comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat, ainsi que du sel et du poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.
- Pour plus de renseignements, le site Web de Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur le tableau guide. Vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonction sur notre site Web. (www.samsung.com/us/support)

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur de grill situé en haut du four pour cuire et brunir les aliments.

La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant la cuisson au grill.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au grill à porte fermée**. Pendant la cuisson au grill, gardez la porte fermée.
Ouvrez seulement la porte pour y mettre des aliments, les retourner ou les sortir.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez le réglage Grill bas pour la volaille ou les coupes épaisses de viande afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four sera très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Utilisation du four

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyenne	9 galettes	1 po	Élevée	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de boeuf	Moyenne	-	1 po	Élevée	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyenne	-	19 mm (¾ po)	Élevée	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	À point	907 à 1 134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	À point	1 lb.	13 mm (½ po)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	À point	1 lb.	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	À point	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevée	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

MISE EN GARDE

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

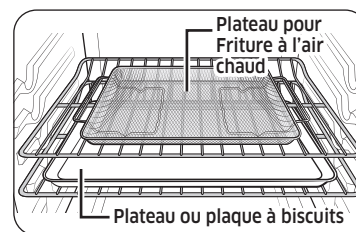
Friture à l'air chaud

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

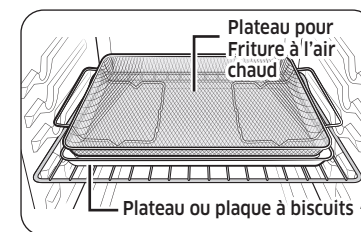
Comment régler le four en mode Friture à l'air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de la grille. (dans le four supérieur du mode double, position A)
2. Sélectionnez le mode **Friture à l'air chaud** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandée. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

Emplacement recommandé pour le plateau pour Friture à l'air chaud



Four unique



Four supérieur

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour Friture à l'air chaud, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Friture à l'air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez l'aliment sur la grille à la position 3 (dans le four supérieur en mode double, à la position A) pour de meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la Friture à l'air chaud.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la Friture à l'air chaud.

MISE EN GARDE

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

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour Friture à l'air chaud à la position 3. (dans le four supérieur du mode double, position A)
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous le plateau pour Friture à l'air chaud pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation en matière de Friture à l'air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Pommes de terre					
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	20 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45	450	20 à 25	20 à 30	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Frites maison	25 à 30	400 à 425	25 à 30	20 à 25	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 3 × 3 pouces. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	40 à 45	425 à 450	25 à 30	20 à 25	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.

Utilisation du four


Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Surgelés					
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	20 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	400 à 425	15 à 20	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Volaille					
Pilons de poulet frais	40 à 45	425 à 450	30 à 35	25 à 30	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments friture à l'air chaud riches en matières grasses peuvent fumer.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	27 à 32	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	450	25 à 30	-	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Légumes					
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	-	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, Panées	20 à 25	425	20 à 25	-	-
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	-	-
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	-	-
Choux-fleurs, panés	40 à 45	400 à 425	20 à 25	-	-
Mélange de légumes, panés	30 à 35	425	20 à 25	-	-

Air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous vide, sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet aux aliments de conserver leur arôme et leurs nutriments d'origine tout en ayant une saveur riche et une texture douce.

Comment régler le four en mode Air sous vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 3.
2. Sélectionnez le mode **Air sous vide** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Entrez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F (65 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
Seul le mode Air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments du four.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide .
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez les températures inférieures à 60 °C (140 °F) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons ont de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement.
Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Dans le cas du poulet, en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

Utilisation du four

Guide de recommandation en matière de Air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Boeuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyenne	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruits			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'en éliminer l'humidité par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

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

Levage du pain

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

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage avant le levage du pain.
- Placez la grille à la position 3.

Maintien au chaud

Garde les aliments cuits au chaud à basse température pendant jusqu'à trois heures.

REMARQUE

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

MISE EN GARDE

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

Options de cuisson

MISE EN GARDE

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

Temps de cuisson

La cuisson minutée règle le four pour faire cuire les aliments à une température déterminée pendant une durée déterminée. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air sous vide / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
2. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque le libellé "Start (Démarrer)" s'affiche, sélectionnez **Rég. temps cuis.** à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Utilisez le curseur coulissant pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
 - **Four éteint :** Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
 - **Maintien de la temp. :** Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
 - **Maintien au chaud :** Active la fonction de maintien au chaud à la fin de la cuisson.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. La température augmente jusqu'à la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pour le temps que vous avez réglé.
7. Une fois le préchauffage terminé, placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et émet un bip.

REMARQUE


Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur  ou utilisez le bouton de réglage.

Utilisation du four

Mode différé

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

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air sous vide / Déshydratation / Autonettoyage

1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur , et sélectionnez **Mode différé** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le mode, puis appuyez sur le bouton rotatif.
4. Tournez le bouton pour sélectionner la température, puis appuyez sur le bouton.
5. Réglez l'heure de Démarrage à l'aide du bouton de réglage.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage pour démarrer.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

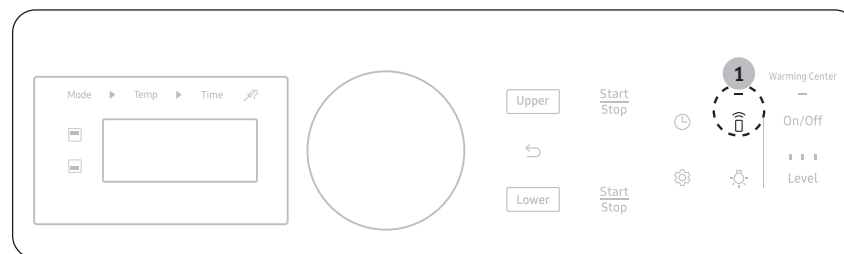
REMARQUE

Pour modifier le délai de démarrage, appuyez sur  ou utilisez le bouton de réglage.


Commande intelligente


Comment connecter le four

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



Pour commander le four à distance

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

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'état du four avec la caméra. • Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"> • Définissez ou modifiez à distance les paramètres du four.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de reconnaître automatiquement les erreurs.
Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.	

Commande vocale

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

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de commander le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être commandées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Menu de l'application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, vous pouvez vous référer à l'énoncé Bixby de l'appareil.

Amazon Alexa et Assistant Google

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

Guide d'installation

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

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

REMARQUE

Les spécifications de marche/arrêt des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Utilisation du four

Caractéristiques spéciales


La fonction Sabbat



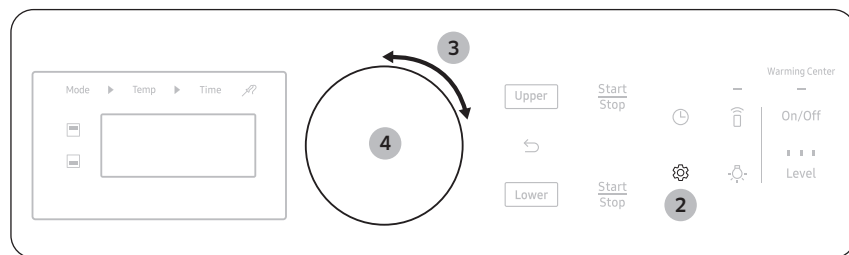
(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)


Utilisez cette option uniquement pour la cuisson pendant le sabbat et les fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web <http://www.star-k.org>

Avec la fonction Sabbat



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

Pour activer la fonction Sabbat



1. Démarrer un mode de cuisson au four.
2. Appuyez sur  et sélectionnez la fonctionnalité **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun bip ne sera émis. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbat.
- Pour désactiver la fonction Sabbat, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. " sabbat " s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre la fonction Sabbat et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbat en appuyant sur  pendant au moins 3 secondes.
- Pour modifier la température du four en mode Sabbat, tournez le bouton de réglage (dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer). Chaque tour du bouton de réglage modifie la température de 5 °F.

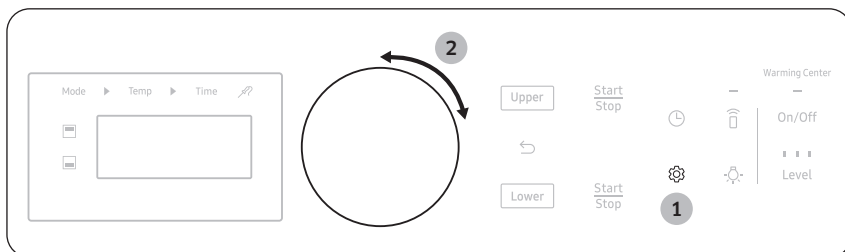
MISE EN GARDE

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

Paramètres

Appuyez sur la touche  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier différents paramètres de votre four. Vous trouverez dans le tableau suivant des descriptions détaillées.

Le menu Options n'est disponible que lorsque le four est éteint.




Réglage	Description
Minuterie	Réglez la minuterie.
Mode différé	Réglez la cuisson en mode différé. REMARQUE Voir la page 50.
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajouter ou supprimer des modes de cuisson.
Ma tendance	Cette Fonction mémorise et conserve les paramètres de cuisson.
Conversion automatique	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de la Cuisson par convection.

Réglage	Description
Économie d'énergie de 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au grill.
Unité de température	Réglez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Centigrade.
Ajuster la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Sabbat	Réglez le mode sabbat. Marche/arrêt. REMARQUE Voir la page 52.
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Utilisation du format 24 heures	Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
Date et heure	Réglez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles. REMARQUE Voir la page 30.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français ou espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez votre paramètre

Utilisation du four



Minuterie

Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Toutefois, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter une opération de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner la **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque c'est fait, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les paramètres de la **Minuterie**, enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message " Temps écoulé ". La minuterie commence à compter le temps après la fin de la **Minuterie**, ça ne prend que 10 mins. Appuyez sur le bouton de cadran, le compte à rebours disparaîtra.

Verrouiller


Verrouillez le panneau de commande pour éviter les manœuvres accidentelles ou le basculement du produit.

Appuyez sur , et sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage du four est activé, le panneau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte. Appuyez et maintenez  pendant 3 secondes pour déverrouiller le four.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 paramètres de cuisson souvent utilisés à votre liste de Favoris pour les appliquer facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux paramètres de cuisson aux Favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez les paramètres de cuisson (mode, température, temps de cuisson, température de la sonde).
3. Le cas échéant, sélectionnez l'option (temps de cuisson et température de la sonde).

REMARQUE

Alternativement, vous pouvez simplement appuyer sur Ajouter aux favoris qui apparaît lorsque le four termine la cuisson.

Utilisation des paramètres de cuisson favoris

1. Pour sélectionner le Mode favori à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez le réglage de cuisson favori que vous voulez démarrer.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Mes modes

Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) des modes de cuisson et créer une liste personnalisée.


1. Appuyez sur  et sélectionnez **Mes Modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner ou désélectionner les modes.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode via l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.


Ma tendance

Cette fonction permet de mémoriser les paramètres de cuisson souvent utilisés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Ma tendance** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour sauvegarder les modifications.


Conversion automatique

La fonction Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de recette classique de 350 °F et appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Conversion automatique** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**. (Le paramètre par défaut est " Désactivé ")
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Éco. énergie 12 heures

Le four s'éteint automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Éco. énergie 12 heures** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Temp. Unité (°F ou °C)

Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. La valeur par défaut est le degré Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **l'unité de Temp. (Température)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Ajuster la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures de cuisson recommandées dans les recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez ré-étalonner la température du four. Avant de ré-étalonner les réglages, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur au réglage recommandé. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée de $\pm 19^{\circ}\text{C}$ ($\pm 35^{\circ}\text{F}$).


1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Ajuster la température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'autonettoyage et reste en mémoire après une coupure de courant.


Sons

Son de rotation (bips) Marche/Arrêt.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Sons** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Utilisation du format 24 heures

Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.

1. Appuyez sur , et sélectionnez Utiliser le format 24 heures à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner 12 h ou 24 h.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Langue

Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français ou espagnol. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.




1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Wi-Fi

Si vous réglez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.


1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Mode Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur ,  est effacé de l'écran et le fonctionnement de la plupart des fonctions à distance est obstrué.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, le libellé  s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez indiquer le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La **Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si le Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

Redémarrer


Vous pouvez redémarrer votre cuisinière.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Redémarrer** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

Utilisation du four

Réinit. d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.




1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Réinit. D'usine** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

MISE EN GARDE

Avant de réinitialiser les paramètres du four, désactivez toutes les fonctions du four et de la plaque de cuisson.

Mode Démonstration

Utilisé par les détaillants à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Appuyez et maintenez les deux  et  pendant 3 secondes. L'indicateur de démonstration apparaîtra à l'écran.

Entretien de votre appareil

Autonettoyage

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

MISE EN GARDE

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

Avant un cycle d'autonettoyage

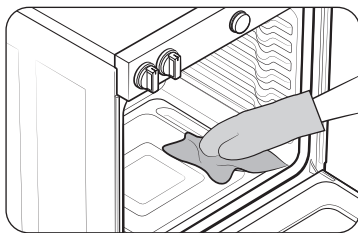


Fig. 1

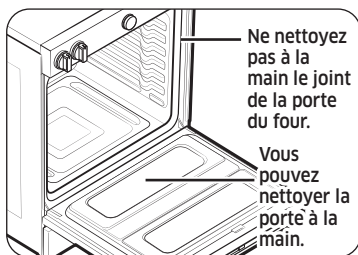


Fig. 2

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

REMARQUE

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


Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

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

REMARQUE

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

Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Mode différé** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du bouton de réglage.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four.
4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure précisée.

Entretien de votre appareil

Comment arrêter la fonction d'autonettoyage

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

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

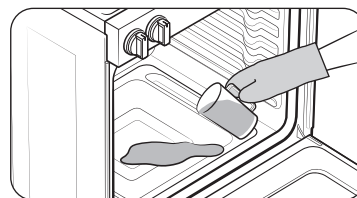
Après un cycle d'autonettoyage


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

Nettoyage à la vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

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

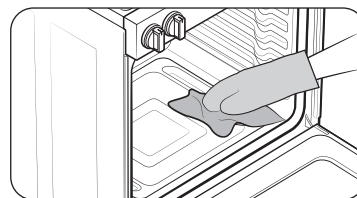


1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Appuyez longuement sur , et sélectionnez **Nettoyage > Nettoyage à la vapeur** à l'aide du bouton de réglage.

4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.
Une fois l'opération terminée, l'écran clignote et un bip retentit.

5. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.

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



REMARQUE

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

REMARQUE

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

MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- User de prudence lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- S'il y a des résidus importants, comme de la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter ces résidus avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte (à 15 degrés) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien et nettoyage du four

AVERTISSEMENT

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



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

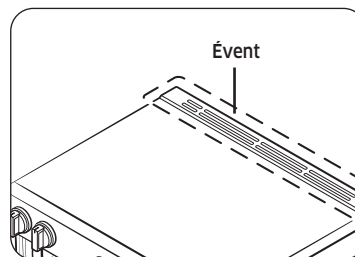
Panneau de commande

Verrouillez d'abord le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles et le basculement du produit.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de nettoyer celle-ci. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures physiques.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



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

Entretien de votre appareil

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- S'il y a des résidus plus difficiles à déloger et des graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir de 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Grilles du four

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

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, enduisez légèrement les guides de la grille du four d'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau pour Friture à l'air chaud

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

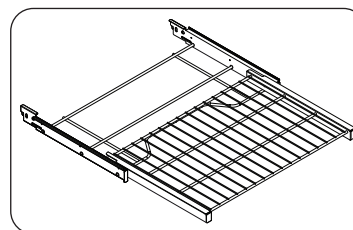
REMARQUE

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

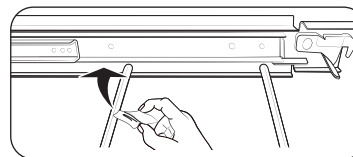
MISE EN GARDE

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

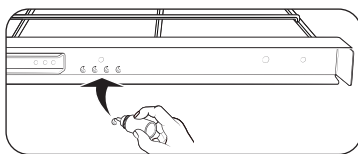
Pour lubrifier les coulisses



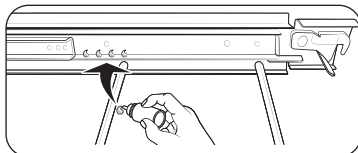
1. Retirez la grille du four. **Voir retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.**
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



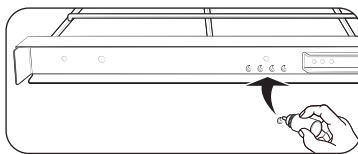
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé - voir les étapes 4 à 7).



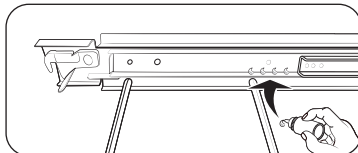
- Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement.



- Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
- Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
- Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.



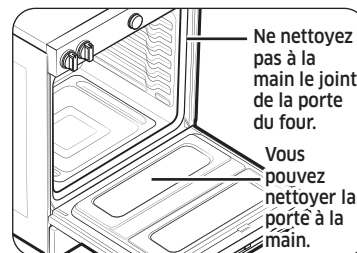
- Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit et placez-la dans le four. **Voir retrait de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE.**



REMARQUE

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

Porte du four

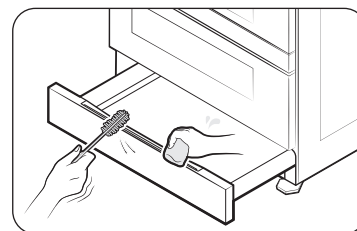


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. **NE PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** et **ne laissez pas l'eau ou le nettoyeur pour vitres pénétrer dans les fentes d'aération de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyeur pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**

Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Poignée du tiroir

Enlevez la poussière avec une brosse douce ou un chiffon doux imbibé d'eau.



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
 - Cela pourrait endommager la surface.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

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

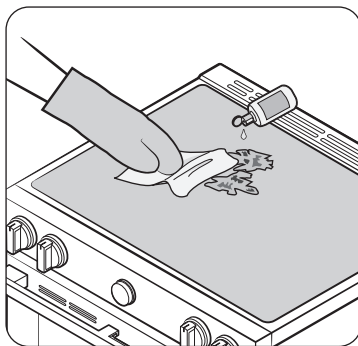
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

⚠ AVERTISSEMENT

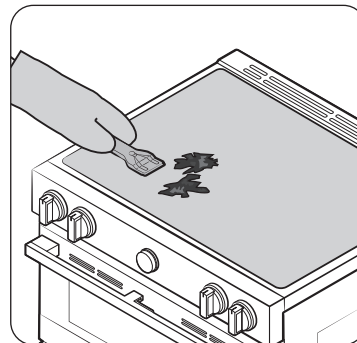
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



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

Retrait des résidus brûlés et abondants



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

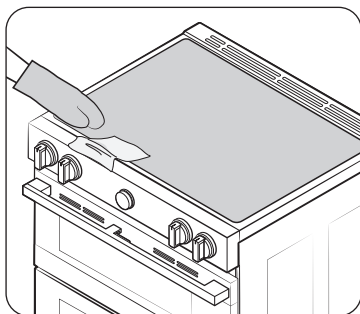
Retrait des marques et des rayures métalliques

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

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

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

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

REMARQUE

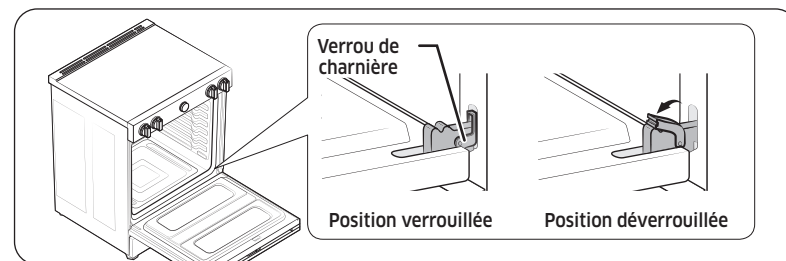
Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

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



1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas et en direction du cadre de porte jusqu'à la position déverrouillée.

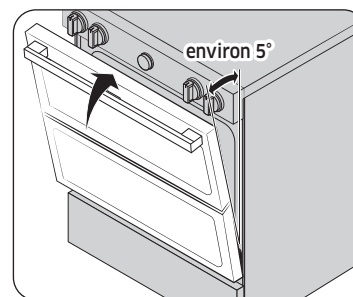


Fig. 1

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

Entretien de votre appareil

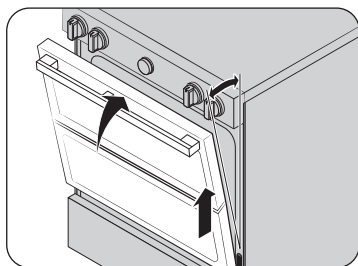
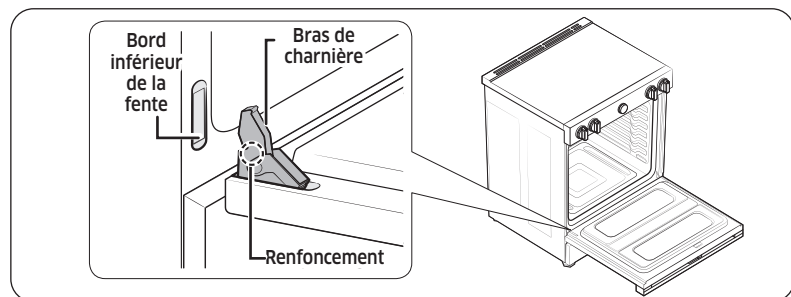


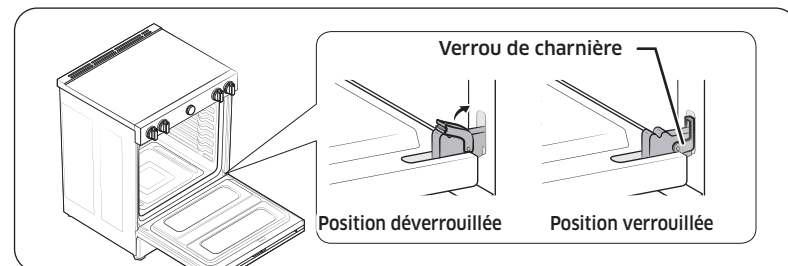
Fig. 2

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

Comment réinstaller la porte

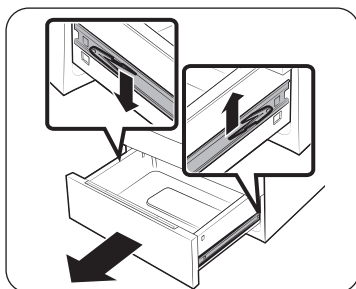


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

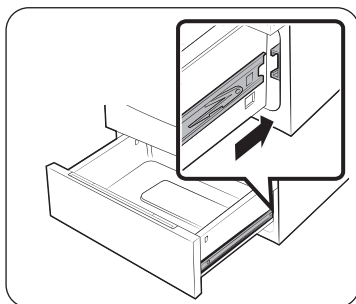


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement




1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince gauche tout en soulevant la pince droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le complètement.

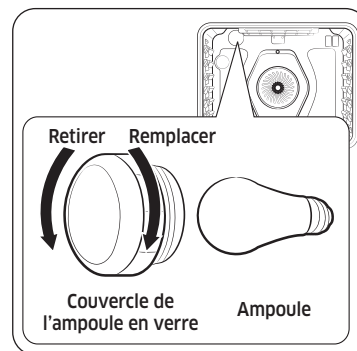


4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclenchez les pinces en place.

Changement de l'éclairage du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre l'éclairage.

L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.



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

MISE EN GARDE

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

Dépannage

Dépannage

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

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible aux fins d'entretien et ne peut être déplacé facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et sont trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

AFFICHAGE DES COMMANDES

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

TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 62.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

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

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 62.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
" Craquement " ou " bruit sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

Dépannage

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 29.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur le fonctionnement du four à partir de la page 44.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
	Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 29.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 36.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section sur l'Ajuster la température à la page 55.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les tailles des portions à la page 44, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de recommandation de cuisson au grill à la page 44.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au grill.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément du grill pendant 10 minutes. • Consultez le guide de recommandation de cuisson au grill à la page 44.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section sur l'Ajuster la température à la page 55.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'autonettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la surface radiante est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 54). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe par l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir par l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe par l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de trois heures. • Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson traditionnelle à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à déplacer.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 65.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Codes d'information

FOUR

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

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Stop (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente
-dC-	Ce code s'affiche si la plaque de séparation est insérée ou retirée pendant que le four est en marche.	Assurez-vous que la plaque de séparation est bien insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Code affiché	Cause possible	Solution
bAdLiNE	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, n'obstruez jamais celui-ci par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Garantie (CANADA)

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

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

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

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

Garantie (CANADA)

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

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

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

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

Samsung Electronics Canada Inc.

2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada

1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (en anglais)

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

Annnonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel open source.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux renseignements sur la licence de source libre relatives à ce produit.





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

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

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

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

UNE QUESTION? DES COMMENTAIRES?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE À L'ADRESSE
USA 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)

