

Electric Range

User manual

NSE6D*87*****



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
- 1) 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.

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
Oven cooking	31
Cooking mode	31
Camera In Oven (applicable models only)	32
Using the oven racks	33
Recipe guide	35
Temperature probe	44
Cooking options	46
Smart control	47
Voice control	48
Special features	48
Settings	49
Maintaining your appliance	53
Self-cleaning	53
Steam-cleaning	55
Care and cleaning of the oven	56
Care and cleaning of the glass cooktop	58
Removing and reinstalling the oven door	59
Removing and reinstalling the storage drawer	61
Changing the oven light	61
Troubleshooting	62
Troubleshooting	62
Information codes	66
Warranty (U.S.A)	68
Warranty (CANADA)	69
Appendix	71
Open Source Announcement	71

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  • 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.

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

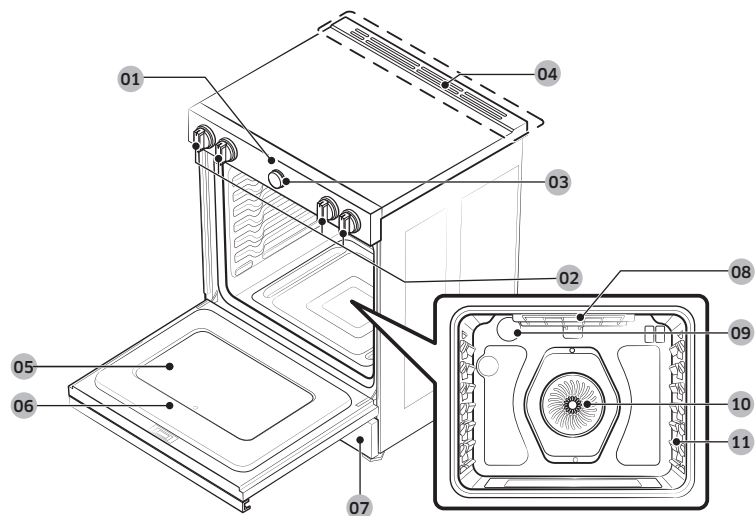
⚠ CAUTION

- ☑ • 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



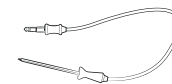
What's included with your range



Wire racks (2) *



Air Fry tray (1) *



Temperature probe (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 Oven door | 06 Camera |
| 07 Storage drawer | 08 Broil oven heater |
| 09 Oven light | 10 Convection system |
| 11 Shelf 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 it.

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

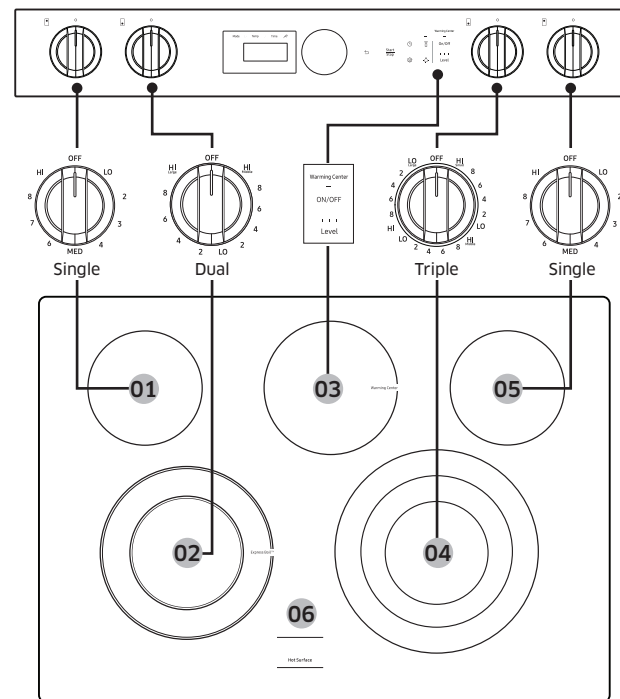
Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

📖 NOTE

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 |

📖 NOTE

The knob illumination around the knob turns on when the knob is turned on.

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.

Cooking areas

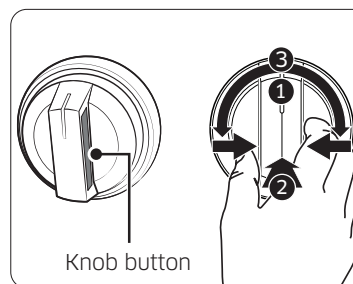
- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through 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

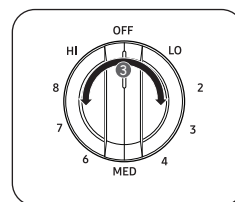
- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control 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

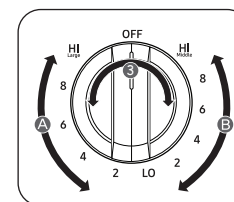


Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

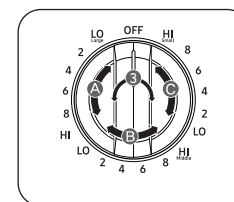
1. Pinch or Side-push the knob button.
2. Push the knob in.
3. Turn in either direction to the setting you want.



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

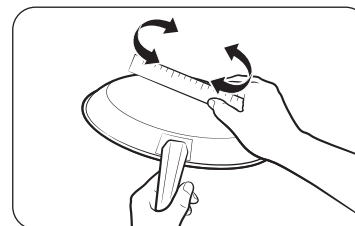
- Pressing **Stop** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

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

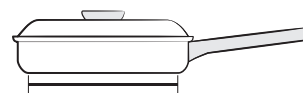
Using the proper cookware

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.

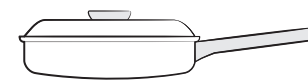
CORRECT



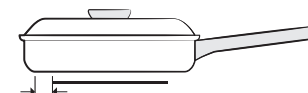
Flat and straight pan bottoms.

- 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.

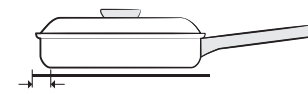
INCORRECT



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

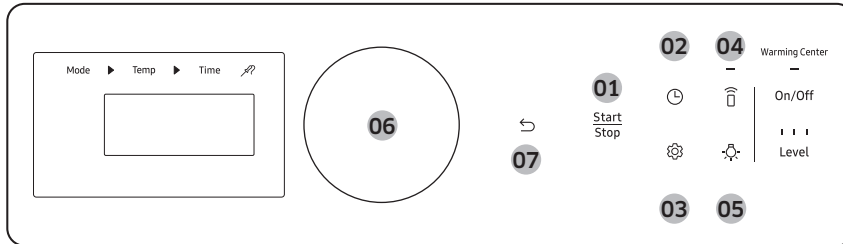
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

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.

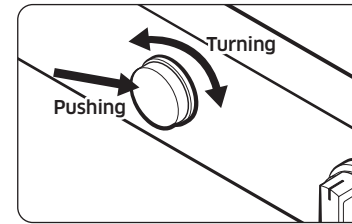
Operating the oven

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.

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.

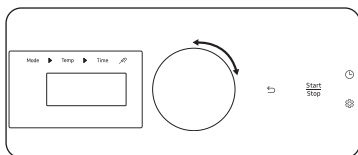
Operating the oven

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

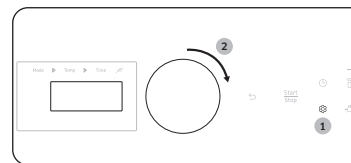



To activate the control panel, turn or Push the **Dial Knob**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

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

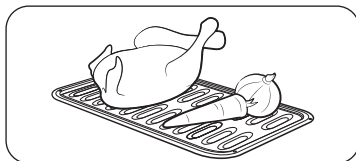


1. Tap , and then select **Date & Time** using the dial knob.
2. Enter the current time using the dial knob.
3. Push the dial knob to confirm the time.
4. Enter the current date using the dial knob.
5. Push the dial knob to confirm the date.

NOTE

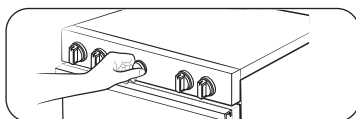
You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath feature is enabled.

Oven cooking



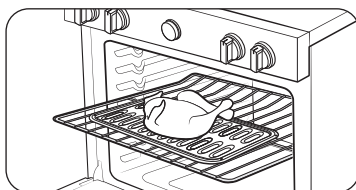
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



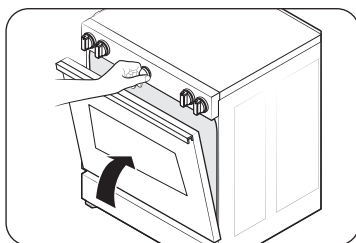
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



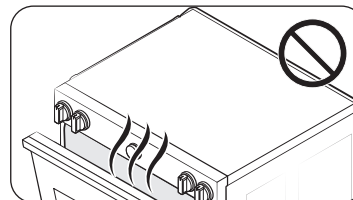
STEP 4

Close the door and start cooking.

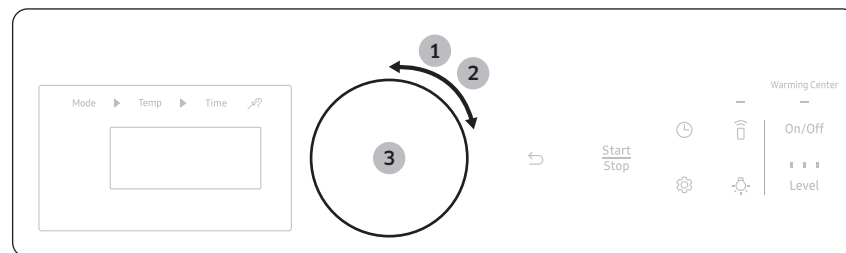
NOTE

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

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 modes, the oven heating element will shut off. To restart the heating element, close the door.



1. Use the Dial Knob to select a mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Air Fry, Broil, etc.).
2. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
3. 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.
4. 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.

Operating the oven

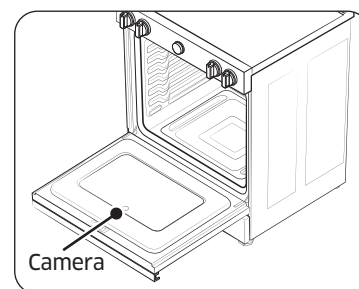
Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Temp. Probe	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175 - 550	350	O	O	O
Broil	Hi-Lo	Hi	X	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	O	O	O
Convection Roast	175 - 550	325	O	O	O
Convection Vegetable	350 - 450	400	X	O	O
Air Fry	350 - 500	425	X	O	O
Air Sous Vide	100 - 205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

NOTE

To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.

Camera In Oven (applicable models only)

Camera in Oven



WARNING

Clean the transparent inner side of door after the product cools down.

- You may get a burn due to the heat.

CAUTION

Do not wipe too hard when cleaning transparent inner side of door that have the camera functions.

- It could be damaged as it is made of glass.

The built-in camera enables you to monitor the cooking process using the SmartThings app.

Check the Camera Vision settings in Options - Settings.

It is only available if the product is connected to Wi-Fi through Easy Connection.

- Live Streaming: Monitors the cooking status in the oven with the SmartThings app.


However, the camera does not operate during certain modes, such as the Cleaning and lower setting in twin cooking mode.

The light is turned on while the camera is in operation. (The camera will turn off if you turn off the Light.)

The screen will display the camera indicator when the camera is running.

- To monitor the cooking process with the camera, place food between racks 1 and 4.

NOTE

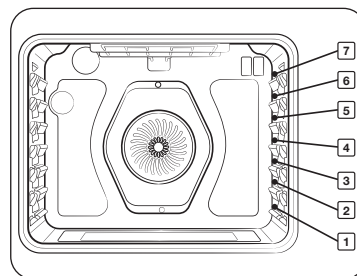
- For optimal camera recognition, clean the transparent inner side of door and light on the back inside oven on the regular basis.
- Clean the inside of the oven after it completely cools down.
- Do not wipe too hard when cleaning the transparent inner side of door. It may cause scratches or other damage.
- While the Live Streaming feature is on, the food image from the camera may be steamed or fogged up depending on the food.
- While the Live Streaming feature is on, the food image may break off or pause due to a weak Wi-Fi signal depending on the product's distance to the router. Press the  button to refresh the image.
- Depending on the router/network condition, the food image may break or pause. A connection over 5GHz Wi-Fi helps you enjoy the product without affecting the experience.
- Objects between the product and the router may affect the Live Streaming image quality. Please check if the internet upload speed is consistently over 30 Mbps at the product location.
- If the streaming image quality is low on your mobile device, please check if the download speed is at least 30 Mbps.
- The screen may be blurred by the internal lights when there is no food inside or depending on the food placement.
- If the camera is hard to see, wipe foreign matter on inner side of door surface.

CAUTION

Please note that forcefully pressing the door switch while the door is open may cause the camera to malfunction.

Using the oven racks

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

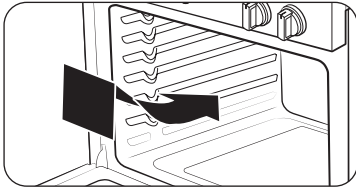
This table is for reference only.

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.

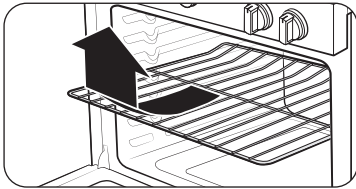
Operating the oven

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

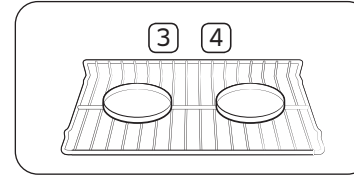
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



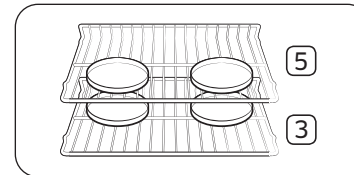
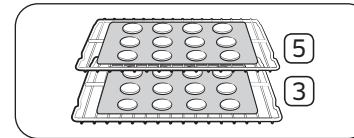
To remove an oven rack

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

Rack and Pan placement



Single 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.

For cakes, place the oven racks in **positions 3 and 5**. For cookies, place the racks in **positions 3 and 5**.

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cookies	3 and 5
Cakes	3 and 5

Before using the racks

The oven has two racks.

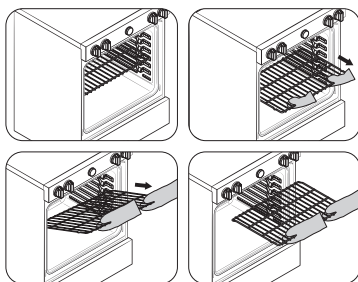
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming out completely.

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

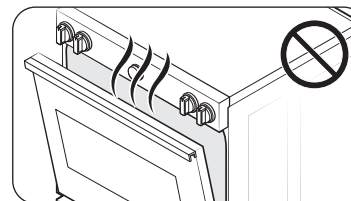
1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



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.

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.

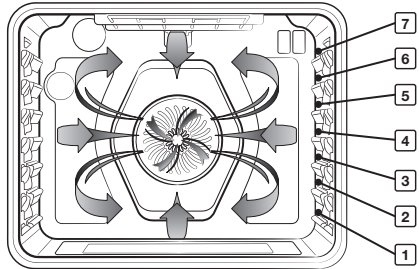
NOTE

- 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.

Operating the oven

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.

Convection Vegetable

- 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 **37**.

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

Operating the oven

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.

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

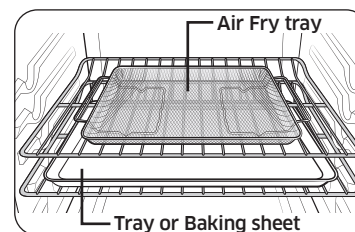
Make sure to close the door after turning over the food.

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. 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.
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

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 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.

Operating the oven

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.
- 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
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	450	20 - 25	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Homemade French Fries	25 - 30	425	25 - 30	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 1/8 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30	450	25 - 30	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425	20 - 30	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	425	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	25 - 30	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	-
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45	425 - 450	30 - 35	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	25 - 30	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	400 - 425	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 toss 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
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 toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25	425	20 - 25	
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Onions, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Cauliflowers, Breaded	18 - 22	400 - 425	20 - 25	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	400 - 425	20 - 25	

Operating the oven

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.

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

Operating the oven

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 modes will operate until canceled. (12 hr energy saving's default setting : on)

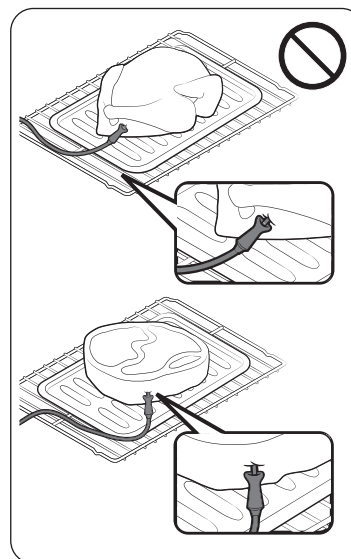
CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

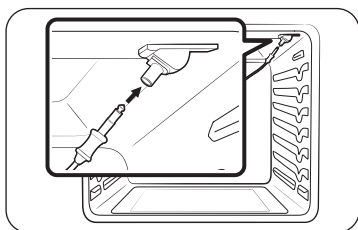
Temperature probe

The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

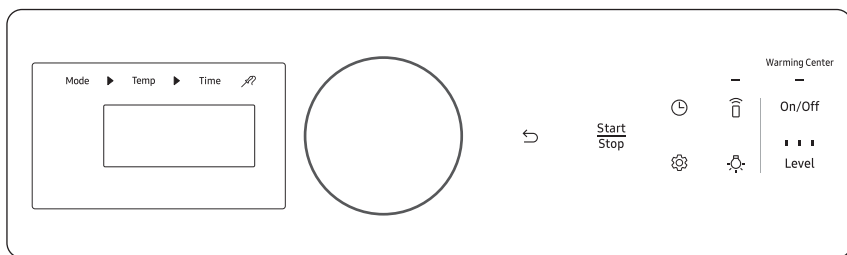
You can use the temperature probe with the oven set to **Bake, Convection Bake, or Convection Roast**. When you use the temperature probe, the internal temperature is shown on the display when it reaches 100 °F.



1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.
 - When you insert the temperature probe, make sure it does not contact bone, fat, or gristle.
 - For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
 - For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
 - If you remove the temperature probe while cooking is in process, the oven shuts off in 60 seconds.
 - The temperature probe may not function properly if inserted into frozen food. (The temperature probe icon doesn't appear.)



2. Insert the temperature probe plug into the socket on the top side wall of the oven.
3. Select the cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, or Bake) and the temperature.
4. Set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the dial knob.



5. Set an option (Cooking Time, Delay Start, or Keep Warm) if necessary.
6. Long tap to **Start**. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

NOTE

Temperature probe operation will shut off either :

- When cooking time is over.
- When the temperature reaches the temperature you set.

Temperature table

Type of Food		Internal temperature (°F)
Beef / Lamb	Rare	140 - 150
	Medium	160 - 170
	Well done	170 - 180
Pork		170 - 180
Poultry		165 - 185

CAUTION

- To protect the temperature probe, be careful not to insert the probe so that it comes out of the meat. Make sure that the probe is inserted around the center of the meat.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during the Self-Cleaning or Broiling cycle. This will cause permanent damage to the probe.
- To avoid damage to the probe, defrost food in advance.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the temperature probe only for the applicable cooking operations.

NOTE

If you have covered the meat with aluminum foil and you let it stand covered for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5 - 10 °F degrees.

Operating the oven

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.

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. Press **Start** or push the dial knob to start.
7. The oven starts cooking at the set time.

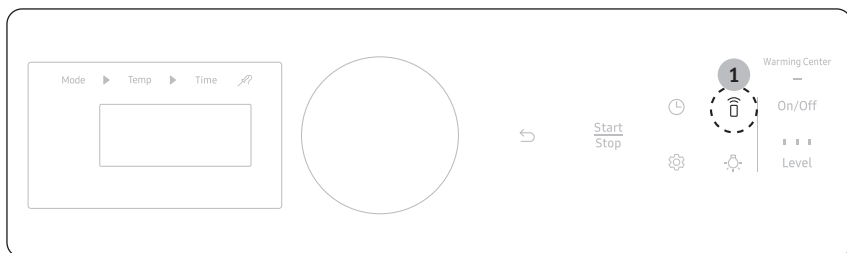
NOTE

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.
Temp. Probe	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor the current temperature and reset the probe setting.
<p>If  is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.</p>	

Operating the oven

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.

Special features


The Sabbath feature



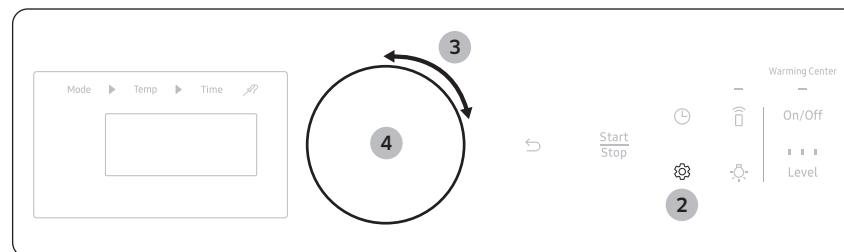
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)


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.

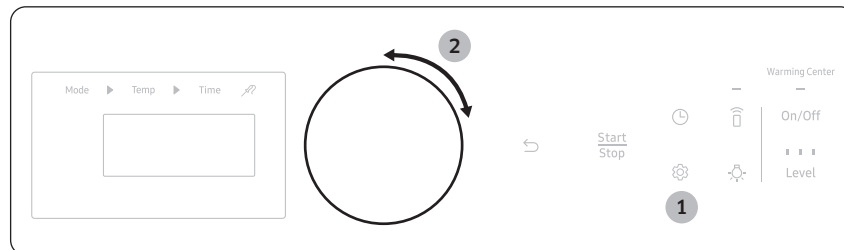
CAUTION

- 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 44.
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.

Operating the oven

Setting	Description
Temp Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Adjust Temp	Recalibrate the oven temperature.
Welcome Lighting	Set the Welcome Lighting mode to On/Off.
Sabbath	Setting Sabbath mode. On/Off.  NOTE See page 48.
Sounds	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Screen Saver	Set the screen saver On/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



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.

Welcome Lighting

When you wake up the oven (such as using the dial knob, using the touch pad, open the door), the knob lights blink each to welcome you. Set the **Welcome Lighting** mode to On/Off. The default is on.

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


NOTE

Welcome light only comes on when waking up from completely blank display in sleep mode.

Operating the oven


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.


Screen Saver

Set the Screen Saver On/Off.

1. Tap , and select **Screen Saver** 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**.

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

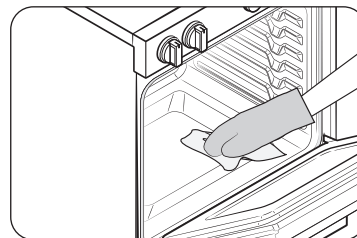


Fig. 1

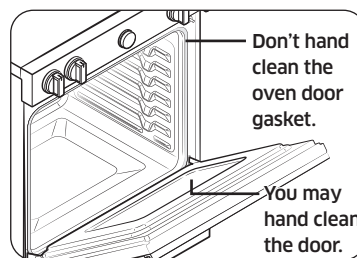


Fig. 2

- 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.

Maintaining your appliance


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.

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.

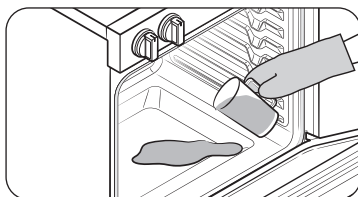
After a self-cleaning cycle

- 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.

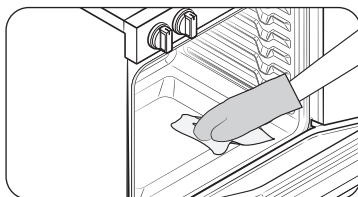
Steam-cleaning

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. Select **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.

Maintaining your appliance

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.

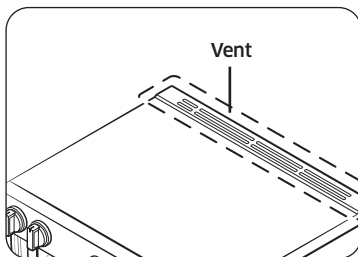
Control panel

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.**

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.

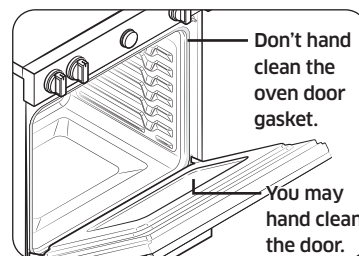
CAUTION

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.

NOTE

- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, or www.samsung.com/ca_fr/support) and reference part number DG81-01629A.
- If you want to buy directly, connect to <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

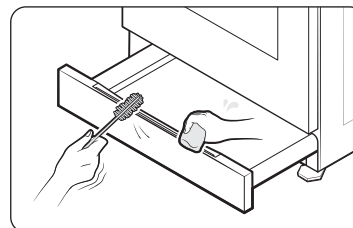
Oven door



- 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

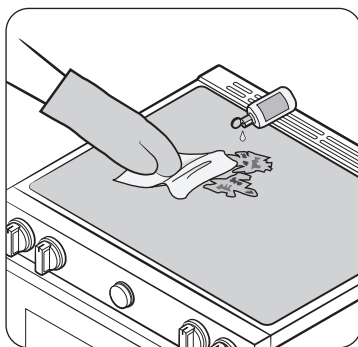
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

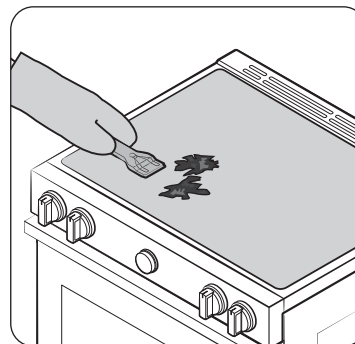
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

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.

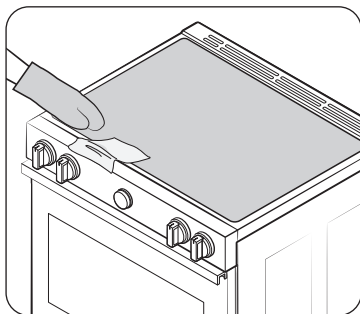
Removing metal marks and scratches

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

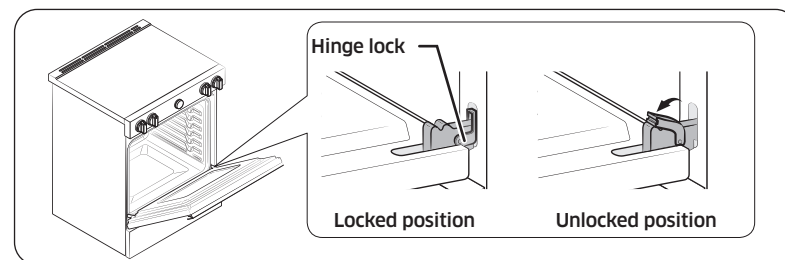
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

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.

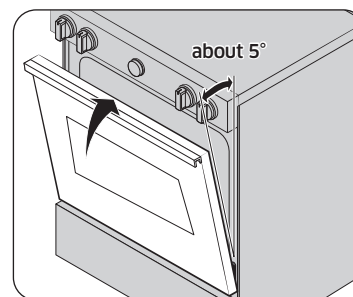


Fig. 1

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

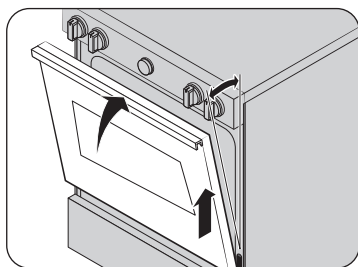
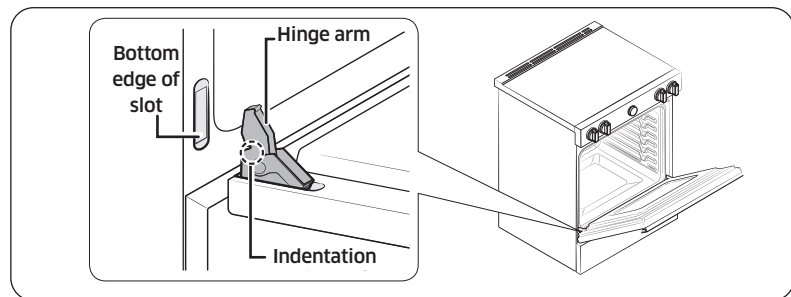


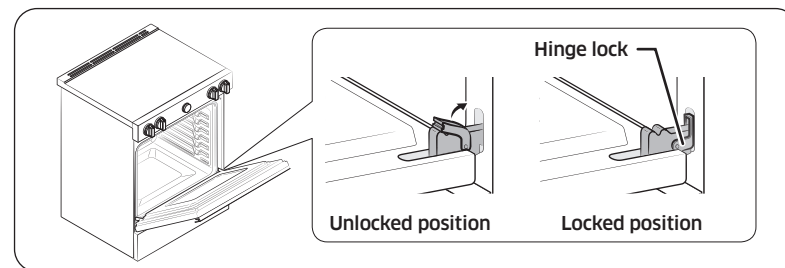
Fig. 2

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

How to re-install the door

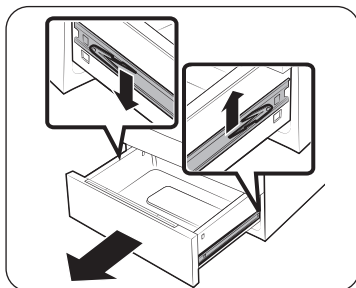


1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.

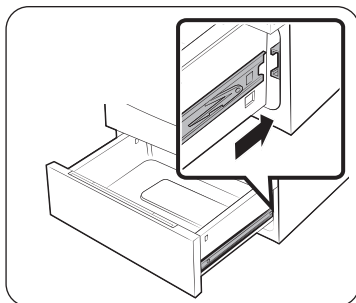


3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

Removing and reinstalling the storage drawer




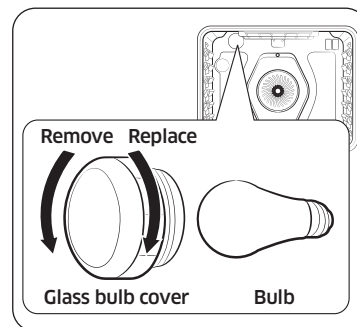
1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



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

Before changing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Make sure the oven and the bulb are cool.

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 58.
	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 58.
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 37.
	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 32.
	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 51.

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 39, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 39.
	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 39.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on Adjust temp on page 51.
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 53.
	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 50). 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 53.
	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 53.

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 61 .
	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
Bad line	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 (U.S.A)

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

Warranty (CANADA)

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. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/O leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.





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*87*****



SAMSUNG

Dispositivo antinclinación

ADVERTENCIA

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

LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE 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 las puertas de la estufa ni se incline ni se sienta sobre ellas.** 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 los productos disponibles en los mercados de EE. UU. y Canadá, solo se encuentran 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
- 1) 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 artefacto 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 artefacto 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. El equipo se debe instalar y operar con al menos 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y el 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 artefacto 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.

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

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

DECLARACIÓN DE 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. El equipo se debe instalar y operar con al menos 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y el 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	13
Seguridad para los niños	13
Horno	14
Uso remoto	15
Autolimpieza del horno	15
Campana de ventilación	16
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	16
Advertencias importantes sobre la instalación	17
Advertencia crucial sobre el uso	18
Precauciones de uso	22
Advertencias críticas sobre la limpieza	24
Introducción a su nueva estufa	24
Resumen	24
Qué incluye su estufa	25
Antes de comenzar	25
Consejos para ahorrar energía	25
Cocción de la superficie	26
Acerca de la cocción de la superficie	26
Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie	28
Uso de utensilios de cocina adecuados	30
Elección de los utensilios de cocina adecuados	30
Protección de la placa de cocción	31
Funcionamiento del horno	31
El panel de control del horno	31
Cómo utilizar la perilla de disco	32
Modo Pantalla	32

Reloj	33
Cocción en horno	33
Modo de cocción	34
Cámara dentro del horno (solo modelos específicos)	35
Uso de las parrillas del horno	36
Guía de recetas	38
Sonda de temperatura	47
Opciones de cocción	49
Control inteligente	50
Control por voz	51
Funciones especiales	51
Configuración	52
Mantenimiento del artefacto	56
Autolimpieza	56
Limpieza a vapor	57
Cuidado y limpieza del horno	58
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	60
Extracción y recolocación de la puerta del horno	62
Extracción y recolocación del cajón de almacenamiento	64
Cambiar la luz del horno	64
Solución de problemas	65
Solución de problemas	65
Códigos de información	69
Garantía (EE. UU.)	71
Garantía (CANADÁ)	72
Anexo	74
Anuncio de código abierto	74

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su estufa para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños durante su uso. Esta guía no cubre todas las situaciones que pudieran ocurrir. Siempre comuníquese con el agente de servicio o el fabricante por problemas que no puede solucionar.

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 operar 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**.

PRECAUCIÓN

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

-  NO lo fuerce.
-  NO lo desmonte.
-  NO lo toque.
-  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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Estos símbolos de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalos de forma explícita. 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

Al utilizar artefactos eléctricos, debe seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

PRECAUCIÓN

- Utilice este artefacto solo para su fin previsto expuesto en este manual del 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.
-  **Servicio técnico del usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto, a menos que se recomiende específicamente en este manual. 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • **No entre en el horno.**
- **No guarde objetos que les puedan resultar interesantes a los niños en gabinetes que se encuentren por encima de la estufa o en el protector trasero de la estufa.** 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 un incendio provocado por grasa.** Apague el horno para evitar la expansión de las llamas. Controle el incendio o las llamas cerrando la puerta o utilice un químico seco, bicarbonato de sodio o un extintor en 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.

- ❑ • 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 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 los plásticos, la ropa y el papel alejados de las partes del artefacto que puedan calentarse.
- **Use ropa adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • **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 retazo de tela grande.
- Enséñeles a los niños a no jugar con los controles de la estufa ni con ninguna de sus piezas.
- Para su seguridad, no use limpiadores de 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 una capacitación 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.

UNIDADES DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE

- ☐ • **Nunca descuide las unidades de superficie en ambientes con altas temperaturas.** El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Revestimiento de protección: no utilice papel de aluminio para forrar los recipientes recogegotas de la unidad de superficie o el fondo del horno, excepto como se sugiera en el manual. La instalación inadecuada de este revestimiento puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No levante la placa de cocción.** Si lo hace, se puede dañar la estufa y provocar un mal funcionamiento.
- **No opere la placa de cocción sin utensilios de cocina.** Si se opera la placa de cocción 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 de cocción retendrá el calor después de que los controles se hayan apagado.
- No mueva el contenedor ni el recipiente en posición horizontal sobre la superficie de la placa de cocción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • **Tenga cuidado si coloca cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa de cocción cuando esté en uso.** Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Utilice ollas de tamaño adecuado.** Este artefacto está equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione cacerolas 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 de tamaño más pequeño expondrá una porción del elemento para calentar al contacto directo y puede provocar que la ropa se prenda fuego. Si el tamaño de la cacerola o la sartén coincide con el tamaño del quemador, también se mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben estar hacia adentro y no deben sobresalir de las unidades de superficie adyacentes:** para disminuir el riesgo de quemaduras, incendios de materiales inflamables o derrames debido al contacto accidental con los utensilios de cocina, coloque los mangos de los utensilios de cocina hacia adentro para que no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios vitrificados.** Solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados pueden usarse para la parrilla sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de la crema de limpieza.

- ★ • Asegúrese de saber qué perilla de control opera cada unidad de superficie. Corrobore que haya encendido la unidad de superficie correcta.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Cuando prepare comida mediante flameado debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Preste atención cuando fríe alimentos en ambientes con temperaturas altas o medias altas.
- **No deje artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caerse y dañarla.**
- **No utilice cubiertas decorativas para los elementos de la superficie:** si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. Además, se puede dañar la placa de cocción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ • **Instalación adecuada:** asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- El artefacto solo debe recibir servicio técnico por parte de personal calificado. Las reparaciones de personas no calificadas pueden provocar lesiones o averías graves. Si su artefacto debe repararse, comuníquese con un centro de servicios autorizado de Samsung. No seguir 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 cumplimiento con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto tiene averías o si aparecen fracturas, grietas o divisiones:
 - apague todas las zonas de cocción
 - desenchufe la estufa del tomacorriente de CA
 - comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su zona.

⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie tiene una grieta, apague y desenchufe el artefacto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice

la placa de cocción hasta que la superficie de vidrio se haya reemplazado.

⚠ 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 alejados del artefacto mientras esté cocinando.
- Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más de lo usual. Mantenga a los niños pequeños alejados de la estufa cuando esté en modo autolimpieza.


CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

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

HORNO

-  • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS PARA CALENTAR NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO.** Los elementos para calentar pueden estar calientes aunque tengan color oscuro. Las superficies internas del horno se calientan lo suficiente como para 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 se pueden calentar lo suficiente como para provocar quemaduras. Estas superficies incluyen las aberturas de ventilación del horno y las superficies próximas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No caliente comida en envases cerrados.** La acumulación de presión puede provocar que el envase explote y ocasionar lesiones.

-  • **No utilice el horno para secar periódicos.** Si se sobrecalientan, los periódicos pueden incendiarse.
- **No utilice el horno como espacio de almacenamiento.** Los objetos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.
-  • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación inadecuada de este revestimiento puede provocar 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 rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla debe retirarse cuando el horno está caliente, utilice agarradores. No permita que los agarradores tomen contacto con el elemento para calentar del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-
- ❑ No permita que el papel aluminio o el sensor de temperatura tomen contacto con los elementos para calentar.
 - ❑ • **Durante el uso, el artefacto se calienta.**
Tenga cuidado para evitar tocar los elementos para calentar dentro del horno.
 - No utilice limpiadores abrasivos 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.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente utilizar el horno durante una falla eléctrica. Si hay una falla eléctrica, siempre 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 se puede configurar para permitir su uso remoto en todo momento.

- ❑ • **No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, encima o cerca de las unidades de superficie del artefacto.**

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- ❑ **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. 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 las aves a una habitación bien ventilada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • **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 la fuente de alimentación. 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CAMPANA DE VENTILACIÓN

- ★ • **Limpie los ventiladores con frecuencia.** No deje que se acumule grasa en el ventilador ni en el filtro.
- **Cuando flamee comida debajo del ventilador, enciéndalo.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- ☐ • **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A ELLAS.**
Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque tengan color oscuro. Las áreas 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 áreas cercanas a ellas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción y su revestimiento.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.

- ★ **Limpie la placa de cocción con precaución.** Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- ★ • El artefacto debe ser instalado por un técnico o una empresa de servicios calificada.
 - 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 embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y provocarse heridas.

- ★ • 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.
- ⚡ • 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 del cable de alimentación en ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito con el amperaje correcto.
- ☐ • No instale este artefacto en un lugar húmedo, oleoso o polvoriento, ni lo exponga directamente al sol o al agua (gotas de lluvia).
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - No utilice un enchufe dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - No tire ni tuerza excesivamente el cable de alimentación.
 - No gire ni ate el cable de alimentación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No cuelgue el cable de alimentación en un objeto de metal, no le apoye un objeto pesado sobre él y no lo coloque entre objetos.
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ✍ Si el cable de alimentación se daña, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.

ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si el artefacto está desbordado de cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicios de 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-
- ★ • Tenga cuidado de no tocar con el cuerpo la puerta del horno, los elementos para calentar o cualquier otra parte caliente mientras cocina o inmediatamente después de cocinar.
 - De lo contrario, puede 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.
 - Siempre lea las precauciones de seguridad para usar su horno. Nunca intente repararlo por su cuenta, ya que posee un voltaje peligroso. Si necesita reparar su horno, comuníquese con un centro de servicios de Samsung autorizado cercano.
 - Si utiliza el artefacto cuando está contaminado por una sustancia extraña, 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 la comida está caliente, puede salir vapor caliente de forma brusca al quitar el envoltorio y puede provocar quemaduras.

-
- ☒ • No intente reparar, desarmar ni modificar el artefacto por su cuenta.
 - Una corriente de alto voltaje ingresa a la carcasa del producto, por lo que puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - Cuando necesite reparación, comuníquese con el centro de servicios 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- No apague el artefacto cuando esté en uso.
 - Puede provocar una chispa que genere una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje bien fuera del alcance de los niños, ya que podrían ser peligrosos para ellos.
 - Un niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.

- ❑ • No permita que niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del artefacto y las zonas de cocción 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, puede 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 introducen sustancias extrañas en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- No altere, ajuste ni repare la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o el estante externo del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-
- ❑ • No almacene ni utilice el horno en el exterior.
 - Nunca utilice este artefacto con fines que no sean la cocción.
 - Utilizar el artefacto para fines que no sean la cocción puede provocar un incendio.
 - Abra la tapa o el tapón de los contenedores sellados (botella de té herbal, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un agujero con un cuchillo en los elementos que tengan cáscara (huevos, castañas, etc.) 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 un incendio.
 - No caliente comida envuelta en papel de revista, periódico, etc.
 - Esto puede provocar un incendio.
 - No abra la puerta si la comida del horno está quemándose.
 - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno y puede hacer que la comida se encienda.


-
- ❑ • No presione excesivamente la puerta ni el interior del artefacto. No golpee la puerta ni el interior del artefacto.
 - Colgarse de la puerta puede provocar la caída del producto 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 durante la cocción o inmediatamente después.
 - Utilice manoplas de cocina. La comida puede estar muy caliente y usted puede quemarse.
 - El mango y las superficies del horno pueden estar calientes y provocar quemaduras después de cocinar. Utilice manoplas 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.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
- Los platos y los recipientes pueden calentarse. Manipule con cuidado.
- La comida caliente y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado el envoltorio de los contenedores, alejando el vapor de las manos y la cara.
- Quite las tapas de los frascos de comida para bebés antes de calentarla. 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 con las bebidas o las comidas, ya que pueden estar muy calientes.
 - En especial cuando alimente a un niño. Compruebe que se hayan enfriado lo suficiente.

-  • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
 - Evite usar un contenedor resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Espere al menos 30 segundos antes de quitar el líquido calentado.
 - No hacerlo puede provocar un desborde brusco del contenido y provocar quemaduras.
-  • No se pare ni coloque objetos sobre el artefacto (como ropa para lavar, funda para horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos de metal, etc.).
 - Los objetos como telas pueden atascarse 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.
 - Esto podría 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.

-
- ☒ • 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, la comida u objetos pueden caerse y provocar 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 lo utilice si está vacío, excepto para hacer la autolimpieza.
 - No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Las botellas se pueden romper.
 - 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 esté 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.

Instrucciones de seguridad importantes

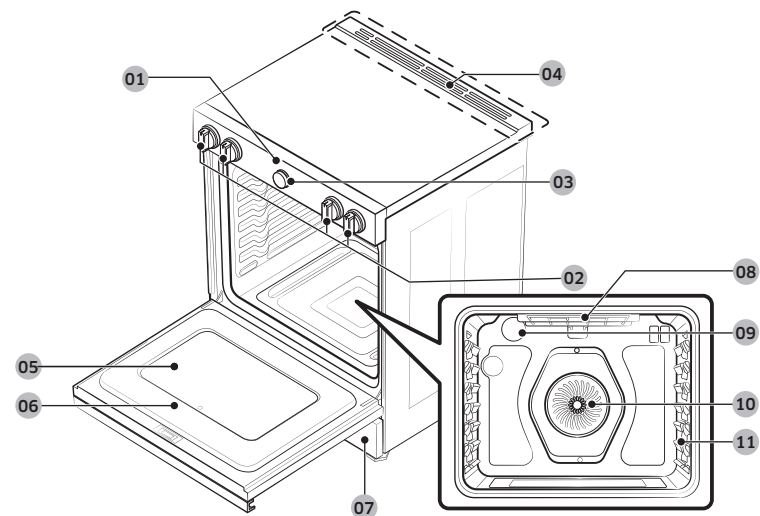
ADVERTENCIAS CRÍTICAS SOBRE LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • No limpie el artefacto pulverizando agua directamente.
- ★ • No utilice benceno, disolventes 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 (externa o internamente).
 - Podría lastimarse 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.

Introducción a su nueva estufa

Resumen



01 Panel de control

03 Perilla de disco
(Consulte la página 32 para
obtener más información)

05 Puerta del horno

07 Cajón de almacenamiento

09 Luz del horno

11 Posición del estante

02 Perillas de control de la
superficie
(Consulte la página 27 para
obtener más información)

04 Ventilación

06 Cámara

08 Calentador del horno para asar

10 Sistema de convección

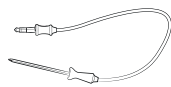
Qué incluye su estufa



Parrillas metálicas (2) *



Bandeja de la freidora de aire (1) *



Sonda de temperatura (1) *

NOTA

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

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 LA COCCIÓN

- No utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene elementos que puedan derretirse o incendiarse en la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Encienda las unidades de superficie únicamente después de colocar los utensilios de cocina sobre ellas.
- No almacene elementos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarla.

PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- No coloque papel aluminio ni objetos de plástico como recipientes de sal y pimienta, portacucharas o envoltorios de plástico en la estufa mientras esté en uso. El aire caliente de la ventilación puede derretir los plásticos o encender los elementos 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 sobre la que está cocinando.
- Nunca descuide las unidades de superficie en un ambiente con altas temperaturas. El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- No utilice envoltorios de plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y puede ser muy difícil de quitar.
- El ventilador de enfriamiento se puede utilizar durante la cocción sobre la placa de cocción.

PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie aún puede estar caliente y pueden producirse quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames en el área de cocción para evitar que la limpieza sea difícil luego.
- Si el gabinete de almacenamiento está directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los artículos se utilicen con poca frecuencia y que se puedan almacenar de forma segura en un área sometida al calor. Es posible que las temperaturas no sean seguras para los artículos, como líquidos, limpiadores o aerosoles volátiles.

Sobre los elementos radiantes de la superficie

La temperatura aumenta de manera gradual y uniforme. A medida que aumenta, el elemento radiante se iluminará de color rojo. Para mantener los ajustes seleccionados, el elemento se encenderá y apagará en intervalos. El elemento para calentar retiene suficiente calor como para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficaz, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permitirá que el calor residual finalice el proceso de cocción.

NOTA

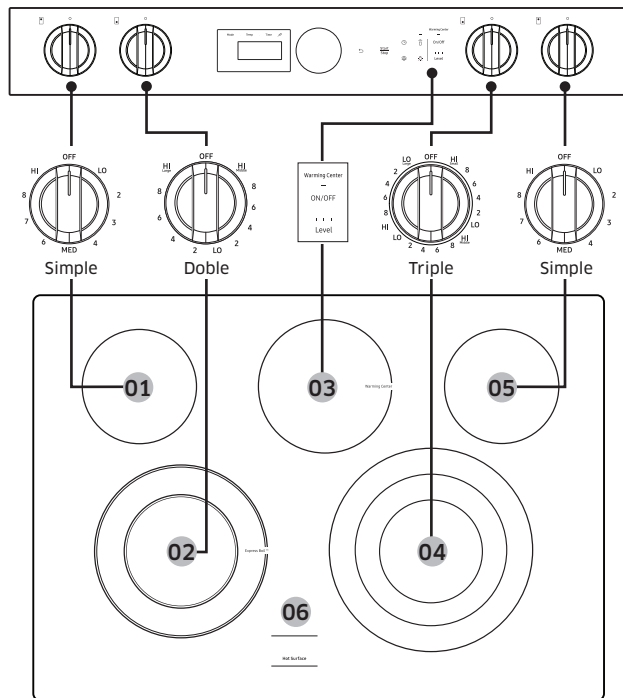
Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague en intervalos, incluso en el ajuste alto. Esto ayuda a evitar daños en la placa de cocción de cerámica. El ciclo de encendido y apagado en el ajuste alto es normal y puede ocurrir si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento radiante o si el fondo de los utensilios de cocina no es plano.

NOTA

Cuando se opera la perilla, se produce una señal sonora una vez.

Ubicación de los elementos y controles de la superficie radiante

Las perillas controlan los elementos radiantes de la superficie de cocción tal como se indica a continuación. Cuando vuelva a montar las perillas después de la limpieza, compruebe la marca de la perilla y móntela en la posición correcta antes de usar 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 |

NOTA

La iluminación alrededor de la perilla se enciende cuando la perilla se enciende.

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 y llega aproximadamente a 150 °F.

Áreas de cocción

- Las áreas de cocción en la estufa están identificadas con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén con el tamaño del elemento.
- **Las sartenes no deben extenderse más de ½" a 1" del área de cocción.**
- Cuando se enciende un control, verá un brillo a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso en ajustes altos.**
- Para obtener más información sobre la selección de tipos adecuados de utensilios de cocina, consulte la sección **Uso de utensilios de cocina adecuados** en la página 30.

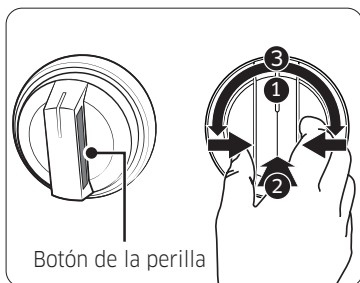
Cocción de la superficie

Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

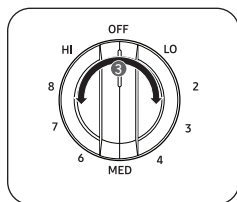
- Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden provocar quemaduras. No toque los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- En ajustes de calor alto o medio alto, nunca deje los alimentos sin supervisión. El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Asegúrese de girar la perilla de control a la posición **Desactivado** cuando termine de cocinar.
- Las funciones de seguridad previstas no funcionarán correctamente si se fija al azar el botón de perilla de la perilla de seguridad.

Perilla de control de la unidad de superficie

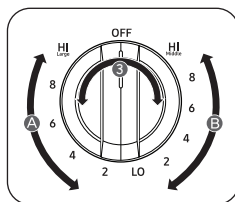


Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén instalados correctamente. Para encender un quemador:

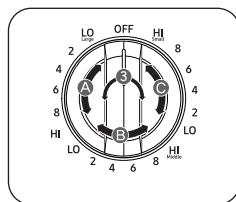
1. Apriete o presione los laterales del botón de la perilla.
2. Empuje la perilla hacia adentro.
3. Gire en cualquier dirección hasta el ajuste que desee.



Unidad de superficie única



Unidad de superficie doble



Unidad de superficie triple

- (A): Ajustes del quemador grande
- (B): Ajustes del quemador mediano
- (C): Ajustes del quemador pequeño

📖 NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta que el funcionamiento de la perilla de iluminación puede no sincronizarse con el funcionamiento real del calentador radiante cuando hay un problema con el producto.
- El área de la perilla entre los ajustes alto y apagado no es adecuada para cocinar.

Ajustes recomendados

AJUSTES	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Comenzar a cocinar alimentos, hervir agua, asar en una sartén
MEDIO ALTO	Mantener un hervor rápido, freír, freír en abundante grasa
MEDIO	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de cocción, cocinar vegetales al vapor
MEDIO BAJO	Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados
BAJO	Mantener alimentos calientes, derretir, hervir a fuego lento

Uso del centro de calentamiento

El **centro de calentamiento**, ubicado en la parte posterior central de la superficie de vidrio, mantendrá los alimentos calientes y cocidos a una temperatura lista para servir.

NOTA

El calentador de la superficie no se ilumina de color rojo como los elementos de cocción.

PRECAUCIÓN

- No caliente alimentos en el centro de calentamiento durante más de dos horas.
- Utilice solo utensilios de cocina y platos aptos para usar en hornos y placas de cocción.
- Siempre utilice agarradores o guantes de cocina cuando retire alimentos del centro de calentamiento, ya que los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.
- Al calentar pasteles y panes, utilice cubiertas que tengan una abertura para permitir que salga la humedad.
- No utilice envoltorios de plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y puede ser muy difícil de limpiar.
- Los alimentos deben mantenerse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel aluminio para mantener su calidad.
- Siempre comience con comidas calientes. Comer alimentos no cocidos o fríos colocados en el centro de calentamiento puede provocar enfermedades.

1. Para encender el centro de calentamiento, presione la tecla **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Activado/Desactivado)**.
2. Seleccione el ajuste de potencia deseado. Presione la tecla **Warming Center Level (Nivel del centro de calentamiento)** una vez para bajo, dos veces para medio o tres veces para alto.
3. Para apagar el centro de calentamiento, presione la tecla **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Activado/Desactivado)**.

NOTA

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

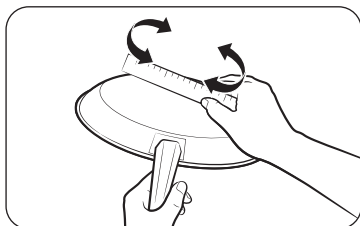
Ajustes recomendados

NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
Bajo	Panes/pasteles, guisos, jugos de cocción, huevos
Medio	Plato de comida con alimentos, sopas (crema), vegetales, salsas, estofados, carnes
Alto	Alimentos fritos, sopas (líquidas), bebidas calientes

Cocción de la superficie

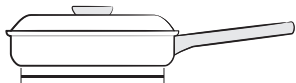
Uso de utensilios de cocina adecuados

El uso de los utensilios de cocina adecuados puede prevenir muchos problemas, como cocciones desparejas o tiempos de cocción prolongados. El uso de cacerolas y sartenes adecuadas reducirá los tiempos de cocción, y los alimentos se cocinarán de manera más uniforme.



Verifique que el utensilio sea plano girando una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina.

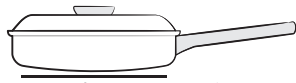
CORRECTO



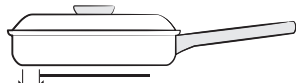
La sartén tiene una base plana y recta.

- Tapas ajustadas.
- El peso de la manija no inclina la sartén.
- La sartén está bien equilibrada.
- El tamaño de la sartén coincide con la cantidad de alimentos que se debe preparar y el tamaño del elemento de superficie.
- Está hecha de un material que conduce bien el calor.
- Siempre haga coincidir el diámetro de la cacerola con el diámetro del elemento de la superficie.

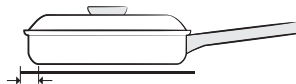
INCORRECTO



La sartén tiene una base curva y deformada.



La sartén sobresale del elemento por más de media pulgada.



La sartén es más pequeña que el elemento.



La manija pesada inclina la sartén.

Elección de los utensilios de cocina adecuados

El material del que están hechos los utensilios de cocina determina qué tan uniforme y qué tan rápido se transfiere el calor desde el elemento de la superficie hasta el fondo de la sartén.

- **ALUMINIO:** un conductor de calor excelente. Algunos tipos de alimento oscurecerán el aluminio. (Los utensilios de aluminio anodizado resisten las manchas y corrosiones). Si las sartenes de aluminio se deslizan a través de la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que se asemejan a rayones. Quite estas marcas tan pronto como la placa de cocción se enfríe.
- **COBRE:** un conductor de calor excelente, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas de metal en el vidrio de cerámica (para quitarlas, consulte lo mencionado anteriormente).
- **ACERO INOXIDABLE:** conductor de calor lento con resultados de cocción desparejos. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **HIERRO FUNDIDO:** un mal conductor, pero retiene el calor muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que se alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas de cocción de cerámica.
- **LOZA:** las características de conducción de calor varían según el material de la base. El recubrimiento de esmalte de porcelana debe ser suave para evitar que raye las placas de cocción de cerámica.
- **VIDRIO:** un conductor de calor lento. No se recomienda para superficies de placas de cocción de cerámica porque puede rayarlas.

Protección de la placa de cocción

Limpieza

- Limpie la placa de cocción por completo antes del primer uso.
- Limpie la placa de cocción a diario o después de cada uso. Esto hará que la placa de cocción luzca bien y puede evitar daños.
- Si se produce un derrame mientras está cocinando, limpie inmediatamente el derrame del área de cocción mientras está caliente para evitar que sea más difícil de limpiar luego. Con mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- **No** permita que los derrames permanezcan en el área de cocción ni en la moldura de la placa de cocción por un largo período.
- **No** utilice polvos de limpieza abrasivos ni esponjas metálicas, ya que rayarán la placa de cocción.
- **No** utilice lejía, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en superficies de vidrio/cerámica.

Prevención de marcas y rayones

- **No** utilice utensilios de cocina de vidrio. Pueden rayar la placa de cocción.
- **No** coloque un salvamantel 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 de cocción y la parte inferior de la sartén estén limpias.
- **No** deslice las sartenes de metal por la placa de cocción.

Prevención de manchas

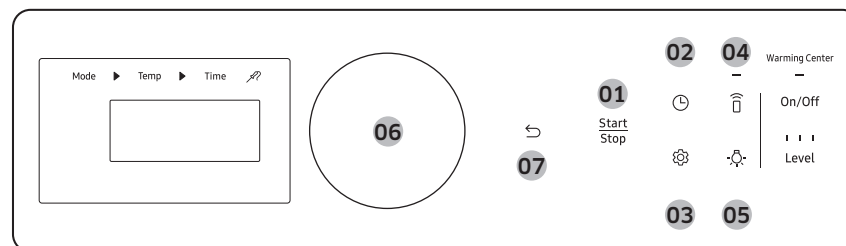
- **No** utilice un paño o una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Permanecerá una capa de suciedad, lo que puede provocar manchas en la superficie de cocción después de que se caliente el área.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar manchas permanentes.

Prevención de otros daños

- **No** permita que el plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la placa de cocción caliente. En caso de que esto ocurra, limpie inmediatamente.
- **No** deje que la sartén hierva hasta que se seque, ya que esto dañará la placa de cocción y la sartén.
- **No** utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o tabla para cortar.
- **No** cocine los alimentos directamente sobre la placa de cocción. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.

Funcionamiento del horno

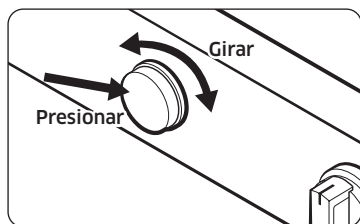
El panel de control del horno



- 01 Start (Iniciar):** presionar para iniciar el funcionamiento del horno.
Stop (Detener): eliminar toda la información ingresada y volver al primer paso.
Detener el funcionamiento del horno.
- 02 Time Option (Opción de tiempo):** ir a las opciones para establecer el tiempo. (tiempo de cocción, inicio retardado)
- 03 Options (Opciones):** Ir a las opciones de configuración. (Temporizador, Limpieza, Favorito, Mi lista de modos, Bloquear, Límite de tiempo de la pantalla, Definir hora, Formato de hora, Ahorro de energía de 12 h, Sonido, Sabbath, Ajustes del sistema)
- 04 Control inteligente:** establecer la función Control inteligente en modo Activado u Desactivado.
- 05 Luz:** presionar para encender o apagar la luz del horno.
- 06 Perilla de disco:** girar hacia la derecha: mueve el foco al valor siguiente/aumentar.
girar hacia la izquierda: mueve el foco al valor anterior/disminuir.
presionar: selecciona el valor actual.
- 07 Atrás:** ir a la profundidad superior, a la página anterior, etc.

Funcionamiento del horno

Cómo utilizar la perilla de disco



La perilla de disco se puede utilizar de las siguientes maneras:

1. Girar

- Si se gira la perilla de disco hacia la derecha o hacia la izquierda, se mostrará el modo siguiente o anterior al seleccionar el modo de cocción.
- Si se gira la perilla de disco hacia la derecha o hacia la izquierda, se aumentará o disminuirá el valor al seleccionar la temperatura o el tiempo de cocción.

2. Presionar

Al presionar la perilla de disco, se ingresará el valor actual.

NOTA

La perilla de disco no se puede desmontar. No tire de ella a la fuerza.

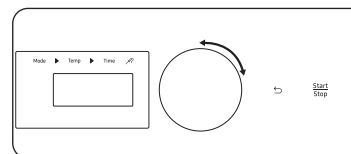
Modo Pantalla

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

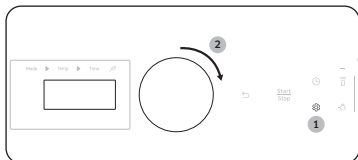



Para activar el panel de control, gire o presione la **perilla de disco**. Las preferencias del usuario están disponibles en este modo, incluido el temporizador, la luz del horno o el bloqueo de control.

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 configurar el reloj

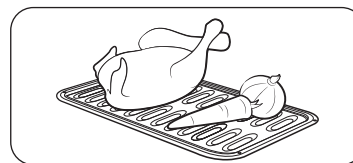


1. Toque  y, luego, seleccione **Fecha y hora** con la perilla de disco.
2. Ingrese la hora actual con la perilla de disco.
3. Presione la perilla de disco para confirmar la hora.
4. Ingrese la fecha actual con la perilla de disco.
5. Presione la perilla de disco para confirmar la fecha.

NOTA

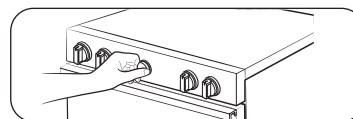
Puede ajustar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar el modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción estén en funcionamiento. Sin embargo, no puede configurar ni cambiar la hora si una función basada en la hora está en funcionamiento (por ejemplo, Time Bake [Tiempo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

Cocción en horno



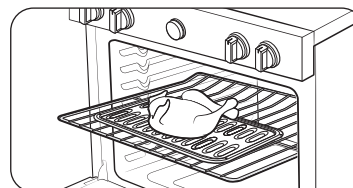
PASO 1

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



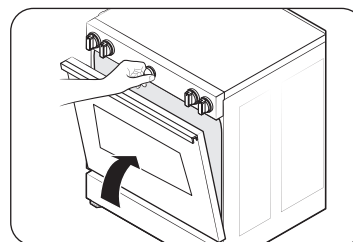
PASO 2

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



PASO 3

Coloque el contenedor sobre una rejilla.



PASO 4

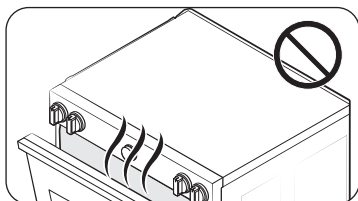
Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

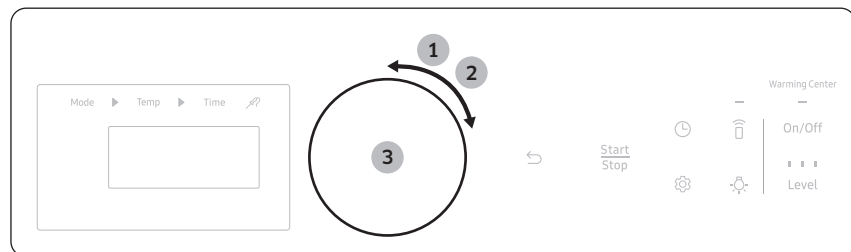
El ventilador de enfriamiento funciona automáticamente durante un cierto tiempo después de que se completa la cocción.

Funcionamiento del horno

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 reiniciar el elemento para calentar, cierre la puerta.



1. Utilice la perilla de disco para seleccionar un modo (**Hornear**, **Hornear por convección**, **Rostizar por convección**, **Freidora de aire**, **Parrilla**, etc.).
2. Si es necesario, utilice la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Puede ajustar el horno a cualquier temperatura.
3. Presione la perilla de disco, si es necesario, para ajustar el **Tiempo de cocción** y el **Inicio retardado** cuando aparezca el mensaje **"Iniciar"**. Toque **Start (Iniciar)** o presione la perilla de disco.
 - 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.
4. Una vez completada la cocción, apague el horno y, luego, retire la comida.

NOTA

Los modos y la temperatura del horno se volverán a ordenar según la frecuencia de uso.

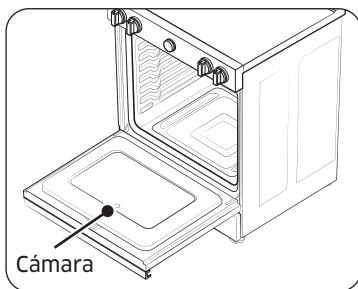
Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Sonda de temp.	Elegir tiempo de cocción	Inicio retardado
Hornear	175-550	350	O	O	O
Parrilla	Alto-Bajo	Alto	X	X	X
Hornear por convección	175-550	325	O	O	O
Rostizar por convección	175-550	325	O	O	O
Verdura por convección	350-450	400	X	O	O
Freidora de aire	350-500	425	X	O	O
Sous vide al aire	100-205	150	X	O	O
Deshidratar	100-225	150	X	O	O
Mantener caliente	-	175	X	X	X
Fermentación de pan	-	95	X	X	X

NOTA

Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos del 1 al 3 anteriores.

Cámara dentro del horno (solo modelos específicos)

Cámara dentro del horno



⚠ ADVERTENCIA

Limpié el lado interno transparente de la puerta luego de que el producto se enfríe.

- Puede quemarse por el calor.

⚠ PRECAUCIÓN

No limpie de forma agresiva el lado interno transparente de la puerta que tiene las funciones de la cámara.

- Puede dañarse porque está hecha de vidrio.

La cámara incorporada le permite supervisar el proceso de cocción con la aplicación SmartThings.

Consulte los ajustes de Visión de cámara en Options > Settings (Opciones > Ajustes).

Solo está disponible si el producto está conectado a Wi-Fi mediante Conexión fácil.

- Transmisión en vivo: Monitorea el estado de cocción en el horno con la aplicación SmartThings.

Sin embargo, la cámara no funciona durante ciertos modos, como Limpieza, ni en los ajustes inferiores del modo de cocción doble.

La luz se enciende cuando la cámara está en funcionamiento. (La cámara se apagará cuando apague la luz).

La pantalla mostrará el indicador de la cámara cuando esté en funcionamiento.

- Para supervisar el proceso de cocción con la cámara, coloque los alimentos entre las rejillas 1 y 4.

📄 NOTA

- Para un reconocimiento óptimo de la cámara, limpie con frecuencia el lado interno transparente de la puerta y la luz en la parte posterior dentro del horno.
- Limpie el interior del horno luego de que se enfríe por completo.
- No limpie de forma agresiva el lado interno transparente de la puerta, ya que puede dejar rayas u otros daños.
- Cuando la función Transmisión en vivo está encendida, la imagen de la comida puede verse empañada según el tipo de alimento.
- Cuando la función Transmisión en vivo está encendida, la imagen de la comida puede desaparecer o pausarse por la señal débil de Wi-Fi según la distancia entre el producto y el enrutador. Presione el botón para actualizar la imagen.
- Según el estado del enrutador/red, la imagen de la comida puede entrecortarse o pausarse. Una conexión Wi-Fi de más de 5 GHz le ayudará a disfrutar del producto sin afectar su experiencia.
- Los objetos entre el producto y el enrutador pueden afectar a la calidad de la imagen de la transmisión en directo. Controle si la velocidad de subida de Internet es consistentemente superior a 30 Mbps.
- Si la calidad de la imagen reproducida es baja en su dispositivo móvil, compruebe que la velocidad de descarga sea de al menos 30 Mbps.
- La pantalla puede verse borrosa por las luces internas cuando no hay comida dentro o según la colocación de los alimentos.
- Si la cámara es difícil de ver, limpie la sustancia extraña en el lado interno de la superficie de la puerta.

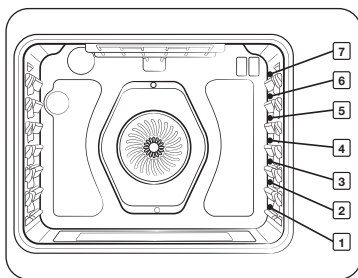
⚠ PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta que si se presiona el interruptor de la puerta con fuerza mientras la puerta está abierta, la cámara podría fallar.

Funcionamiento del horno

Uso de las parrillas del horno

La estufa del horno viene con 2 parrillas y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delineadas por guías que las sostienen. Cada guía tiene un tope que evita que la parrilla 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 salgan accidentalmente del horno por completo cuando tira de ellas hacia afuera.



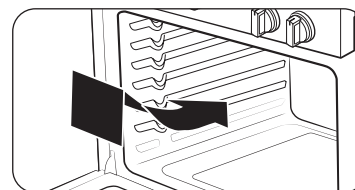
Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas asadas	7
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	4 a 6
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarín, tartas congeladas y guisos	3 o 4
Pasteles de ángel, carnes asadas de tamaño pequeño, pizzas frescas y congeladas	2
Pavo, carnes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

Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

⚠ PRECAUCIÓN

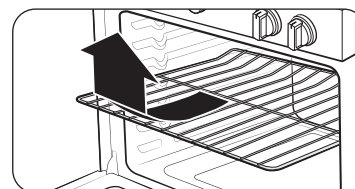
- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto afectará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.
-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

Colocación y extracción de las parrillas del horno



Para colocar una parrilla del horno

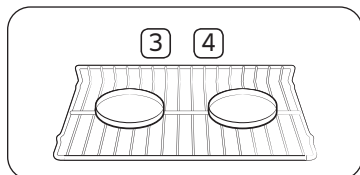
1. Coloque el borde posterior de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla en la guía mientras la sostiene del extremo delantero.



Para extraer una parrilla del horno

1. Retire la parrilla hasta que se detenga.
2. Tire hacia arriba el extremo delantero de la parrilla y quítela de la guía.

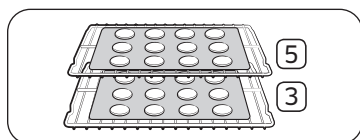
Colocación de parrillas y bandejas



Parrilla de horno individual

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 1½" de espacio de aire a su alrededor.

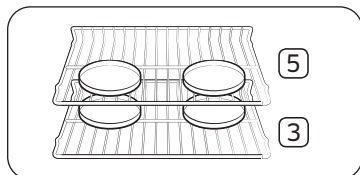
Cuando hornee en una sola parrilla, colóquela en la **posición 3** o **4**. Vea la figura de la izquierda.



Para hornear pasteles, coloque las parrillas del horno en las **posiciones 3** y **5**. Para hornear galletas, coloque las parrillas en las **posiciones 3** y **5**.

Uso de múltiples parrillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de las parrillas
Galletas	3 y 5
Pasteles	3 y 5



Múltiples parrillas del horno

Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

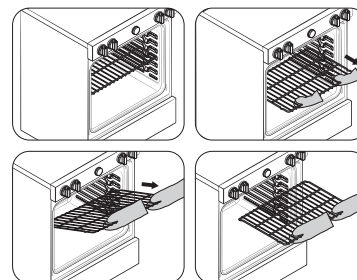
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

RETIRO DE LAS PARRILLAS

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

REEMPLAZO DE 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.

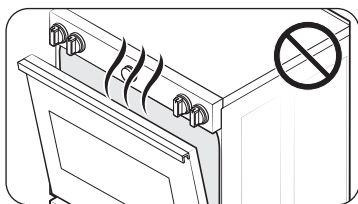


⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

Funcionamiento del horno

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.

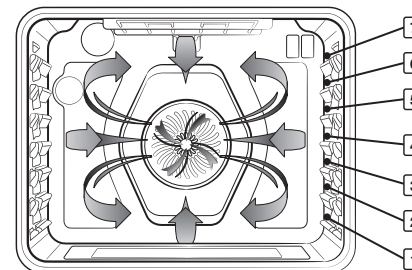
La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes, y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

📖 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 encuentre encendido, todos los elementos para calentar 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.

Hornear por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Es ideal para alimentos que se cocinan en varias parrillas. • 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 placas planas para galletas. • 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 automáticamente la temperatura para el horneado por convección.
Rostizar por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para cocinar cortes más grandes de carne tierna sin cubrirlos. • Para obtener el mejor rendimiento, coloque una bandeja para asar y una rejilla debajo de la carne roja o de ave. La bandeja atrapa los derrames de grasa y la rejilla evita salpicaduras de grasa. • 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 rotisería.

Verdura por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura por convección permite condiciones de cocción excelentes para vegetales como papas, tomates, cebollas, zanahorias, pimientos y brócoli, y crea una textura y un sabor óptimos aumentando su humedad en comparación con la convección general. • La circulación de aire uniforme de Convección pura permite que utilice una mayor capacidad del horno al mismo tiempo. • Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual 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 verdura por convección que comienza en la página 40.
-------------------------------	--

Funcionamiento del horno

Guía de recomendaciones para cocinar verdura por convección

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

Elementos	Temperatura (°F)	Posición de la parrilla	Tiempo 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 vegetales, coloque papel para hornear en una bandeja para atrapar goteos.
- Se recomienda utilizar algún aceite como de oliva o de palta y sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca o de romero y quesos gratinados a gusto.
- Sirva los vegetales cocidos con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer vegetales todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que los vegetales 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 los vegetales cocidos de la tabla. Puede descargar las recetas detalladas para cada función desde nuestro sitio web. (www.samsung.com/us/support)

Parrilla

El modo Parrilla 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 sartén para asar. Se recomienda precalentar el horno durante 4 minutos antes de asar.

NOTA

- Este horno está diseñado para **asar con las puertas cerradas**. Mientras utiliza el modo Asar, mantenga la puerta cerrada. Solo abra la puerta para colocar los alimentos, darlos vuelta o retirarlos.
- Utilice la parrilla para asar y obtenga los mejores resultados.
- Utilice el modo Asado bajo para cocinar carne de ave o cortes gruesos de carne y evitar asarlos en exceso.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno para girar 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 encuentre encendido, todos los elementos para calentar se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

Guía para asar a la parrilla

NOTA

Solo 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	Configuración para asar	Posición de la parrilla	Tiempo cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1" (25 cm)	Alto	7	3:20-3:40	2:20-2:40
Filete de res	Medio	-	1" (25 cm)	Alto	5	7:00-8:00	6:00-7:00
	Medio	-	¾"	Alto	5	6:00-7:00	5:00-6:00
Presas de pollo	Bien cocido	De 2 a 2½ lb	De ¾" a 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	De ¾" a 1"	Alto	5	5:00-6:00	4:00-5:00
Filete de salmón	Bien cocido	3 piezas	De ¾" a 1"	Alto	5	4:00-7:00	3:00-6:00

PRECAUCIÓN

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

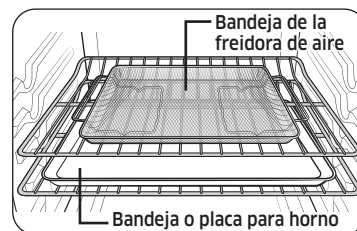
Funcionamiento del horno

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 mejores resultados, utilice este modo con una sola parrilla del horno y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. 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 establecer la temperatura, el tiempo o la cantidad.

Cómo configurar el horno para el modo Freidora de aire

1. Coloque la bandeja en la posición 3 de la parrilla.
2. Seleccione el modo **Freidora de aire** con la perilla de disco.
3. Utilice la perilla de disco 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. Presione la perilla de disco y ajuste el Tiempo de cocción o Inicio retardado, si es necesario.
5. Toque **Start (Iniciar)** o presione la perilla de disco.
6. Una vez completada la cocción, toque ↶ y retire la comida.



Colocación recomendada de la bandeja para freír con aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja para freír con aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo.
- El modo Freidora de aire está diseñado para hornear en una sola rejilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la rejilla para obtener 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 la función 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 la función 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 Freidora de aire.
- Antes de iniciar el modo 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 el interior del horno antes y después de usar la cocción con 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 para freír con aire en la posición 3.
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja para 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 recomendación del modo Freidora de aire

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Papas				
Papas fritas congeladas	30-35	425-450	25-30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25-30	425-450	20-25	-
Tater Tots congelados	40-45	450	20-25	-
Papas ralladas congeladas	25-30	450	20-25	-
Papas trozadas congeladas	30-35	425-450	20-25	-
Papas fritas caseras	25-30	425	25-30	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 1/3 de pulgada. Súmerjalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25-30	450	25-30	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 (min)	Consejos
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24-28	400-425	15-25	-
Alas de pollo congeladas	30-35	425	20-30	-
Aros de cebolla congelados	20-25	425	15-20	-
Bastones de pescado congelados	20-25	425	18-22	-
Tiras de pollo congeladas	25-30	425-450	25-30	-
Churros congelados	20-25	425	18-22	-
Carne de aves				
Muslos frescos	35-45	425-450	30-35	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 con aire.
Alas de pollo frescas	30-35	425-450	25-30	

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Pechugas de pollo rebozadas	30-35	400-425	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 mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Verduras				
Espárragos rebozados	15-20	425	20-25	Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los vegetales cortados enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas 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	18-22	400-425	20-25	
Mezcla de verduras rebozadas	30-35	400-425	20-25	

Sous vide al aire

Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Sous vide al aire 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, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave.

Cómo configurar el horno para el modo Sous vide al aire

1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3.
2. Seleccione el modo **Sous vide al aire** con la perilla de disco.
3. Utilice la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomiendan las instrucciones. La temperatura predeterminada es de 150 °F.
4. Presione la perilla de disco y ajuste el Tiempo de cocción o Inicio retardado, si es necesario.
El modo Sous vide al aire se puede programar hasta 99 h, 59 min.
5. Toque **Start (Iniciar)** o presione la perilla de disco.
6. Una vez completada la cocción, toque ↶ y retire la comida.



NOTA

- No es necesario precalentar el horno en el modo Sous vide al aire.
- 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. Córteles 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 para Sous vide al aire a fin de 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 recomendación del modo Sous vide al aire

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
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 a 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

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Filete de bacalao	Tierno	130	2-4
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 automáticamente la temperatura óptima para el proceso de fermentación del pan y, por lo tanto, no tiene un 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 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.

NOTA

- No hay precalentamiento antes de la fermentación del pan.
- Coloque la rejilla 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 **Ahorro de energía 12 h**, estos modos funcionarán hasta que se cancelen. (configuración predeterminada de Ahorro de energía transcurridas 12 horas: activado)

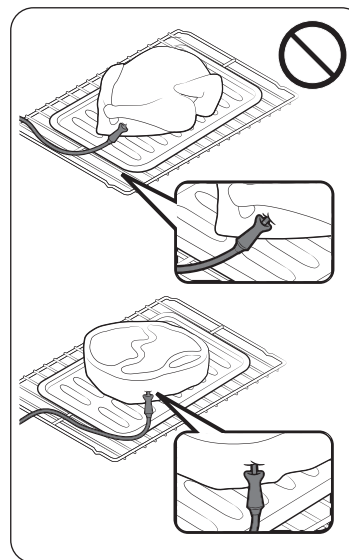
PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Sonda de temperatura

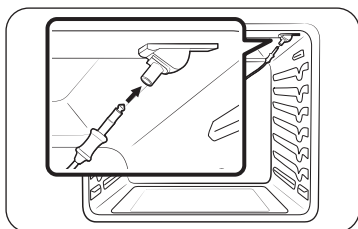
La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y de ave a la temperatura interna exacta que desee, eliminando las conjeturas a la hora de determinar si un trozo de carne está hecho o no.

Puede utilizar la sonda de temperatura con el horno configurado en **Hornear**, **Hornear por convección**, o **Rostizar por convección**. Cuando se utiliza la sonda de temperatura, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.

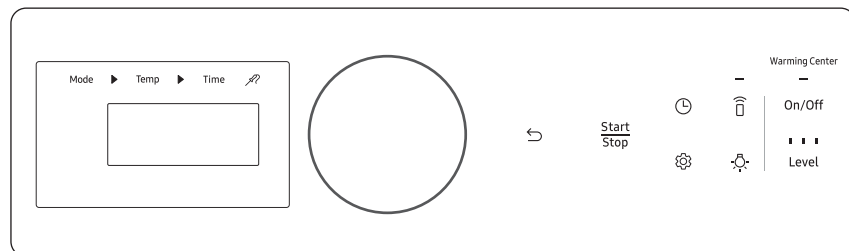


1. Inserte la sonda de temperatura en la carne de modo que la punta alcance el centro del corte.
 - Cuando inserte la sonda de temperatura, asegúrese de que no entre en contacto con huesos, grasa o cartílago.
 - Para carnes con hueso, inserte el sensor en el centro de la parte más baja y gruesa del corte.
 - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo interno, paralelo a la pata.
 - Si retira la sonda de temperatura durante el proceso de cocción, el horno se apagará en 60 segundos.
 - Es posible que la sonda de temperatura no funcione correctamente si se inserta en alimentos congelados. (El ícono de la sonda de temperatura no aparece).

Funcionamiento del horno



2. Inserte la sonda de temperatura dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno.
3. Seleccione la función de cocción (Hornear por convección, Rostizar por convección u Hornear) y la temperatura.
4. Ajuste la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F con la perilla de disco.



5. Establezca una opción (Tiempo cocción, Inicio retardado o Mantener caliente) si es necesario.
6. Toque **Start (Iniciar)**. Cuando el alimento alcance la temperatura interna establecida, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un pitido.

NOTA

La operación de la sonda de temperatura se apagará en los siguientes casos:

- Cuando termina el tiempo de cocción.
- Cuando la temperatura alcanza la que usted haya ajustado.

Tabla de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Carne de res/ cordero	Poco cocido	140-150
	Medio	160-170
	Bien cocido	170-180
Carne de cerdo		170-180
Carne de aves		165-185

PRECAUCIÓN

- Para proteger la sonda de temperatura, asegúrese de no insertarla de manera que sobresalga de la carne. Asegúrese de que la sonda esté alrededor del centro de la carne.
- No guarde la sonda en el horno.
- No coloque la sonda dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza o de asar. Esto causará daños permanentes a la sonda.
- Para evitar daños a la sonda, descongele los alimentos con anticipación.
- No use pinzas para insertar o retirar la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Utilice la sonda de temperatura solo para las operaciones de cocción correspondientes.

NOTA

Si cubrió la carne con papel de aluminio y la dejó reposar cubierta durante 10 minutos después de finalizada la cocción, la temperatura interna se elevará entre 5 y 10 °F.

Opciones de cocción

PRECAUCIÓN

Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne roja o carne de ave, deben enfriarse en el refrigerador antes de colocarlos en el horno. Incluso estando refrigerados, no deben dejarse reposar 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 ajusta el horno para cocinar alimentos a una temperatura establecida durante un período determinado. El horno se apaga automáticamente cuando termina.

Modo: Hornear / Hornear por convección / Rostizar por convección / Verdura por convección / Freidora de aire / Sous vide al aire / Deshidratar

1. Inicie el modo de cocción deseado, como **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura con la perilla de disco.
3. Cuando aparezca "Iniciar", seleccione **Elegir tiempo de cocción** con la perilla de disco.
4. Ajuste el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) con la perilla de disco.
5. Utilice la perilla de disco para seleccionar una de las siguientes opciones que desea ejecutar al final de la cocción.
 - **Desactivado 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. Toque **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 de disco.

Inicio retardado

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

Modo: Hornear / Hornear por convección/Rostizar por convección / Verdura por convección / Freidora de aire / Sous vide al aire / Deshidratar / Autolimpieza

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


NOTA

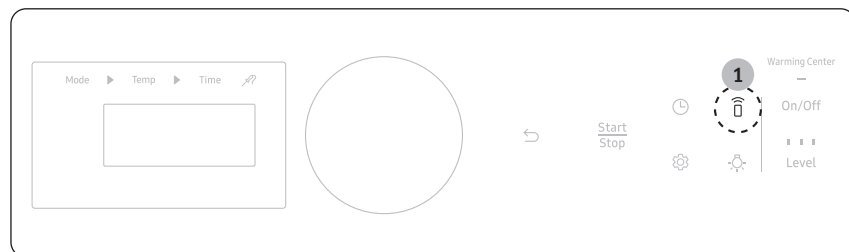
Para cambiar la hora de inicio, presione  o utilice la perilla de disco.

Funcionamiento del horno


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 pantalla, que indica que está conectado, y una confirmación en la aplicación.
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  cuando 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 el control del horno. Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones a través de ella:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Monitoreo del horno y la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none">• Verificar el estado del horno con la cámara.• Controlar el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa de cocción.
Control remoto del horno	<ul style="list-style-type: none">• Configurar o modificar los ajustes del horno de forma remota.
Mi cocción	<ul style="list-style-type: none">• Apagar el horno de forma remota.• Cambiar el tiempo de cocción y la temperatura establecidos de forma remota una vez que comienza la cocción.
Verificación de errores	<ul style="list-style-type: none">• Reconocer automáticamente los errores.
Sonda de temp.	<ul style="list-style-type: none">• Controlar la temperatura actual y restablecer los ajustes de la sonda.
Si  no aparece en la pantalla, aún puede controlar el estado del horno y de la placa de cocción 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 que permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, es necesario 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 el enunciado Bixby del dispositivo.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y la acción 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 "Voice assistant" (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.

Funciones especiales


La función Sabbath



(Para usar en festividades judías y durante el sabbat)

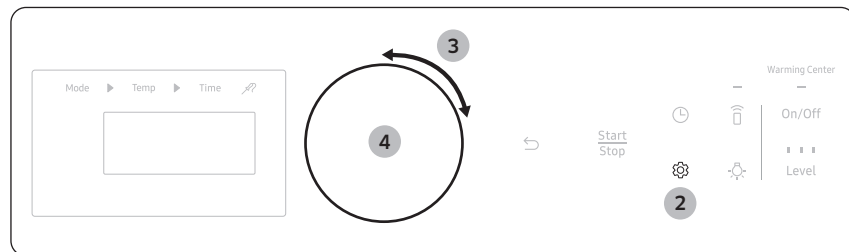
Utilice esta opción solo para hornear durante las festividades judías y el sabbat. Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

Con la función Sabbath

- La temperatura del horno puede configurarse más alta o más baja después de establecer esta opción.
- 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, 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 la tecla  antes de activarla. Una vez que la luz del horno esté encendida con la función Sabbath activa, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se apague dicha función.
- Si desea apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.
- No utilice la superficie de la placa de cocción cuando la función Sabbath esté activada.

Funcionamiento del horno

Para activar la función Sabbath



1. Inicie un modo de Hornear.
2. Toque y seleccione la función **Sabbath**.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado**.
4. Presione la perilla de disco 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.
- Puede apagar el horno en cualquier momento pulsando **Stop (Detener)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbath.
- Para desactivar la función Sabbath, mantenga pulsado durante 3 segundos.
- Puede establecer el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de un corte de luz, el horno no reanuda la operación automáticamente. Aparecerá "Sabbath" en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. Los alimentos se pueden retirar de forma segura del horno, pero no debe apagar la función Sabbath y volver a encender el horno hasta después de las festividades judías y el sabbat.
- Luego de celebrar el sabbat, apague la función Sabbath manteniendo presionado durante al menos 3 segundos.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el modo Sabbath, gire la perilla (en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura, en el sentido contrario para disminuirla). Cada giro de la perilla cambia la temperatura 5 °F.

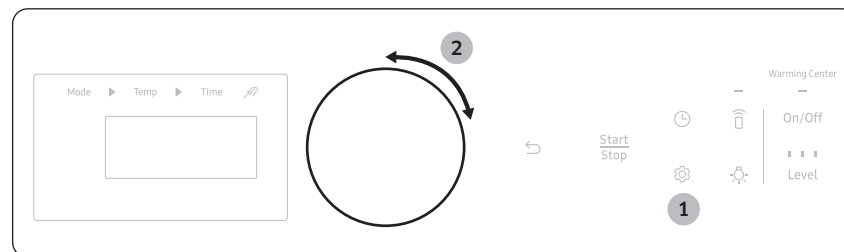
PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función que no sea Hornear mientras esté activa la función Sabbath. Solo las siguientes funciones funcionarán correctamente: Hornear, Iniciar horno y Detener 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 establecida. El ventilador del horno solo funciona cuando aumenta la temperatura del horno.



Configuración

Toque el botón en el panel de control y, a continuación, gire la perilla de disco para cambiar los 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 49 .
Bloquear	Bloquear el panel de control y la puerta.
Favoritos	Guardar el modo de cocción y el valor utilizados con frecuencia.
Mis modos	Agregar o quitar modos de cocción.
Mi patrón	Esta función registra y almacena los ajustes de cocción.
Conversión automática	Disminuir automáticamente la temperatura a 25 °F (15 °C) cuando utilice el modo Hornear por convección.

Ajustes	Descripción
12hr Energy Saving (Ahorro de energía transcurridas 12 horas)	Apagar automáticamente el horno 12 horas después de que comience el horneado o 3 horas después de que comienza el modo asar.
Unidad de temperatura	Ajustar el control del horno para mostrar las temperaturas en grados Fahrenheit o Celsius.
Ajustar temperatura	Recalibra la temperatura del horno.
Luz de bienvenida	Activar o desactivar el modo Luz de bienvenida.
Sabbath	Configurar el modo Sabbath. Encender/Apagar.  NOTA Consulte la página 51.
Sonidos	Encender o apagar el sonido del horno (pitidos).
Protector de pantalla	Activar o desactivar el protector de pantalla.
Utilizar el formato de 24 horas	Configurar el reloj para que muestre la hora en formato de 12 o 24 horas.
Fecha y hora	Configurar el reloj para mostrar la fecha y hora actual.  NOTA Consulte la página 33.
Idioma	Seleccionar el idioma que prefiere, que puede ser inglés, francés o español.
Wi-Fi	Activar o desactivar el modo Wi-Fi.
Reiniciar	Reiniciar la estufa.
Restabl. valor fábrica	Restablecer los ajustes

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 configurar el temporizador desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.


1. Toque . Para seleccionar **Temporizador** con la perilla de disco.
2. Ingrese el tiempo deseado con la perilla de disco.
3. Cuando termine, presione la perilla de disco.
4. Para cancelar los ajustes del **Temporizador**, presione o gire la perilla de disco. Para cancelar con la perilla de disco.
5. Cuando se cumple el tiempo establecido, el horno emite un pitido y muestra el mensaje "Time is up" (Fin). El temporizador de recuento ascendente inicia cuando termina el **Temporizador**; dura solo 10 minutos. Presione la perilla de disco, y el temporizador de recuento ascendente desaparecerá.

Bloquear

OFavoritos

Puede agregar hasta 10 ajustes de cocción de uso frecuente a la lista de Favoritos para aplicarlos fácilmente en el futuro.

Adición del nuevo ajuste de cocción a Favoritos

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

NOTA

Como alternativa, puede simplemente tocar Agregar a favoritos, que aparece cuando el horno completa la cocción.


Funcionamiento del horno

Uso de los ajustes favoritos de cocción

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

Mis modos

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


1. Toque  y seleccione **My Modes (Mis modos)** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar o anular la selección de los modos.
3. Seleccione **Guardar** para guardar los cambios.

NOTA

Puede descargar un nuevo modo a través de la aplicación SmartThings y agregarlo a **My Modes (Mis modos)**.


Mi patrón

Esta función registra y almacena los ajustes de cocción que utiliza el usuario con frecuencia.

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Seleccione **Mi patrón** con la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado** y presiónela para guardar los cambios.


Conversión automática

La conversión automática convierte automáticamente las temperaturas normales de cocción en temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si ingresa una temperatura habitual de la receta de 350 °F (177 °C) y presiona **Start (Iniciar)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F (163 °C).

1. Toque  y seleccione **Conversión automática** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado**. (El ajuste predeterminado es "Desactivado").
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.


Ahorro de energía 12 h

Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después de que comience el horneado o 3 horas después de que comienza el modo asar.

1. Toque  y seleccione **Ahorro de energía 12 h** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Unidad de temperatura (°F/°C)

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

1. Toque .
2. Seleccione **Unidad de temperatura** con la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar la unidad y presiónela para guardar los cambios.

Ajustar temperatura

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, siga los tiempos y las temperaturas recomendados de la receta en todo momento. Si parece que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede volver a calibrar la temperatura del horno. Antes de volver a calibrarla, pruebe la receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado deben ayudarlo a decidir el ajuste necesario. La temperatura del horno se puede ajustar en ± 35 °F (± 19 °C).

1. Toque .
2. Seleccione **Adjust Temp (Ajustar temperatura)** con la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para ajustar el valor de la temperatura.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.


NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar o de autolimpieza, y se almacenará en la memoria tras un corte de luz.

Luz de bienvenida

Cuando activa el horno (con la perilla de disco, el teclado numérico o abriendo la puerta), las luces de la perilla parpadean dándole la bienvenida.

Activar o desactivar el modo **Luz de bienvenida**. El ajuste predeterminado es activado.


1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Seleccione **Luz de bienvenida** con la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado** y presiónela para guardar los cambios.

NOTA

La iluminación de bienvenida solo se activa cuando la pantalla regresa del estado completamente en blanco en modo de reposo.


Sonidos

Activar o desactivar el sonido (pitidos).

1. Toque  y seleccione **Sonidos** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.


Protector de pantalla

Activar o desactivar el protector de pantalla.

1. Toque  y seleccione **Protector de pantalla** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.


Utilizar el formato de 24 horas

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

1. Toque  y seleccione Use 24-hr format (Usar formato de 24 horas) con la perilla de disco.
2. Gire la perilla para seleccionar 12 horas o 24 horas.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Idioma

Seleccionar el idioma que prefiere, que puede ser inglés, francés o español. No puede cambiar el idioma durante la cocción.




1. Toque .
2. Seleccione el **Idioma** con la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar el **Idioma** y presiónela 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 de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activado/Desactivado** y presiónela para guardar los cambios.

NOTA

- Al presionar , se eliminará  de la pantalla y se evitará que la mayoría de las funciones remotas funcionen.
- Cuando se termina o se cancela la cocción en horno,  desaparece de la pantalla.
- Por razones de seguridad, debe especificar el tiempo de cocción para activar el control remoto.
- El horno seguirá funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- El **Control inteligente** no funcionará correctamente si la conexión de Wi-Fi es inestable.
- **Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.**

Reiniciar

Puede reiniciar la estufa.

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

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 autolimpiante, la superficie 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 rejillas, 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 adherirá 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 al costado del horno al abrir la puerta para permitir que salga el aire caliente o vapor. El horno puede estar **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

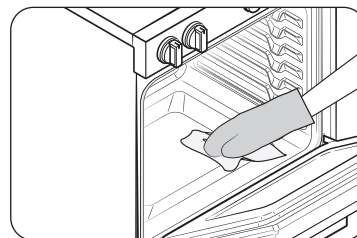


Imagen 1

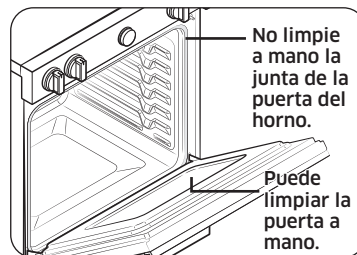


Imagen 2

- 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 asar, 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. 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 indispensable que no toque la junta. Si la junta se gasta o deteriora, 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 rejillas del horno y 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 de disco.
A continuación, seleccione el tiempo de limpieza. (2 horas/3 horas/5 horas)
3. Toque **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 de bloqueo del horno está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.
 - La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla muestra 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 seleccione **Inicio retardado** con la perilla de disco.
2. Seleccione el modo **Autolimpieza** con la perilla de disco.
3. Ajuste la hora en que desea que el horno comience la autolimpieza con la perilla de disco.
4. Toque **Start (Iniciar)**.
El horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

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.

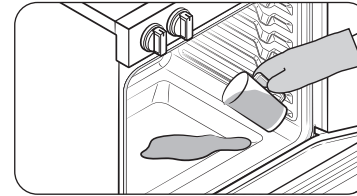
Después de un ciclo de autolimpieza

- Notará ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo cuando 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 el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.

Limpieza a vapor

Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

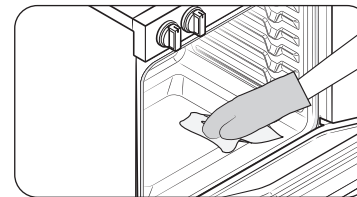
Para una limpieza suave, la función de limpieza a vapor ahorra tiempo y energía. Para una limpieza más profunda, utilice la función de autolimpieza.



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 del horno.
Utilice solo agua corriente, no utilice agua destilada.

3. Seleccione **Limpieza a vapor** con la perilla de disco.
4. Toque **Start (Iniciar)**.
La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.
Cuando haya terminado la operación, la pantalla parpadeará y se emitirá una señal sonora.

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 (300 ml) de agua, ya que brinda mejores resultados.

Mantenimiento del artefacto

NOTA

Si presiona **Limpieza por vapor** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F (38 °C), aparecerá el mensaje **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 **DESACTIVADOS** y que todas las superficies estén **FRÍAS** antes de limpiar la estufa.



- Si mueve la estufa para limpiarla, realizarle mantenimiento o por cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se vuelva a conectar correctamente cuando se reemplace la estufa. Si no vuelve a conectar el dispositivo antinclinación, la estufa podría inclinarse y causar lesiones graves.

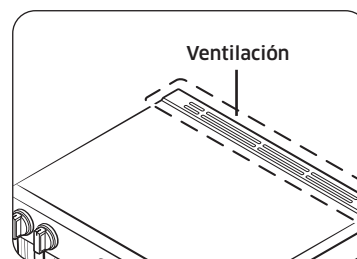
Panel de control

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 se apague y que todas las superficies de la estufa estén frías antes de la limpieza. De lo contrario, puede quemarse.
- Si la estufa se ha movido lejos de la pared, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se vuelva a instalar correctamente cuando se haya colocado nuevamente la estufa. De lo contrario, la estufa puede inclinarse y causar lesiones físicas.
- No utilice esponjas de acero o 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 de gas.
- 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.**

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, de ser posible.
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. Rayará 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 pulidor para artefactos de acero inoxidable.

Rejillas del horno

- Se recomienda retirar las rejillas, ya que, si se dejan dentro del horno 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 rejillas 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 de la freidora de aire

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

NOTA

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

PRECAUCIÓN

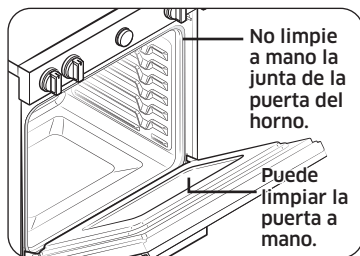
No deje la bandeja de la freidora de aire dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de la bandeja, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará.

NOTA

- Para pedir lubricante de grafito, llame al servicio de atención al cliente de Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página de inicio (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque el número de pieza de referencia DG81-01629A.
- Si desea comprar directamente, vaya a <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

Mantenimiento del artefacto

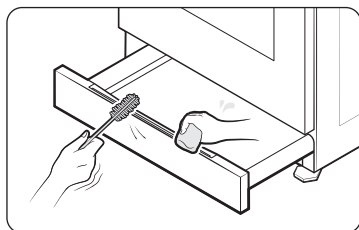
Puerta del horno



- 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 paño suave cubierto con agua.



⚠ PRECAUCIÓN

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

Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio

Limpieza diaria normal

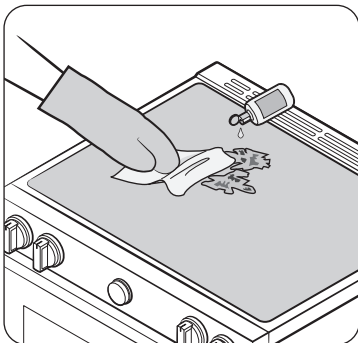
Utilice solo un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otras cremas no sean tan eficaces. Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de su placa de cocción de vidrio.

1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
2. El uso diario de un limpiador para placas de cocción de cerámica ayuda a que la placa de cocción luzca como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador directamente a la placa de cocción.
4. Utilice una toalla de papel o una esponja de limpieza para las placas de cocción de cerámica a fin de limpiar toda su superficie.
5. Utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos del limpiador. No es necesario enjuagar.

⚠ ADVERTENCIA

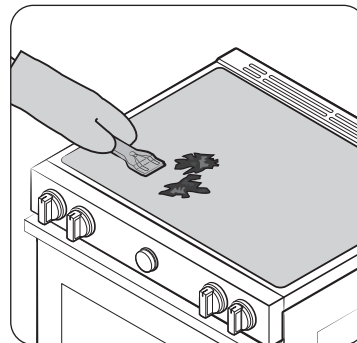
Pueden producirse **DAÑOS** en la superficie de vidrio si utiliza esponjas para fregar que no sean las recomendadas.

Limpeza de residuos quemados



1. Deje enfriar la placa de cocción.
2. Esparza unas gotas de limpiador para placas de cocción de cerámica en toda la zona donde haya residuos quemados.
3. Con una esponja de limpieza para placas de cocción de cerámica, frote el área donde se encuentran los residuos aplicando presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos enumerados anteriormente según sea necesario.
5. Para mayor protección, después de eliminar todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Limpeza de residuos quemados difíciles de quitar



1. Deje enfriar la placa de cocción.
2. Utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Deberá aplicar presión para eliminar los residuos.
3. Después de raspar, esparza unas gotas de limpiador para placas de cocción de cerámica en toda la zona donde haya residuos quemados. Utilice una esponja de limpieza para eliminar cualquier residuo restante. (No raspe el sello).
4. Para mayor protección, después de eliminar todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Limpeza de marcas y rayones de metal

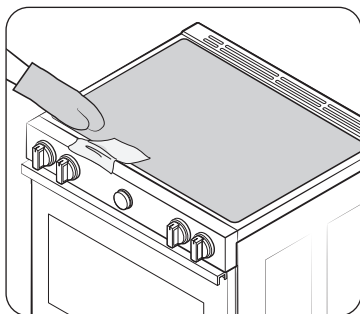
1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas y sartenes sobre la placa de cocción. Dejará marcas en la superficie de la placa de cocción. Puede quitar estas marcas con un limpiador y una esponja aptos para placas de cocción de cerámica.
2. Si deja que las ollas con un recubrimiento delgado de aluminio o cobre hiervan hasta secarse, el recubrimiento puede dejar una decoloración negra en la placa de cocción. Debe eliminar esta decoloración de inmediato o puede volverse permanente.

⚠ ADVERTENCIA

Revise cuidadosamente la parte inferior de las sartenes en busca de asperezas que puedan rayar la placa de cocción.

Mantenimiento del artefacto

Limpeza del sello de la placa de cocción



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

Posibilidad de daños permanentes a la superficie de vidrio

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

Limpeza de derrames de alimentos azucarados y de plástico derretido

1. Apague todas las unidades de superficie. Retire las sartenes calientes.
2. Con un guante de cocina, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo para mover el derrame a un área fría de la placa de cocción. Limpie el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier excedente debe dejarse hasta que la superficie de la placa de cocción se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que se hayan eliminado todos los residuos por completo.

NOTA

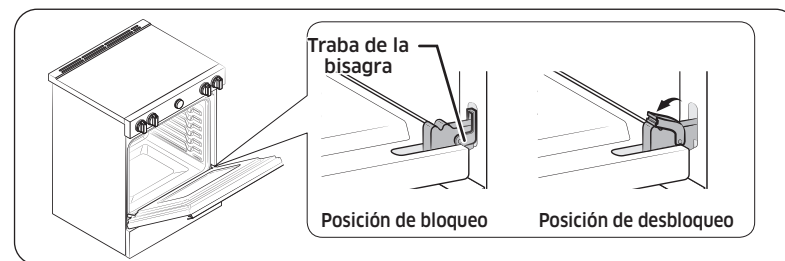
Si ya se han producido corrosiones o hendiduras en la superficie del vidrio, se deberá reemplazar el vidrio de la placa de cocción. En este caso, será necesario realizar un mantenimiento.

Extracción y recolocación 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 el equipo antes de quitar la puerta.



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

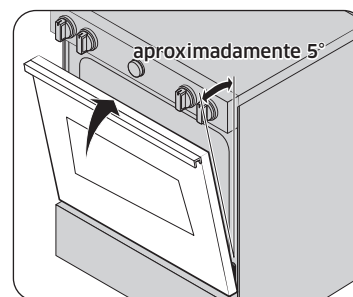


Imagen 1

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 (Figura 1).

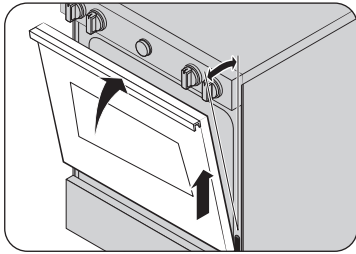
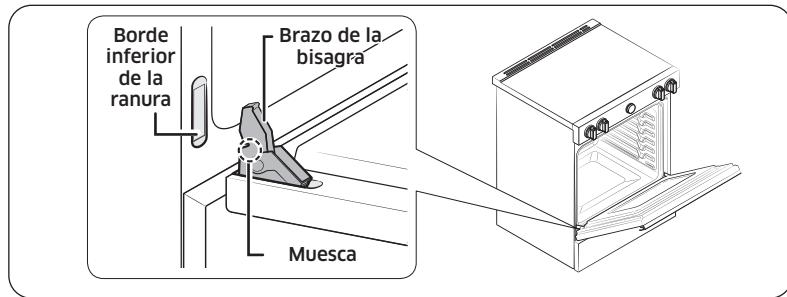


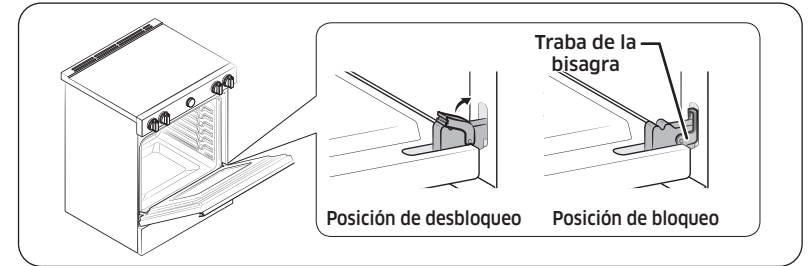
Imagen 2

5. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra quede alejado de la ranura (Figura 2).

Cómo volver a instalar la puerta



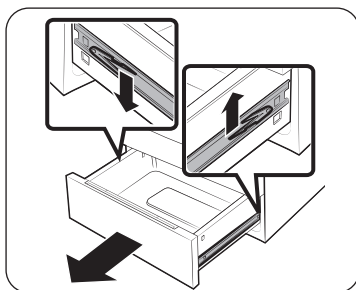
1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente insertada en la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



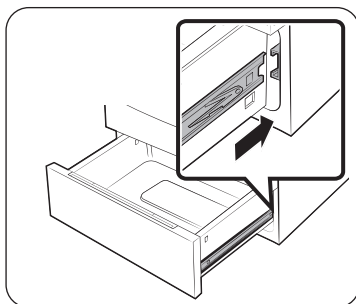
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está insertada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de la bisagra contra el marco delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

Mantenimiento del artefacto


Extracción y recolocación del cajón de almacenamiento

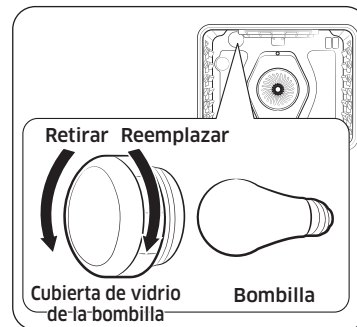


1. Deslice el cajón para abrirlo hasta que se detenga.
2. Ubique los clips guías giratorios en ambos lados. Con ambas manos, tire hacia abajo del clip izquierdo mientras levanta el clip derecho y, luego, quite el cajón.
3. Limpie el cajón con agua tibia y jabonosa y con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo bien.
4. Coloque el cajón en las guías giratorias 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 esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione la tecla  para encenderla o apagarla. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
2. Desenchufe la estufa o desconecte la alimentación.
3. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte posterior del horno hacia la izquierda para quitarla.
4. Gire la bombilla hacia la izquierda para extraerla de su hueco.
5. Coloque una bombilla nueva de 40 vatios para artefactos y gírela hacia la derecha para ajustarla. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla girándola hacia la derecha.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la alimentación.

PRECAUCIÓN

Antes de cambiar la bombilla de la luz del horno, desconecte la electricidad de la estufa en el fusible principal o el disyuntor del panel. Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.

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, llame al Centro de contacto al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa no está a nivel.	El artefacto se instaló incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la parrilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla esté nivelada. Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable para sostener la estufa de manera adecuada.
	El piso 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 aparato para realizar tareas de mantenimiento, pero 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 que puedan facilitar el acceso al dispositivo.
	La alfombra interfiere en el movimiento de la estufa.	Proporcione suficiente espacio para que la estufa se pueda levantar sobre 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.	Se produjo un corte de luz.	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 inapropiados.	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 se encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están ajustados incorrectamente.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay áreas de decoloración en la placa de cocción.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 60.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de cocción 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.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La unidad de superficie trabaja en ciclos de encendido y apagado con frecuencia.	El elemento trabaja en ciclos de encendido y apagado 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 iluminarse cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad aún está encendida y caliente.	
Hay rayones o abrasiones en la superficie de la placa de cocción.	La placa de cocción se está limpiando de manera incorrecta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se vuelven menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema de limpieza para vidrios de cerámica. No utilice productos químicos ni corrosivos. Estos productos pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas o había partículas gruesas (p. ej., sal o arena) presentes entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpias antes de usarlos y utilice utensilios de cocina con bases suaves.
	Los utensilios de cocina se deslizaron en toda la superficie de la placa de cocción.	

Problema	Causa posible	Solución
Hay manchas o rayas marrones.	Los derrames debido a un hervor en exceso se cocinaron 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 60.
Hay áreas de decoloración con un brillo metálico.	Han quedado depósitos minerales del agua y los alimentos en la superficie de la placa de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Retire con una crema de limpieza para placas de cocción de vidrio de cerámica. • Utilice utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la placa de cocción con un producto de limpieza para cerámica cada semana.
Se produce un 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.

HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está completamente conectada 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 el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 31.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
	La luz del horno no se enciende.	La bombilla de la luz está suelta o averiada.
	El interruptor de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.
El artefacto no se enciende.	El artefacto no está completamente enchufado al tomacorriente o un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada. Revise el fusible y los disyuntores.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre el uso de la parrilla a partir de la página 40.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la parrilla de modo que quede espacio suficiente entre la carne y el elemento. Precaliente la parrilla para asar.
	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.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla 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 31.
	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 35.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Es necesario ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre el Ajuste de la temperatura en la página 54.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se asa correctamente.	La porción puede ser inadecuada.	Consulte la guía de cocción para conocer los tamaños de las raciones en la página 41 y, luego, vuelva a intentarlo.
	La rejilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 41.
	Los utensilios de cocina no son aptos para asar a la rejilla.	Utilice utensilios aptos.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento para asar a la rejilla durante 10 minutos. • Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 41.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Es necesario ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre el Ajuste de la temperatura en la página 54.
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es muy alta para iniciar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si la función de bloqueo del horno está activada o si un elemento de la superficie radiante está encendido.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 53). Asegúrese de que todos los elementos de la superficie estén apagados.

Problema	Causa posible	Solución
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay suciedad excesiva en el horno.	Presione Stop (Detener) . Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere hasta 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 tiene suciedad excesiva.	Limpie la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los hornos con suciedad excesiva necesitarán repetir la autolimpieza por un período de tiempo más largo.
Sale vapor por la ventilación.	Al usar la función de convección, es normal ver vapor salir de la ventilación.	Es un funcionamiento normal y no una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
	Si hay más rejillas en uso o la cantidad de comida es mayor, la cantidad de vapor visible aumentará.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y 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.

Problema	Causa posible	Solución
Hay un olor muy fuerte.	El aislamiento alrededor del interior del horno libera olor las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el ajuste de Bake (Hornear) a 400 °F durante 1 hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	No es una falla del sistema, sino un funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las rejillas del horno.	Las rejillas 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 ni se arrastra.	El cajón está desalineado.	Extienda completamente el cajón y empújelo completamente hacia adentro. Consulte la página 64.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Disminuya el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Hay condensación excesiva en el cajón.	Hay líquido en el cajón.	Quite el líquido.
	Hay alimentos no 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 tecla de control.	<p>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.</p>
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.	

Solución de problemas

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	La sonda de temperatura está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-30	El sensor PCB principal está abierto mientras el horno está funcionando.	Llame al servicio técnico.
	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.
-dC-	Este código aparece si el divisor se introdujo o se quitó 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
Línea incorrecta	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación está instalado de manera incorrecta.	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.
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundario sube de manera anormal.	Presione Stop (Detener) . Revise la ventilación del horno y el conducto de refrigeración. Si la ventilación está cerrada, nunca la bloquee con ningún objeto. Después de enfriar el horno, vuelva a iniciarlo. 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, el período que sea más largo. 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, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertos por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que aparece a continuación para obtener ayuda con cualquiera de estos temas.

Garantía (EE. UU.)

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 MISMO 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, INDEPENDIEMENTE 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 mediante la siguiente información de contacto:

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

Garantía (CANADÁ)

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 de garantía para piezas de la placa de cocción de vidrio y el 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 brindará servicios a domicilio durante el período de la garantía sin costo alguno según la disponibilidad dentro del límite 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.

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 y el incumplimiento de las instrucciones de uso, mantenimiento y ambiente que se tratan e indican en el libro de instrucciones; retiro y reinstalación del producto; problemas causados por plagas y sobrecalentamiento producido por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente eléctrica, voltaje o suministro inadecuados, lámparas de luz, fusibles del hogar, cableado del hogar, costo de llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones ni solución de errores en la instalación. Además, el daño de la placa de cocción de vidrio por el uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados, daños en la placa de cocción de vidrio por 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. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

EXCEPTO LO EXPUESTO EN EL PRESENTE, NO HAY GARANTÍAS EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS PARA ESTE PRODUCTO Y SAMSUNG RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS QUE INCLUYEN, ENTRE OTRAS, GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN FIN PARTICULAR. 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 OTROS 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 limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o 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 mediante la siguiente información de contacto:

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)

Anexo

Anuncio de código abierto

El software que incluye este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el correspondiente código de origen completo durante un período de tres años a partir del último envío de este producto si se comunica con nuestro equipo de asistencia a través de <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú “Consulta”). También es posible obtener el código de fuente completo correspondiente en un medio físico como un CD-ROM y se le cobrará un cargo mínimo.

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/Common_TZ7_0/seq/0. Esta oferta es válida para quien reciba esta información.



Notas



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
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 (Inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)



Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSE6D*87*****



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 droit (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 la porte 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 l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur la 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

ATTENTION

Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité peut 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) Cet équipement ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
- 2) Cet équipement doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Dans le cas des produits offerts 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

ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité peut 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 causer d'interférences nuisibles.
- 1) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Dans le cas des produits vendus sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 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 le paragraphe 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
- Raccorder 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
 - Raccorder 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 DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

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

2. Avis d'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.

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

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement 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 ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et de l'IC RSS-102 établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement 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 ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes	8
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	8
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	9
Pour votre sécurité	9
Unités de cuisson en surface	11
Sécurité électrique	12
Sécurité des enfants	13
Four	14
Utilisation à distance	15
Fours auto-nettoyants	15
Hotte de ventilation	16
Surfaces de cuisson en verre ou en céramique	16
Avertissements importants relatifs à l'installation	17
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	18
Précautions d'utilisation	21
Avertissements importants relatifs à l'entretien	23
Présentation de votre nouvelle cuisinière	24
Vue d'ensemble	24
Contenu de votre cuisinière	24
Avant de commencer	25
Conseils pour économiser l'énergie	25
Cuisson en surface	25
À propos de la cuisson en surface	25
Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface	27
Utilisation des casseroles appropriées	29
Choisir des casseroles appropriées	30
Protection de la surface de cuisson	30
Utilisation du four	31
Panneau de commande du four	31
Comment utiliser le bouton de réglage	31
Mode d'affichage	32

Horloge	32
Cuisson au four	33
Mode de cuisson	33
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	34
Utilisation des grilles du four	35
Guide de recettes	37
Sonde de température	47
Options de cuisson	48
Commande intelligente	49
Commande vocale	50
Fonctions spéciales	51
Paramètres	52
Entretien de votre appareil	56
Auto-nettoyage	56
Nettoyage à la vapeur	58
Entretien et nettoyage du four	59
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	61
Retrait et installation de la porte du four	63
Retrait et installation du tiroir de rangement	65
Remplacement de la lumière du four	65
Dépannage	66
Dépannage	66
Codes d'information	71
Garantie (États-Unis)	72
Garantie (CANADA)	74
Annexe	75
Annonce concernant 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, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. 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 importantes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

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.**









CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution 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 À 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 devez respecter les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- 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 fissures 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 dépannage doit être confié à un technicien qualifié.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne rangez pas d'articles intéressants pour les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets sont susceptibles de se blesser gravement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Ne laissez jamais des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le four pour éviter que les flammes ne se propagent. Éteufez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la surface de cuisson et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

- ☒ • Si un feu se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient d'effectuer un auto-nettoyage avant de l'utiliser à nouveau. Le fait de ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes au fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four en cas de salissures importantes au fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage dans ou sur l'appareil.** Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des ronds de cuisine. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Gardez les plastiques, les vêtements et le papier à l'écart des parties de l'appareil qui pourraient chauffer.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Le fait de 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 nettoyant à eau sous haute pression ou de nettoyant à jet de vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, 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 tourner les boutons de commande par accident.

UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- ☐ • **Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance.** Les débordements provoquent des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Garnitures de protection - n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttement ou le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez un minimum d'huile lorsque vous faites de la cuisson dans des poêles peu profondes et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent trop de glace.
- **Ne soulevez pas la surface de cuisson.** Le fait de soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et causer son mauvais fonctionnement.
- **N'utilisez pas la surface de cuisson sans casserole.** Si la surface de cuisson fonctionne sans casserole, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez à la surface de cuisson.** La surface en verre de la surface de cuisson reste chaude une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol à l'horizontale sur la surface de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est utilisée.** Les cuillères ou les ustensiles peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé de ronds de cuisine de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'allumage des vêtements. Une casserole ou une poêle dont la taille est adaptée au brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des ronds de cuisine adjacents** – pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables ou de déversement en raison d'un contact accidentel avec les casseroles, placez les poignées de celles-ci de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et qu'elles ne dépassent pas au-dessus des ronds adjacents.
- **Casseroles émaillées.** Seuls certains types de casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres casseroles émaillées peuvent être utilisés sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

- ★ • Assurez-vous de savoir quel bouton de commande fait fonctionner chaque rond de cuisine. Assurez-vous d'avoir allumé le rond de cuisine approprié.
- Éteignez toujours les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- Si vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez la ventilation.
- Surveillez les aliments que vous faites frire à feu élevé ou moyen-élevé.
- **Ne rangez pas au-dessus de la surface de cuisson des articles qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de couvre-éléments décoratifs** – si un élément est mis en marche accidentellement, le couvre-élément décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Le contact avec les couvre-éléments chauds provoquera des brûlures. La surface de cuisson peut aussi être endommagée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez la cuisinière de la prise murale c.a.
 - communiquez avec votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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 refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment 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 des récipients et entraîner des blessures.
- ☐ • **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme lieu de rangement.** Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des 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 le papier d'aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- ☐ • **Lorsque l'appareil est utilisé, il devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut faire éclater la vitre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION



N'essayez pas de faire fonctionner le four en cas de panne de courant. En cas de panne de courant, veuillez 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 risquent de s'enflammer ou de se détériorer.


UTILISATION À DISTANCE

Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

-  • **Ne rangez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur de l'appareil, sur le dessus ou à proximité des ronds de cuisine de l'appareil.**

FOURS AUTO-NETTOYANTS

-  **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 déplacer le joint.
-  • **Ne gardez jamais les oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

-  • **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
- N'utilisez pas de 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 de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car elles risqueraient de se décolorer.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant le lancement du cycle d'auto-nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte de ventilation pendant et après l'auto-nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

HOTTE DE VENTILATION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SURFACES DE CUISSON EN VERRE OU EN CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES RONDS DE CUISINE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.**
Les ronds de cuisine peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des ronds de cuisine peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les ronds de cuisine ou des endroits près des ronds avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et l'avant de celle-ci.
- **Ne faites pas de cuisine sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- ★ • **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la cuisinière n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
 - Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte, ou un mauvais alignement de la porte. 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 présentant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul appareil branché à ce circuit.
 - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Des enfants pourraient s'en servir pour jouer et ainsi se blesser.
- ★ • Installez votre appareil sur un plancher dur et de niveau pouvant supporter son poids.
 - Autrement, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit risquent de se produire.
 - ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
 - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
 - Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
 - Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
 - ☐ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale 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.

Consignes de sécurité importantes

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

- ★ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il existe une tension dangereuse à l'intérieur. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé près de vous.
- Si vous utilisez l'appareil pendant qu'il est contaminé par des substances étrangères comme des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème lié à l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela peut causer des brûlures.

- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☑ • Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, communiquez avec le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ❑ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des décharges électriques, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil 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 aérosols inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas des 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, communiquez avec votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant 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'auto-nettoyage.
- 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 provoquer un incendie.
 - Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

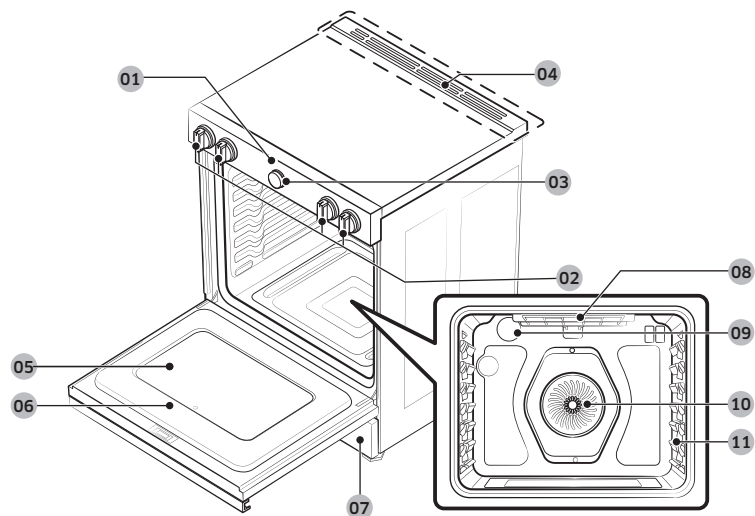
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'ENTRETIEN

ATTENTION

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



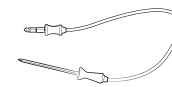
Contenu de votre cuisinière



Grilles métalliques (2) *



Plateau pour Friteuse à air
Sonde de température (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 Tableau de commande

02 Boutons de commande de surface (voir la page 26 pour de plus amples renseignements)

03 Bouton de réglage (voir la page 31 pour de plus amples renseignements.)

04 Événement

05 Porte du four

06 Caméra

07 Tiroir de rangement

08 Chauffage du four grill

09 Éclairage du four

10 Système de convection

11 Position des étagères

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur Bake (cuisson au four), puis faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 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 en surface

À propos de la cuisson en surface

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez un rond de cuisine seulement après y avoir déposé une casserole.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'articles en plastique, tels que des salières et des 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 mettre le feu aux articles inflammables.
- Assurez-vous que le rond de cuisine approprié est allumé.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des casseroles.
- Placez toujours la poêle au centre du rond de cuisine sur lequel vous cuisinez.
- Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements gras peuvent s'enflammer.
- Éteignez les ronds de cuisine avant de retirer les casseroles.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Le ventilateur de refroidissement peut être utilisé pendant la cuisson sur la surface de cuisson.

Cuisson en surface

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les ronds de cuisine avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si vous touchez la surface en verre avant qu'elle 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 installée directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui y sont rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles comme les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.

À propos des éléments de surface rayonnants

La température monte graduellement et uniformément. Avec l'augmentation de la température, l'élément rayonnant émet une lueur rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint en alternance. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir 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

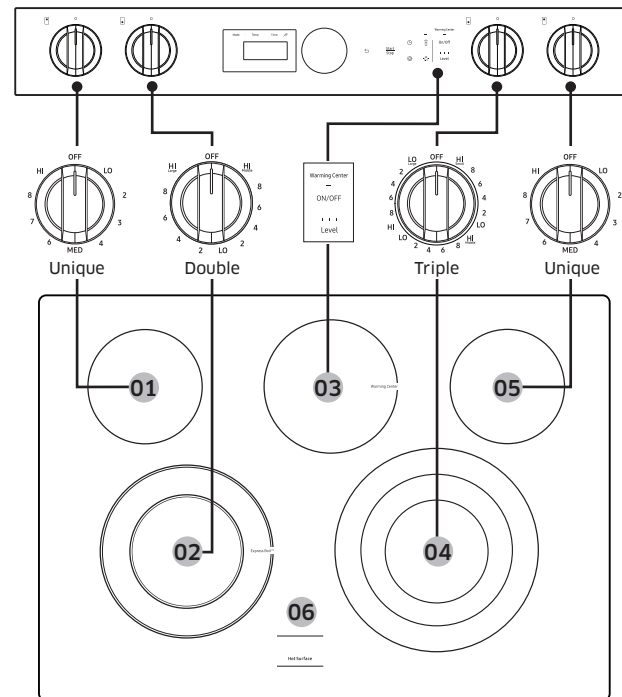
Les éléments rayonnants sont dotés d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre en alternance, même à haute intensité. Ce limiteur aide à prévenir les dommages à la surface de cuisson en céramique. Le fait que l'élément s'allume et s'éteigne à puissance élevée est normal, et cela peut survenir si la casserole est trop petite par rapport à l'élément rayonnant, ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

📖 REMARQUE

Lorsque vous actionnez le bouton, un bip se fait entendre une fois.

Emplacement des éléments de surface rayonnants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les éléments rayonnants sur la surface de cuisson comme indiqué ci-dessous. Après les avoir nettoyés, vérifiez le dessin sur les boutons afin de les replacer 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 réchaud :
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 |

📖 REMARQUE

La lumière autour du bouton s'allume lorsqu'il est actionné.

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'appareil est allumé ou chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'appareil.
- Continue d'émettre une lueur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à environ 150 °F.

Zones de cuisson

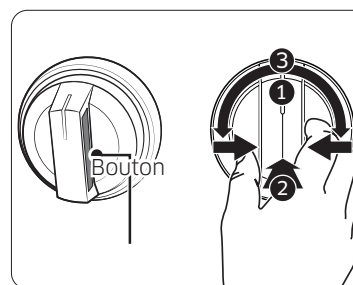
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont indiquées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de ½ po à 1 po au-delà de la surface de cuisson.**
- Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allume et s'éteint en alternance pour maintenir le réglage de chaleur pré réglé, même à des réglages élevés.**
- Pour plus de renseignements sur le choix des types de casseroles appropriés, reportez-vous à la section **Utilisation des casseroles appropriées** à la page 29.

Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface

⚠ ATTENTION

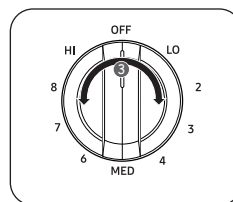
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont éteints et peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas aux éléments de surface avant qu'ils aient suffisamment refroidi.
- À des réglages élevés ou moyennement élevés, ne laissez jamais de nourriture sans surveillance. Les débordements qui provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande à la position **OFF (ARRÊT)** lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les fonctions de sécurité prévues ne fonctionneront pas correctement si vous installez le bouton de sécurité de façon approximative.

Bouton de commande du rond de cuisine

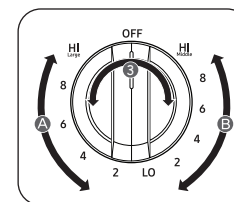


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

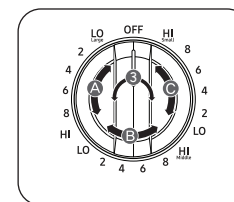
1. Pincez le bouton ou appuyez sur son côté.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage désiré.



Appareil à surface unique



Appareil à double surface



Appareil à triple surface

Cuisson en surface

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur intermédiaire
- (C) : Réglage du petit brûleur

REMARQUE

Si vous retirez le bouton pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre en place dans le bon sens. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessus.)

ATTENTION

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas être synchronisé avec le fonctionnement réel du réchauffeur rayonnant en cas de problème avec le produit.
- La zone sur le bouton entre les réglages de puissance élevée et d'arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Réglages recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Commencer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, faire saisir à la poêle
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, friture, grande friture
MOYEN	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
MOYENNEMENT BAS	Faire cuire les aliments, pochage, ragoût
BAS	Garder les aliments au chaud, faire fondre, faire mijoter

Utilisation du centre de réchaud

Le **centre de réchaud**, situé au centre arrière de la surface en verre, garde les aliments cuits chauds à la température de service.

REMARQUE

Le réchaud de surface n'émet pas de lueur rouge comme les éléments de cuisson.

ATTENTION

- Ne réchauffez pas des aliments sur le centre de réchaud pendant plus de deux heures.
- N'utilisez que les casseroles et les plats recommandés qui conviennent au four et à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des mitaines de four ou des tire-plats lorsque vous retirez les aliments du centre de réchaud, car les casseroles et les assiettes seront chaudes.
- Pour réchauffer les pâtisseries et le pain, utilisez des couvercles munis d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être conservés dans leur récipient et recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour en préserver la qualité.
- Commencez toujours par les aliments chauds. Manger des aliments non cuits ou froids placés sur le centre de réchaud peut entraîner des maladies.

1. Pour allumer le centre de réchaud, appuyez sur le pavé **Warming Center On/Off (marche/arrêt du Centre de chauffage)**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Warming Center Level (intensité du Centre de chauffage)** une fois pour le réglage faible, deux fois pour le réglage moyen ou trois fois pour le réglage élevé.
3. Pour éteindre le centre de réchaud, appuyez sur le pavé **Warming Center On-Off (marche/arrêt du Centre de chauffage)**.

REMARQUE

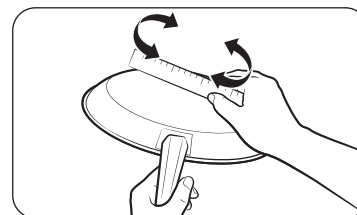
- Le fait d'appuyer sur **Stop (Arrêt)** n'éteint pas le centre de réchaud.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, tous les aliments sur le centre de réchaud devraient être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être troué pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENT
Faible	Pains et pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
Moyen	Assiette repas avec aliments, soupes (crèmes), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevé	Aliments frits, soupes (liquides), boissons chaudes

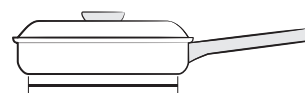
Utilisation des casseroles appropriées

L'utilisation des casseroles appropriées peut prévenir de nombreux problèmes, comme une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles adéquates réduira le temps de cuisson et permettra de cuire les aliments de façon plus uniforme.



Vérifiez que le dessous de la casserole est bien plat en y faisant tourner une règle.

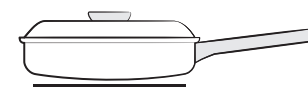
CORRECT



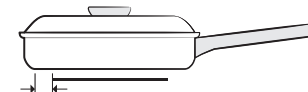
Poêles à fond plat et droit.

- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille de la poêle est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Adaptez toujours le diamètre de la poêle au diamètre de la surface de l'élément.

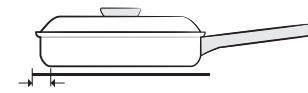
INCORRECT



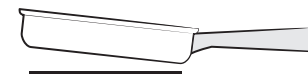
Poêles à fonds courbés ou déformés.



La poêle dépasse au-delà de l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



La poignée lourde fait basculer la poêle.

Cuisson en surface

Choisir des casseroles appropriées

La composition de vos casseroles détermine la vitesse et l'uniformité du transfert de la chaleur de l'élément de surface au fond de la poêle.

- **ALUMINIUM** – excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments feront foncer l'aluminium. (Les casseroles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si les poêles en aluminium glissent sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la surface de cuisson est froide.
- **CUIVRE** – excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques métalliques sur la vitrocéramique (pour les éliminer, voir ci-dessus).
- **ACIER INOXYDABLE** – conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** – mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **ÉMAIL** – les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement émaillé doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- **VERRE** – conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique, car il peut rayer la surface.

Protection de la surface de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre surface de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson pendant qu'il est chaud pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** de déversements sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue période.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante abrasive ni de tampons à récurer, qui rayeront la surface 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** de casseroles en verre. Cela pourrait égratigner la surface de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et le dessous de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de casseroles en métal sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

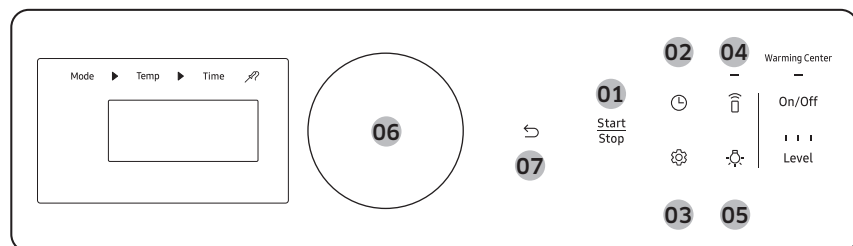
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Cela laissera une pellicule qui pourrait créer des taches sur la surface de cuisson après que celle-ci aura chauffé.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut créer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre le plastique, le sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** une casserole bouillir à sec, car cela endommagerait la surface de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la surface de cuisson comme surface de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Utilisez toujours les casseroles appropriées.

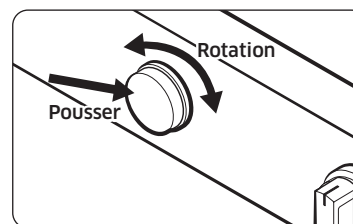
Utilisation du four

Panneau de commande du four



- 01 Start (Démarrer) :** Touchez longuement pour lancer le fonctionnement du four.
Stop (Arrêt) : Supprimez tous les renseignements saisis et retournez à la première étape. Arrêtez le four.
- 02 Time Option (option de temps) :** Sélectionnez pour régler les options de temps. (temps de cuisson, mode différé)
- 03 Options :** Sélectionnez pour régler les options. (Minuterie, Nettoyage, Favori, Ma liste de modes, Verrouillage, Veille de l'écran, Régler l'heure, Format d'heure, Éco. énergie 12 heures, Son, Sabbat, Paramètres du système)
- 04 Smart Control (Commande intelligente) :** Permet de régler la fonction de commande intelligente sur On/Off (marche/arrêt).
- 05 Light (éclairage) :** Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
- 06 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens horaire - indique la prochaine valeur/augmente la valeur.
Tourner dans le sens antihoraire - indique la valeur précédente/diminue la valeur.
Appuyer - sélectionne la valeur actuelle.
- 07 Back (retour) :** Passe à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être utilisé des façons suivantes :

1. Rotation

- En tournant le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, vous verrez le mode suivant ou précédent lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- En tournant le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire, vous augmenterez ou diminuerez la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

En appuyant sur le bouton de réglage, vous saisissez la valeur actuelle.

REMARQUE

Le bouton de réglage ne peut pas être démonté. Ne le tirez pas avec force.

Utilisation du four

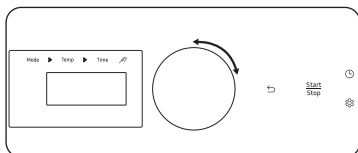
Mode d'affichage

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

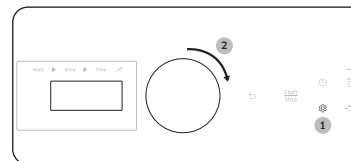



Pour activer le panneau de commande, tournez le **bouton de réglage** ou appuyez sur celui-ci. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, y compris la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

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

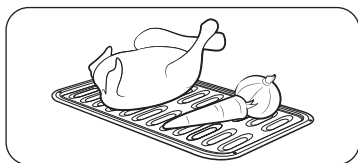


1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Date & Time** (date et heure) à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer l'heure.
4. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer la date.

REMARQUE

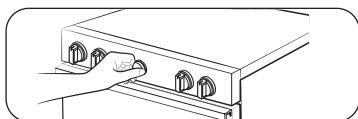
Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant que la plupart des modes de cuisson fonctionnent. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction minutée est activée (par exemple, cuisson minutée) ou si la fonction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

Cuisson au four



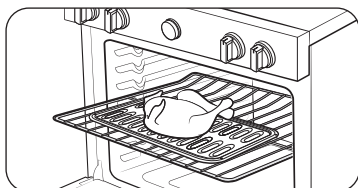
ÉTAPE 1

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



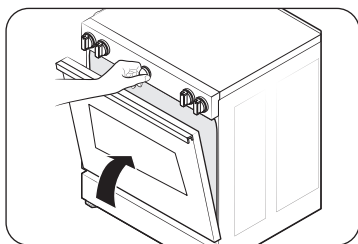
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



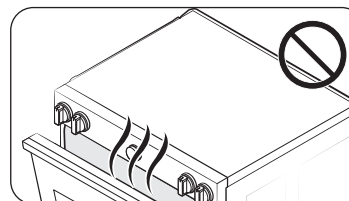
ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

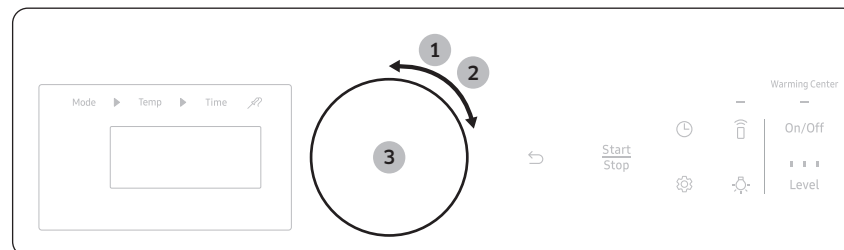
REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement tourne automatiquement pendant un certain temps après 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. Fermez la porte pour redémarrer l'élément chauffant.



1. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner un mode (Cuisson au four (Cuisson), Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friteuse à air chaud, Grillage (Gril), etc.).
2. Au besoin, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four à n'importe quelle température.
3. Appuyez sur le bouton de réglage; au besoin, vous pouvez régler le **temps de cuisson** et le **mode différé** lorsque le message « **Start** » (démarrer) s'affiche. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou poussez 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.
4. Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le four et sortez-en les aliments.

REMARQUE

Les modes et la température du four seront réorganisés en fonction de la fréquence d'utilisation.

Utilisation du four

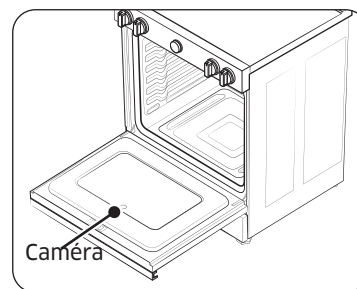
Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de température	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0	0
Grillage	Élevée-faible	Élevée	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	X	0	0
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	X	0	0
Air sous vide	100 à 205	150	X	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	X	0	0
Garder au chaud	-	175	X	X	X
Levage du pain	-	95	X	X	X

REMARQUE

Pour changer la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



AVERTISSEMENT

Nettoyez l'intérieur transparent de la porte une fois que le produit a refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

ATTENTION

N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez l'intérieur transparent de la porte qui comporte les fonctions de caméra.

- Il pourrait être endommagé, car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings.

Vérifiez les paramètres de la vision de la caméra dans Options - Réglages.

La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi par l'intermédiaire d'Easy Connection.

- Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four grâce à l'application SmartThings.


Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, comme les réglages Nettoyage et Inférieur en mode de cuisson jumelée.

La lumière est allumée lorsque la caméra fonctionne. (La caméra s'éteint si vous éteignez la lumière.)

L'écran affiche l'indicateur de la caméra lorsque la caméra fonctionne.

- Pour surveiller le processus de cuisson avec la caméra, placez les aliments entre les grilles 1 et 4.

REMARQUE

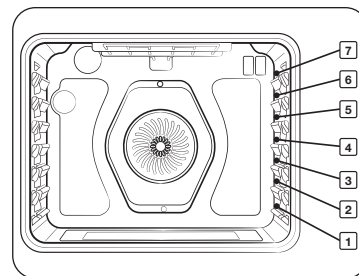
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement l'intérieur transparent de la porte et la lumière à l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois que le four a complètement refroidi.
- N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte, car cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut s'interrompre ou s'arrêter en raison d'un signal Wi-Fi faible, selon la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton  pour rafraîchir l'image.
- Selon l'état du routeur/réseau, l'image de l'aliment peut s'interrompre ou s'arrêter. Connexion sur le réseau Wi-Fi 5Ghz vous aide à profiter du produit sans affecter l'expérience.
- Les objets entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image de la diffusion en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement Internet est constamment supérieure à 30 mbps à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 mbps.
- L'écran peut être brouillé par les éclairages internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Si la caméra est difficile à voir, essuyez les corps étrangers sur l'intérieur de la porte.

ATTENTION

Veillez noter qu'une pression forcée sur l'interrupteur de porte pendant que la porte est ouverte peut entraîner un dysfonctionnement de la caméra.

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière comprend 2 grilles et offre 7 positions de grille. Les positions des grilles sont délimitées par des guides qui soutiennent les grilles. Chaque guide de grille est doté d'une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides de grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous retirez les grilles.



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

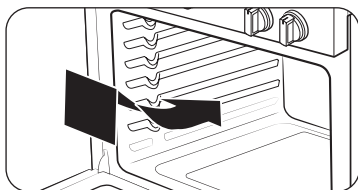
Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

ATTENTION

- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur, ce qui causerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le plancher 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.

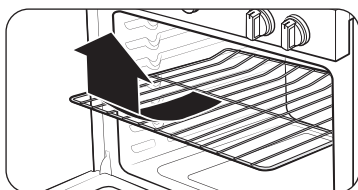
Utilisation du four

Insertion et retrait d'une grille de four



Pour insérer une grille de four

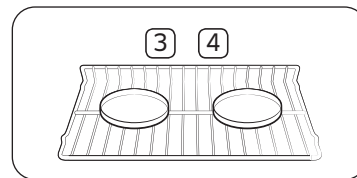
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Glissez la grille dans le guide de grille tout en tenant l'avant de la grille.



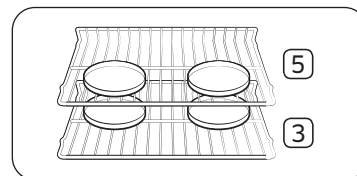
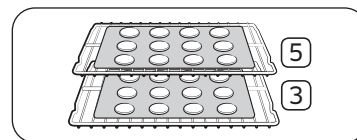
Pour retirer une grille de four

1. Retirez la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tirez l'avant de la grille vers le haut et retirez la grille de son guide.

Mise en place des grilles et des moules



Grille de four unique



Multiplés 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.

Confère l'image à gauche.

Pour les gâteaux, placez les grilles de four aux positions 3 et 5. Pour les biscuits, placez les grilles aux positions 3 et 5.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

Le four comprend deux grilles.

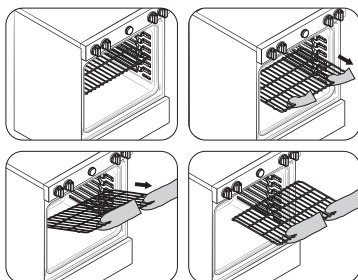
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêcheront la grille de sortir complètement.

RETRAIT DES GRILLES

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

INSTALLATION DES GRILLES

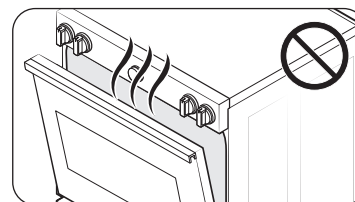
1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



⚠ ATTENTION

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

Guide de recettes



⚠ ATTENTION

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

Cuisson au four

La cuisson traditionnelle au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

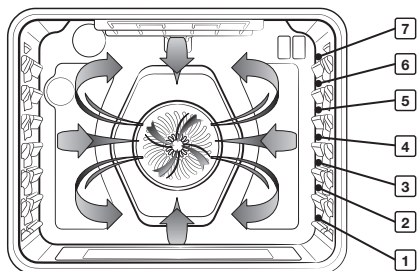
📖 REMARQUE

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

Utilisation du four

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 régulière.



⚠ ATTENTION

- 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 2 minutes pendant 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

- Idéale pour la cuisson d'aliments 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 cuisent mieux 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 de cuisson jumelée, 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 lèche-frite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèche-frite recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.
- L'air chaud circule sur et sous les aliments et autour de ceux-ci. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Légumes par convection

- Le mode Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons et les brocolis. Il procure une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique 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** à partir de la page **39**.

Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur 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 de 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.

Utilisation du four

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, comme des feuilles de basilic ou de romarin, et de fromages râpés, au 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 la table d'orientation. 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**. Gardez la porte fermée pendant la cuisson au grill. Ouvrez seulement la porte pour mettre des aliments, les retourner ou les retirer.
- Utilisez la grille de grillage pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez la cuisson au grill faible pour la volaille ou pour les coupes de viande épaisses afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes pendant 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.

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.
- 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	
						Premier côté	Deuxième côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	Élevée	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po	Élevée	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	Moyen	-	¾ po	Élevée	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2 ½ lb	¾ po à 1 po	Élevée	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½ po	Faible	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾ po à 1 po	Élevée	5	5:00 à 6:00	4:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 morceaux	¾ po à 1 po	Élevée	5	4:00 à 7:00	3:00 à 6:00


ATTENTION

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

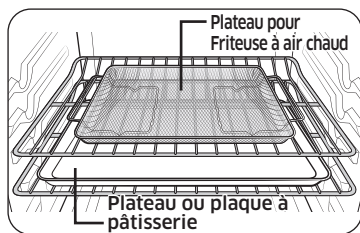
Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

Cette fonction utilise l'air chaud pour produire 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 avec une seule grille et placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3. 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, le temps de cuisson ou la quantité.

Comment régler le four en mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

1. Placez la plaque à la position de grille 3.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud (Friteuse à 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, au besoin.
5. Touchez **Start (Démarrer)** ou poussez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur  et retirez les aliments.

Utilisation du four



Emplacement recommandé pour le plateau de Friteuse à air chaud

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture par application d'air, 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.
- Le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud) est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments à la position de grille 3 pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de position de grille se compte à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez en dessous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à 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.
- Une panure mouillée ou épaisse ne sera pas croustillante ou à point avec le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud).

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde, fumeront lors de l'utilisation du mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud).
- Avant de lancer le mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud), allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur avant et après la cuisson en mode Friteuse à air chaud (Friteuse à 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 Friteuse à air chaud à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grilles sous la plaque Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud) pour recueillir les jus de cuisson. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation du mode Friteuse à air chaud (Friteuse à air chaud)

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

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments frits à l'air chaud et riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	


Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	Trempez les poitrines 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 qu'elles soient bien enrobées. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes 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 qu'elles soient bien enrobées. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

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. Saisissez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le temps de cuisson ou le mode différé, au besoin.
Seul le mode Air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)** ou poussez le bouton de réglage.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur  et sortez les aliments.



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-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions 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 recommandation Air sous vide pour trouver la température et le temps de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez des 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.

Guide de recommandation du mode Air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	Bien cuit	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	Bien cuit	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	Bien cuit	160	5 à 7
Porc effiloché	Bien cuit	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
	Bien cuit	145	2 à 4

Utilisation du four

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
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
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Déshydratation (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. Dans le cas des 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 règle automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, il n'y a pas de réglage de la température.

Si vous appuyez sur Bread Proof (levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 95 °F, l'indication Hot (chaud) s'affiche. Étant donné que ces fonctions donnent des résultats optimaux lorsqu'elles sont lancées pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot disparaisse.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage avant la fonction Levage du pain.
- Placez la grille à la position 3.

Garder au chaud

Garde les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.

REMARQUE

- Placez la grille à la position 3 ou 4.
- Si vous désactivez la fonction **Éco. énergie 12 heures**, ces modes fonctionneront jusqu'à leur annulation. (réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé)

ATTENTION

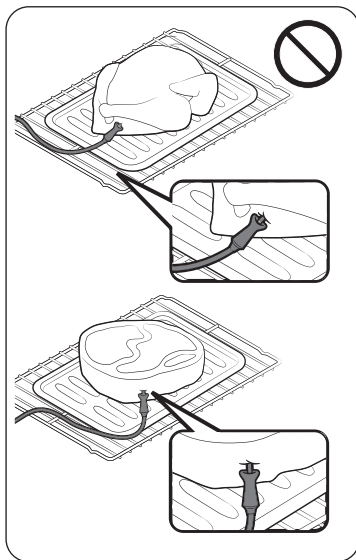
Vous ne devriez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

Sonde de température

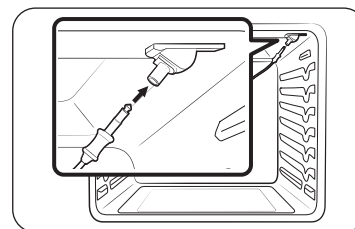
La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde de température quand le four est réglé aux modes **Cuisson au four (Cuisson)**, **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**.

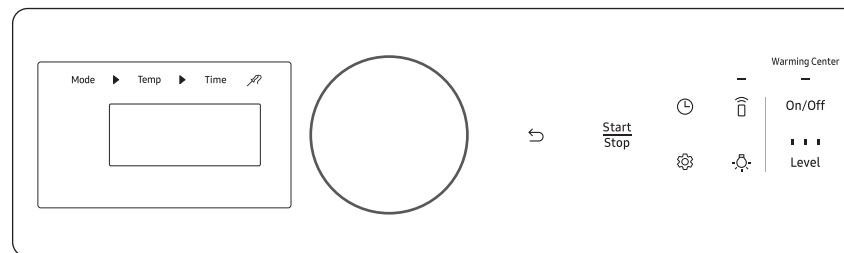
Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 100 °F.



1. Enfoncez la sonde de température dans la viande de manière à ce que son extrémité soit au centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, assurez-vous qu'elle ne touche pas un os, de la graisse ou du cartilage.
 - Dans le cas des viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
 - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
 - Si vous retirez la sonde de température pendant la cuisson, le four s'éteint dans les 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température ne s'affiche pas.)



2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située dans le haut de la paroi latérale du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson **Cuisson par convection** (Cuisson par convection), **Rôtissage par convection** (Rôtissage par convection) ou **Cuisson au four (Cuisson)** et la température.
4. Réglez la température interne entre 100 °F et 200 °F à l'aide du bouton de réglage.



5. Réglez une option (temps de cuisson, mode différé ou garder au chaud), au besoin.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement, puis émet un bip.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde de température s'arrête soit :

- quand la cuisson est terminée.
- quand la température de la sonde atteint la température que vous avez réglée.

Utilisation du four

Tableau des températures

Type d'aliments		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140 à 150
	Moyen	160 à 170
	Bien cuit	170 à 180
Porc		170 à 180
Volaille		165 à 185

⚠ ATTENTION

- Pour protéger la sonde de température, veillez à l'insérer de manière à ce qu'elle ne sorte pas de la viande. Assurez-vous que la sonde est insérée au centre de la viande ou à proximité.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au grill. Cela endommagera définitivement la sonde.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez d'abord les aliments.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson applicables.

📖 REMARQUE

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

Options de cuisson

⚠ ATTENTION

Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être gardés au froid dans un réfrigérateur avant d'être mis au four. Même refroidis, ils ne doivent 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 cuisson est terminée.

Mode : Cuisson au four (Cuisson) / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection/ Friteuse à air chaud / Air sous vide / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson désiré, comme **Cuisson au four (Cuisson)**.
2. Au besoin, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque « Start (démarrer) » s'affiche, sélectionnez **Set Cook Time** (Rég. temps cuis.) à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
 - **Oven Off (Four éteint)** : Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
 - **Keep temp (Maintien de la temp.)** : Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
 - **Keep warm (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.

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 la fonction de mode différé pour retarder le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous sélectionnez jusqu'à 12 heures.

Mode : Cuisson au four (Cuisson) / Cuisson par convection /
Rôtissage par convection / Légumes par convection /
Friteuse à air chaud / Air sous vide / Déshydratation / Auto-nettoyage

1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur , puis sélectionnez **Delay Start (Mode différé)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le mode, puis appuyez sur le bouton de réglage.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température, puis appuyez sur le bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de début à l'aide du bouton de réglage.
6. Mantenga presionado **Start (Iniciar)** o empuje la perilla para comenzar.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

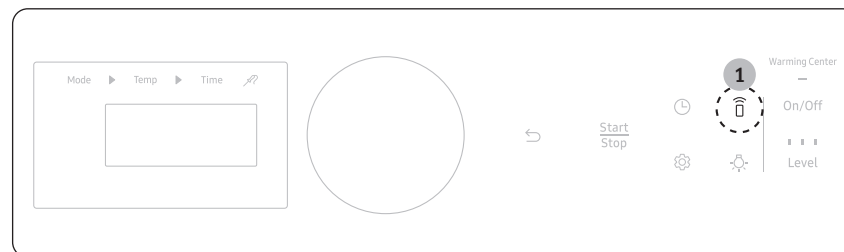
REMARQUE

Pour modifier l'heure de début, 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  s'affiche sur votre cuisinière et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Utilisation du four

Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur  qui s'affiche à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance par un appareil mobile connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application Oven Control. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à l'aide 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 à l'aide de la caméra.• Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la surface de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none">• Réglez ou modifiez les paramètres du four à distance.
Ma cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez le four à distance.• Modifiez la température et le temps de cuisson réglés à distance après que la cuisson a commencé.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none">• Reconnaissez automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none">• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
Si  ne s'affiche pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état du four et de la surface de cuisson et éteindre le four.	

Commande vocale

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

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Dans le cas des modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Menu de l'application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, vous pouvez vous reporter aux énoncés 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 la console Action dans 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 alors terminée.)

REMARQUE

Les spécifications de marche/arrêt des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Fonctions spéciales


Fonction Sabbath



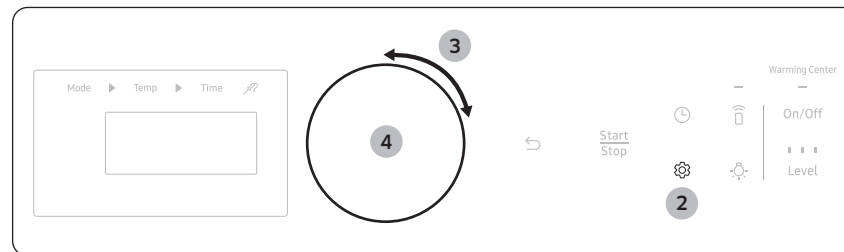
(pour utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)


Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors du sabbat et des fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>

Avec la fonction Sabbath



- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun bip n'est émis lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant la fonction Sabbath, touchez le pavé  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit désactivée.
- Si vous voulez que l'éclairage du four s'éteigne, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.
- N'utilisez pas la surface de cuisson lorsque la fonction Sabbath est activée.

Pour activer la fonction Sabbath



1. Démarrez un mode de cuisson au four.
2. Appuyez sur , puis sélectionnez la fonction **Sabbath (Sabbat)**.
3. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (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 la modification de la température, il faut 15 secondes pour que le four reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbath.
- Pour désactiver la fonction Sabbath, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarre pas automatiquement. « Sabbath » (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 devez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbath 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 horaire pour augmenter la température, dans le sens antihoraire pour la diminuer). Chaque tour du bouton modifie la température de 5 degrés F.

Utilisation du four

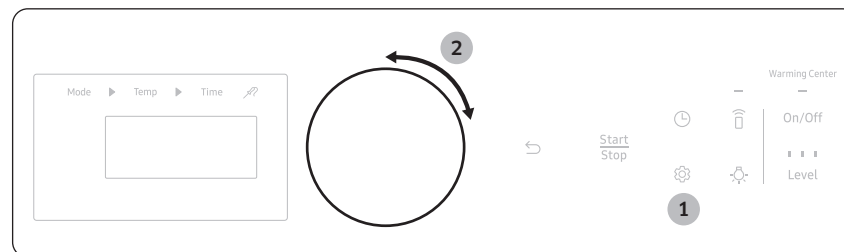
⚠ ATTENTION


- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Bake (cuisson au four) lorsque la fonction Sabbath 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 Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.



Paramètres

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier les différents réglages de votre four. Veuillez consulter le tableau suivant pour obtenir 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 Reportez-vous à la page 49 .
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajoutez ou retirez des modes de cuisson.
Ma tendance	Cette fonction mémorise les réglages de cuisson.
Conversion automatique	Cette fonction abaisse automatiquement la température de 25 degrés F (15 degrés C) pendant la cuisson par convection.

Réglage	Description
Économie d'énergie de 12 heures	Cette fonction éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Réglez la commande du four pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
Ajuster la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Éclairage de bienvenue	Activez et désactivez le mode d'éclairage de bienvenue.
Sabbat	Réglez le mode sabbat. Marche/arrêt.  REMARQUE Reportez-vous à la page 51 .
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Écran de veille	Activez ou désactivez l'écran de veille.
Utilisation du format 24 heures	Réglez l'horloge pour afficher l'heure en format 12 heures ou 24 heures.
Date et heure	Réglez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles.  REMARQUE Reportez-vous à la page 32 .
Langue	Sélectionnez une langue : anglais, français ou espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.



Minuterie

Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Elle ne permet toutefois pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner la **Timer (Minuterie)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les réglages de la **Timer (Minuterie)**, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Pour sélectionner Annuler à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un bip et affiche le message « Time is up » (temps écoulé). Le compte à rebours de la minuterie démarre après la fin de la **Timer (Minuterie)**; il ne dure que 10 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage. Le compte à rebours de la minuterie disparaîtra.

Verrouiller


Verrouillez le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles ou le basculement du produit.

Appuyez sur , puis sélectionnez **Lock (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 sur  pendant 3 secondes pour déverrouiller le four.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à la liste des favoris pour les utiliser facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux réglages de cuisson aux favoris

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Favorites (favoris)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez le paramètre de cuisson (mode, température, temps de cuisson, sonde de température).
3. Au besoin, sélectionnez l'option (temps de cuisson et sonde de température).

REMARQUE

Vous pouvez aussi appuyer sur Add to Favorite (ajouter aux favoris) qui s'affiche lorsque le four a terminé la cuisson.


Utilisation du four

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. Pour sélectionner le mode des favoris à l'aide du bouton de réglage.
2. Parmi vos favoris, sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez activer.
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 , puis sélectionnez **My Modes** (mes modes) à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner des modes ou annuler leur sélection.
3. Sélectionnez **Save (Enregistrer)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode au moyen de l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.


Ma tendance

Cette fonction mémorise les réglages de cuisson fréquemment 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 **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.


Conversion automatique

Cette fonction convertit automatiquement les températures pour la cuisson classique en températures pour la cuisson par convection. Par exemple, si vous entrez une température classique de 350 °F et que vous appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Auto Conversion (Conversion automatique)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**. (Le réglage par défaut est « Off » [arrêt].)
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Éco. énergie 12 heures

Cette fonction éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au grill.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **12 hr energy saving (Éco. énergie 12 heures)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Unité de température (°F/°C)

Réglez le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. La valeur par défaut est Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Temp. Unit (Unité de 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 recommandées des recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez étalonner à nouveau la température du four. Avant d'effectuer l'étalonnage à nouveau, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à plus ou moins 19 degrés C (35 degrés F).

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Adjust Temp** (ajuster la température) à l'aide du bouton de commande.
3. Tournez le bouton de réglage pour modifier la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


REMARQUE

Ce réglage n'a pas d'incidence sur la température de la cuisson au grill ou de l'auto-nettoyage, et il reste en mémoire après une coupure de courant.

Éclairage de bienvenue

Lorsque vous réveillez le four (par exemple, à l'aide du bouton de réglage ou du pavé numérique, ou en ouvrant la porte), les voyants de chaque bouton clignotent pour vous souhaiter la bienvenue.

Activez ou désactivez le mode **Welcome Lighting (Éclairage de bienvenue)**. Ce mode est activé par défaut.


1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Welcome Lighting (Éclairage de bienvenue)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

REMARQUE

L'éclairage de bienvenue ne s'allume qu'au réveil d'un écran complètement vierge en mode veille.


Sons

Activez ou désactivez le son (bips).

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Sounds (Sons)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Écran de veille

Activez ou désactivez l'écran de veille.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Screen Saver (Écran de veille)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.


Utilisation du format 24 heures

Réglez l'horloge pour afficher l'heure en format 12 heures ou 24 heures.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez 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 une langue : anglais, français ou espagnol. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Language (Langue)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la **Language (Langue)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Wi-Fi

Si vous désactivez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.


1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez le **Wi-Fi mode (mode Wi-Fi)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)** et appuyez pour sauvegarder les modifications.

REMARQUE

- Appuyez sur  pour supprimer  de l'écran et empêcher la plupart des fonctions à distance de fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée,  s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction de **Smart Control (Commande intelligente)** ne fonctionnera pas correctement si la connexion 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 **Restart (Redémarrer)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Cancel/Reset (Annuler/Réinitialiser)**.

Réinit. d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.




1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Factory Reset (Réinit. d'usine)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Cancel/Reset (Annuler/Réinitialiser)**.

ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, éteignez toutes les fonctions du four et de la surface de cuisson.

Mode Démonstrateur

Ce mode est destiné aux établissements de vente au détail à des fins de présentation uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Maintenez le doigt sur  et  pendant 3 secondes. L'indicateur de démonstration s'affiche à l'écran.

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage

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

ATTENTION

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur de la cuisinière 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'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie 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 peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte de ventilation pendant et après l'auto-nettoyage.

Avant de procéder à un cycle d'auto-nettoyage

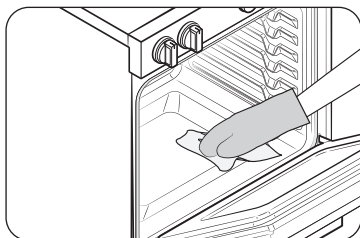


Fig. 1

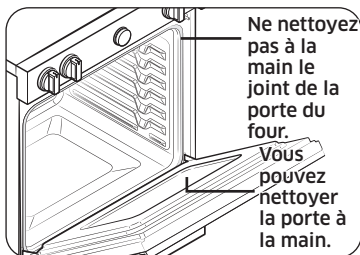


Fig. 2

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


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

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée. Désactivez aussi toutes les fonctions du four et de la surface de cuisson.
2. Sélectionnez **Self Clean (Autonettoyage)** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage. (2 heures, 3 heures ou 5 heures)
3. Mantenga presionado **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage 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'auto-nettoyage ne s'activera pas lorsque le centre de réchaud est en marche.
- 4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, l'écran affiche End (fin) et la cuisinière émet plusieurs bips.

Comment retarder le début de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Delay Start (Mode différé)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Self Clean (Autonettoyage)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le four commence l'auto-nettoyage à l'aide du bouton de réglage.
4. Mantenga presionado **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'auto-nettoyage à l'heure précisée.

Entretien de votre appareil

Comment arrêter la fonction d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage 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.

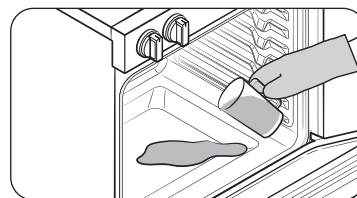
Après un cycle d'auto-nettoyage

- Vous pouvez 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.

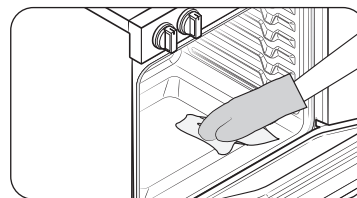
Nettoyage à la vapeur

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'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Sélectionnez **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** à l'aide du bouton de réglage.
4. Maintenez pressé le bouton **Start (Démarrer)**. La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.
Lorsque l'opération est terminée, l'écran clignote et un bip se fait entendre.
5. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.
Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.



REMARQUE

Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml (10 oz) d'eau, car cette quantité donne les meilleurs résultats.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F, l'écran affiche **Hot** (chaud). 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** disparaisse.

ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- 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 l'appareil est ÉTEINT et que toutes les surfaces sont FROIDES avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.**



- **Si votre cuisinière doit être déplacée aux fins de nettoyage, d'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché correctement quand la cuisinière est repositionnée. Si vous ne réenclenchez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures graves.**

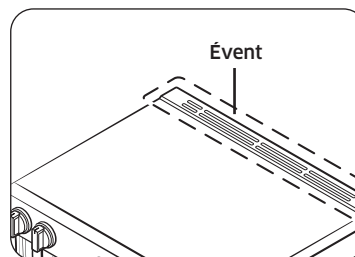
Tableau de commande

Verrouillez d'abord le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles ou 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 procéder au nettoyage. 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.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs d'aucune sorte. Ces articles peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



- Les orifices de ventilation de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe par ces orifices.
- Ces orifices sont importants pour la bonne circulation de l'air. **Ne bloquez jamais ces orifices.**

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 de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces surfaces. Ils peuvent les rayer.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Grilles du four

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

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à remettre en place, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau pour Friteuse à air chaud

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

REMARQUE

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

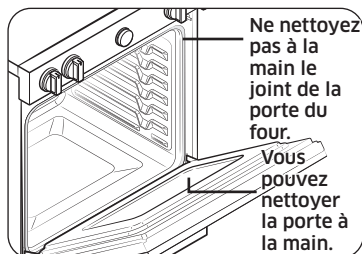
ATTENTION

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

REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant graphite, appelez le service à la clientèle de Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx>.

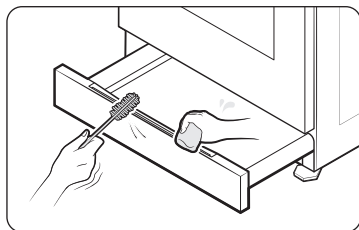
Porte du four



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

Poignée du tiroir

Enlevez la poussière avec une brosse douce ou un chiffon doux imbibé d'eau.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
 - Cela peut endommager la surface.

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien après usage normal

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

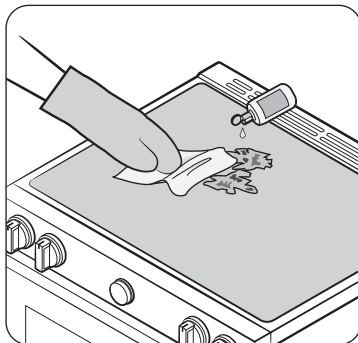
1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique.
 - Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect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

⚠ AVERTISSEMENT

Des **DOMMAGES** à la surface en verre sont possibles si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

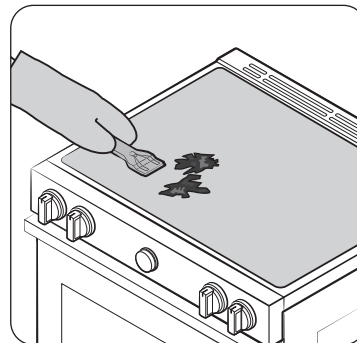
Entretien de votre appareil

Élimination des résidus brûlés



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

Élimination des résidus brûlés tenaces



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

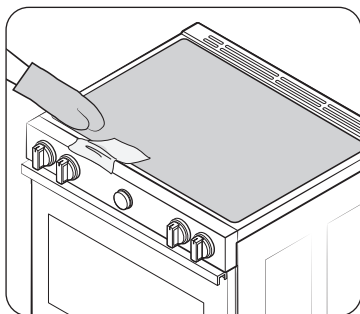
Élimination des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface de cuisson. Celles-ci laisseront des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
2. Si des casseroles recouvertes d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre bouillent à sec, la couche peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration, sinon elle pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles à la recherche de rugosités qui pourraient rayer la surface de cuisson.

Nettoyage du joint de la surface de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fondant, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur votre surface de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Vous devez nettoyer le déversement pendant que les substances sont encore chaudes. 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 de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez tous les ronds de cuisine. Retirez les poêles chaudes.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson. Éliminez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant doit être laissé en place jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les ronds de cuisine tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

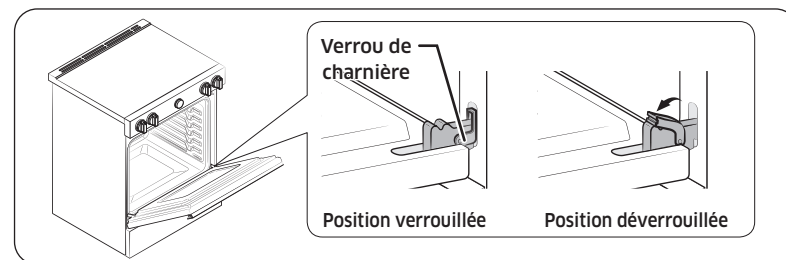
Si des piqûres ou des entailles se sont déjà produites sur la surface en verre, la surface de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, un entretien sera nécessaire.

Retrait et installation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la porte.



1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas, vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée.

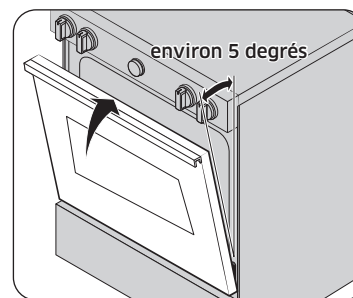


Fig. 1

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

Entretien de votre appareil

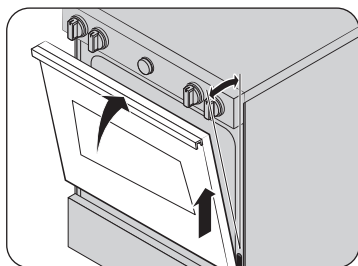
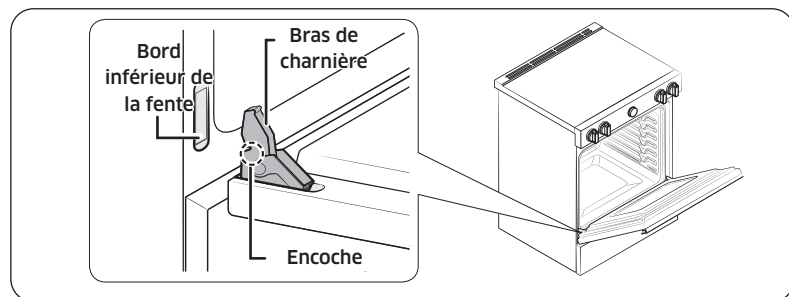


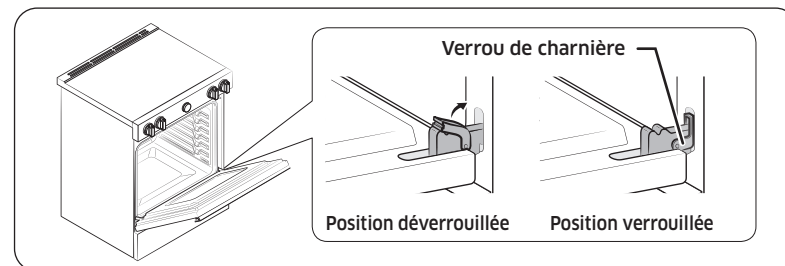
Fig. 2

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

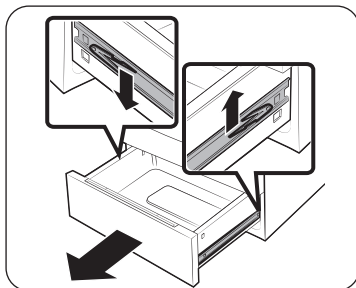


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que la position de retrait, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

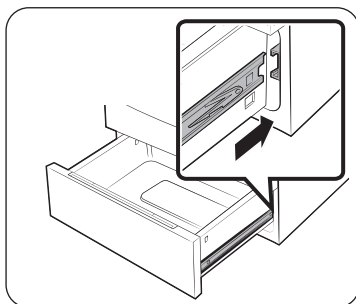


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Retrait et installation du tiroir de rangement




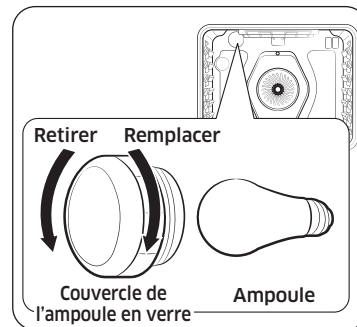
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces des glissières de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le à fond.



4. Placez le tiroir dans les glissières de chaque côté, puis enclenchez les pinces en place.

Remplacement de la lumière du four

L'éclairage du four est assuré par une ampoule standard de 40 watts. La lumière est allumée lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le pavé  pour l'allumer ou l'éteindre. L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation.
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 l'enlever de sa douille.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts, 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 l'alimentation.

ATTENTION

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

Dépannage

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous n'ayez aucun problème avec votre nouvelle cuisinière. 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 du four. Placez un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds 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, et suffisamment solide et stable pour supporter adéquatement la cuisinière.
	Le plancher est affaissé ou incliné.	Communiquez avec un menuisier pour faire 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.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil doit être accessible pour que l'on puisse en faire l'entretien et le déplacer facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Un 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.	Réglez l'heure à nouveau.

SURFACE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les ronds de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des casseroles inadéquates.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui du rond de cuisson utilisé.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à l'obtention de la chaleur désirée.

Problème	Cause possible	Solution
Les ronds 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 surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 61 .
	La surface est chaude et le modèle comporte une surface de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
Le rond de la surface s'éteint et se rallume fréquemment.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
Le rond de cuisine cesse d'émettre une lueur lorsqu'il est réglé à un réglage inférieur.	Cela est normal. Le rond est toujours allumé et chaud.	

Problème	Cause possible	Solution
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des casseroles ayant un fond abîmé ont été utilisées sur la surface de cuisson, ou il y avait des particules grossières (p. ex. de sel ou de sable) entre la casserole 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.
	Des casseroles ont été glissées sur la surface de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que la surface se refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 61.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des casseroles ayant un fond propre et sec. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou bruit « sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 31.
	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.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal fixée 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, ou un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et 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.
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 39.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse 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.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 31.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 34.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur le réglage de la température à la page 54.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions ne convient peut-être pas.	Reportez-vous au guide de recommandation de cuisson pour les tailles des portions à la page 41, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 41.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément de cuisson au gril pendant 10 minutes. • Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 41.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur le réglage de la température à la page 54.

Problème	Cause possible	Solution
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'auto-nettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 56.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de surface rayonnant est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 53). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.
Une fumée excessive se produit pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 56.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
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 cessera avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de 3 heures. • Consultez la section sur l'auto-nettoyage à la page 56.
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 au réglage de cuisson au four à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais d'un fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir est mal aligné.	Sortez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 65.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est mal équilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Éliminez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande présente un court-circuit.	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.	
	Le capteur de four présente un court-circuit.	
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.
	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire présente un court-circuit.	
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.	
	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale présente un court-circuit	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	

Dépannage

Code affiché	Cause possible	Solution
-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 correctement insérée, puis 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.
Mauvais branchement	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal branché.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, ce code 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 secondaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Stop (Arrêt) . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, ne bloquez jamais l'évent avec quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ 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 fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

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

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

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

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ 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, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an sur les pièces

Pour surface de cuisson en verre et réchauffeur rayonnant

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

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par 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.

Annexe

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, 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 SAURA 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 (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Annexe

Annonce concernant la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de soutien à l'adresse <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Inquiry »). Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.





Balayez le code QR avec votre
téléphone intelligent

Balayez le code QR* ou visitez
le site Web [www.samsung.com/
spsn](http://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
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)

