Electric Range

User manual

NSE80*63S***

- Figures and illustrations are provided for reference only and may differ from the actual product appearance. Product design and specifications may change without notice.

ENERGY STAR PARTNER

To find out if your model is ENERGY STAR Certified
go to www.energystar.gov/productfinder

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.

Contents

Safety Information **5**

Important Safety Information **5**
Important safety symbols 5
What you need to know about safety instructions 5
For your safety 7
Surface cooking units 9
Electrical Safety 11
Child safety 13
Oven 14
Remote Operation 15
Self-cleaning ovens 16
Ventilating hood 17
Glass/Ceramic cooking surfaces 17
Critical installation warnings 18
Critical usage warning 19
Usage cautions 23
Critical cleaning warnings 26
California Proposition 65 Warning 28

At a Glance **29**

Introducing your new range **29**
Overview 29
What's included with your range 29

Before you begin **30**
Energy saving tips 30

Surface cooking **31**
About surface cooking 31
How to set the appliance for surface cooking 33
Using the proper cookware 36
Choosing the proper cookware 37
Protecting the cooktop 38

Smart Features **39**

Operations **39**
The control panel 39
Oven lock 40
Setting the clock 40
Setting the kitchen timer 40
Cook Time 41
Delay Start 41
Turning the oven light on and off 42
Oven cooking 42

Contents

Cooking mode 43
Using the oven racks 44
Baking 46
Convection baking 47
Convection roasting 48
Broiling 48
Air Fry Max 50
Air Sous Vide 53
Using the special function 55
Smart control 56
Voice control 57
Special features 58
Using the settings function 59

Cleaning and Maintenance 62

Maintenance 62
Self-cleaning 62
Steam-cleaning 64
Care and cleaning of the oven 65
Care and cleaning of the glass cooktop 67
Removing and reinstalling the oven door 69
Removing and reinstalling the storage drawer 72
Changing the oven light 72
Troubleshooting 73
Information codes 79

Appendix 80

Warranty (U.S.A) 80

Warranty (CANADA) 82

Appendix 84
Open Source Announcement 84

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Congratulations on your new Samsung appliances. This manual contains important information on the installation, use, and care of your appliances. Read this manual thoroughly before using the appliances to ensure that you know how to safely and efficiently operate the features and functions that your new appliances offers.

Important safety symbols

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage.**

⚠ CAUTION

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

Read the instructions

After reading this manual, store it in a safe place for future reference.
Read all instructions before using the appliance.

NOTE

Supplementary information that may be useful.

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 INFORMATION

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**.

⚠ 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.

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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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.
- **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.

⚠ 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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 a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless Certified for use in a self-cleaning oven.
- Remove broiler pan, other utensils and excess spillage from the oven before you begin the self-cleaning cycle, or they may discolor.
- In the event the self-cleaning mode error signal, turn off or disconnect appliance from power supply and have 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

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

- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.

If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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.

1. FCC Notice

FCC STATEMENT:

The manufacturer is not responsible for any radio of TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.
This equipment has been tested and found to comply with 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:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

⚠ WARNING

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

FCC RF Exposure Requirements

This device complies with FCC RF radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The antenna(s) used for this transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter and must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons.

2. IC Notice

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause interference.

2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

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.

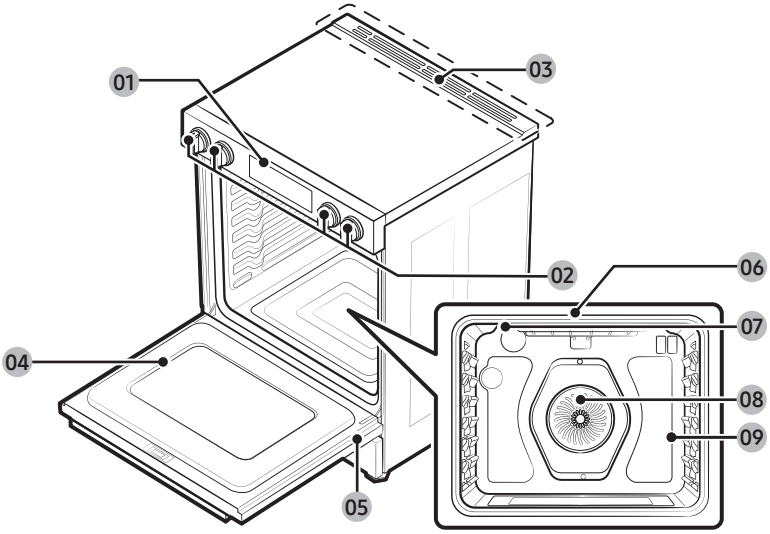
CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

Introducing your new range

Overview



01 Control panel

02 Surface control knobs
(See page **32** for more information.)

03 Vent

04 Oven door

05 Storage drawer

06 Broil oven heater

07 Oven light

08 Convection system

09 Shelf position

What's included with your range

Wire racks (2) *

Air Fry tray (1) *

NOTE

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

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.

⚠ 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.

Surface cooking

NOTE

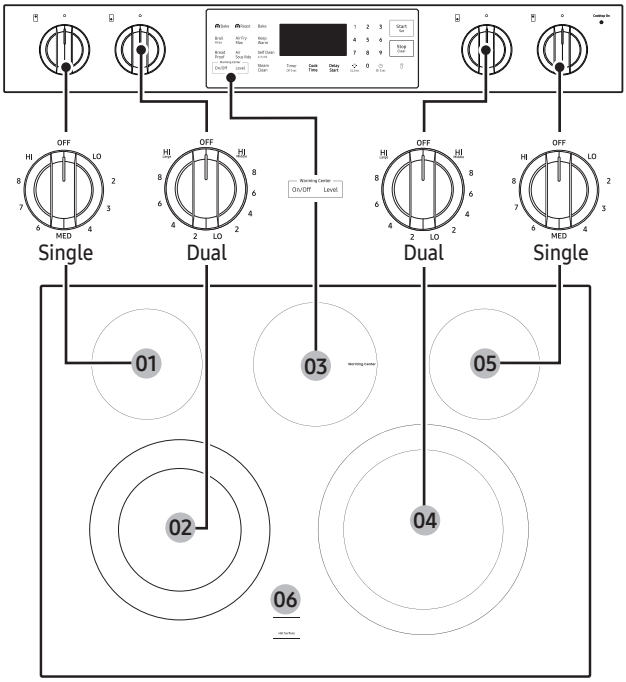
Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

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", 3000 W

03 Warming Center: 100 W

04 Right Front: 9"/12", 3000 W

05 Right Rear: 6", 1200 W

06 Hot surface indicator

Hot surface indicator

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

Cooktop on/off lamp

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

Cooking areas

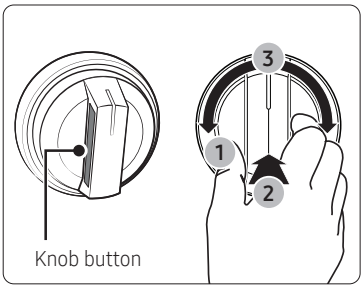
- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section **Using the proper cookware** on page **36**.

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.

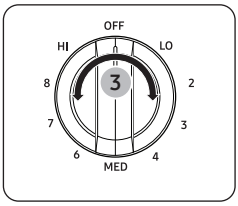
Surface unit control knob



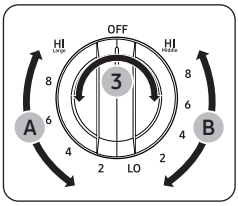
Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

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

Surface cooking



Single surface unit



Dual surface unit

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

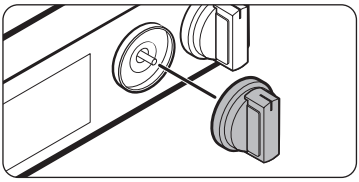
⚠ CAUTION

- If you remove the knob for cleaning, make sure to reattach it in the correct orientation. (Refer to the illustration above.)
- To reinstall a removed knob, you must pinch and hold the side buttons while you push the knob all the way onto the shaft until fully seated. Once installed, confirm that the range knob can only be activated with a pinch, push and turn. Failure to do so may result in loss of control or inadvertent activation.

Reinstallation instruction:

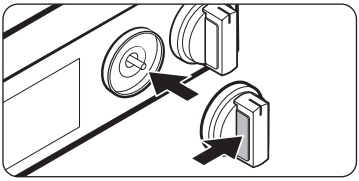
⚠ CAUTION

Improper installation of knobs can result in deactivation of safety locking.



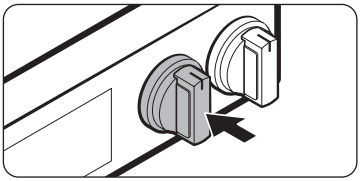
STEP 1

Align and the Knob and shaft.



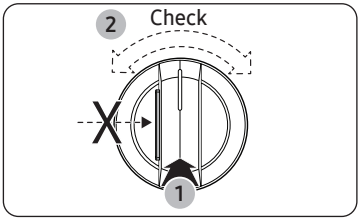
STEP 2

Press and hold the side button.



STEP 3

Push the knob fully into the shaft.



STEP 4

Confirm knob does not rotate without pinch.

⚠ 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.

Surface cooking

- 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

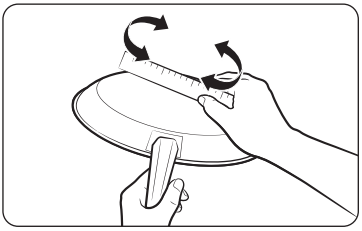
- Pressing **Stop/Clear** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

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

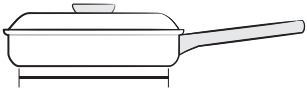
Using the proper cookware

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.

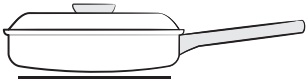
CORRECT INCORRECT



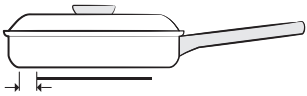
Flat and straight pan bottoms.

- 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.

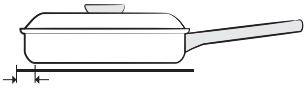
CORRECT INCORRECT



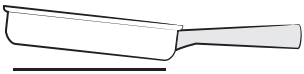
Curved and warped pan bottoms.



Pan overhangs element by more than one-half inch.



Pan is smaller than element.



Heavy handle tilts pan.

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.

Surface cooking

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

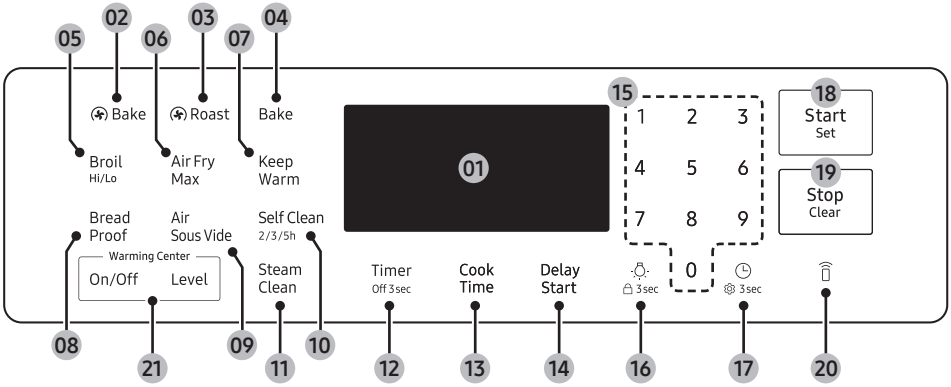
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

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.

Operations

The control panel



01 **Display:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, convection bake/roast, broil, or self-cleaning mode, and the time set for the timer or automatic oven operations.

02 **Convection Bake:** Use to select the Convection bake function of the oven.

03 **Convection Roast:** Use to select the Convection roast function of the oven.

04 **Bake:** Use to select the bake function of the oven.

05 **Broil Hi/Lo:** Use to select the broil function of the oven.

06 **Air Fry Max:** Use to select the Air Fry Max function of the oven.

07 **Keep Warm:** Use to select the keep warm function of the single oven to keep cooked foods warm.

08 **Bread Proof:** Use to select the bread proof function of the oven.

09 **Air Sous Vide:** Use to select the Air Sous Vide function of the oven.

10 **Self Clean:** Use to select the Self-cleaning function of the oven.

11 **Steam Clean:** Use to select the steam cleaning function of the oven.

12 **Timer:** Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking. Press and hold for 3 seconds to turn off the timer.

13 **Cook Time:** Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

14 **Delay Start:** Press to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

15 **Number pad:** Use to set any function requiring numbers, such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking, etc.

16 **Lamp/Lock:** Press to turn the oven light on or off. Press and hold for 3 seconds to use Lock feature.

17 **Clock/Setting:** Use to set the time of day. Use to bring up the user preference menu in the display. (Press for 3 seconds.)

18 **Start/Set:** Use to start any cooking or cleaning function in the oven.

19 **Stop/Clear:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer. Press to cancel a previously entered temperature or time.

20 **Smart Control:** Use to select the smart control feature.

21 **Warming Center:** To use the warming center on the cooktop, press On, select the desired Level, and ensure it is switched to Off when turning off. The selected level will be displayed on the display. See page **35** for more information.

Operations

Oven lock

Lock the oven door and the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally. Oven lock can only be activated in standby mode.

How to activate the oven lock feature

Press Oven lock 3 sec for 3 seconds.

The display will show the Lock icon as well as the current time.

All functions must be cancelled before Oven lock is activated.

This function is available only when the oven temperature is under 400 °F.

How to unlock the Oven

Press Oven lock 3 sec for 3 seconds.

The Lock icon will disappear from the display.

Setting the clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly

- The time of day cannot be changed during timed cooking, delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.
- You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

How to set the clock

1. Press **Clock** 3 sec.
2. Press **Clock** 3 sec to select AM or PM. (Skip this step on 24 hour display setting.)
3. Enter the current time in hours and minutes on the number pad, e.g., 1, 3, 0, for 1:30.
4. Press **Clock** 3 sec or **Start/Set** to save the changes.

Setting the kitchen timer

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions

How to set the timer

1. Press **Timer**.
2. Enter the amount of time you want using the number pad, e.g., 1, 5. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes. If you make a mistake, press **Timer**, and then enter the amount of time again.
3. Press **Start/Set**.
4. When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show "**End**" until you press the **Timer** pad. You can cancel the timer at any time by pressing **Timer** for 3 seconds.

Cook Time

In timed cooking, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the Cook Time feature only with another cooking operation (bake, convection bake, convection roast, bread proof, Air Fry Max, Air Sous Vide).

How to set the oven for Cook Time

1. Start the cooking operation you want, e.g., **Bake**. The default temperature is 350 °F
2. Press **Cook Time**.
   - You can set the Cook Time at any time. (After selecting the cook mode, during preheating, after preheating.)
3. Enter the cooking time you want, e.g., 45 min, using the number pad. You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.
4. Press **Start/Set**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless you set the keep warm feature.
5. You can cancel a cook time at any time by setting the cook time to 0 minutes. (Press **Cook Time** → set cook time to 0 min → press **Start/Set**)

NOTE

When Cook Time is done, the range will beep several times.

⚠ CAUTION

Use caution with the **Cook Time** or delay start features. Use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat, or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Delay Start

In a delay timed cooking, the oven's timer turns the oven on at times you select in advance.

- You can use the delay start feature only with another cooking operation (bake, convection bake, convection roast, Air Fry Max, Air Sous Vide, or self-clean).
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay start

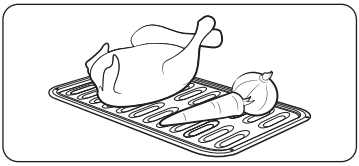
1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Press the pad for the cooking operation you want, e.g., **Bake**. The default temperature is 350 °F.
3. Enter the temperature you want, e.g., 375 °F, using the number pad.
4. Set the Cooking time if you want.
5. Press **Delay Start** to change the time elements. (AM / PM)

6. Enter the time you want the oven to turn on, e.g., 4:30, using the number pad.
7. Long press to **Start/Set**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake.

Turning the oven light on and off

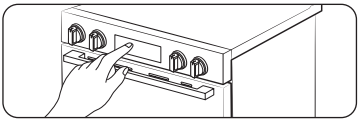
- The oven light turns on automatically when the door is opened.
- The oven light turns off automatically when the door is closed.
- You can turn the oven light on and off manually by pressing the 3 sec pad.

Oven cooking



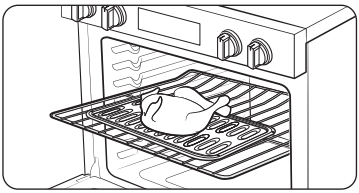
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



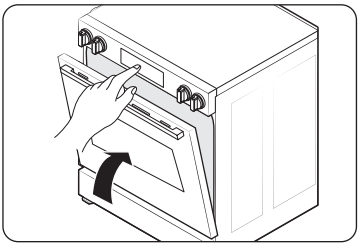
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



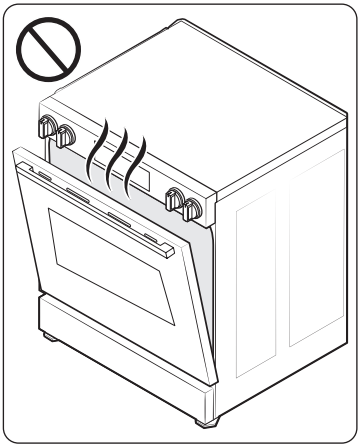
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

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

Cooking mode

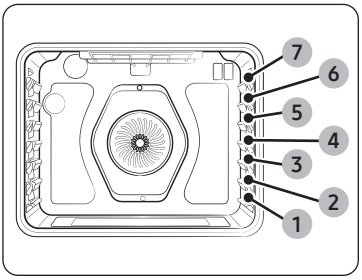


- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for about 2 minutes while the oven is in convection baking/roasting, baking, or broiling modes, the oven heating element will shut off. To restart the heating element, close the door.

Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175 - 550	350	O	O
Broil	HI - LO	HI	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	O	O
Convection Roast	175 - 550	325	O	O
Air Fry Max	350 - 500	425	O	O
Air Sous Vide	100 - 205	150	O	O
Keep Warm	-	175	X	X
Bread Proof	-	95	O	X

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 accidently coming out of the oven completely when you pull the racks out.



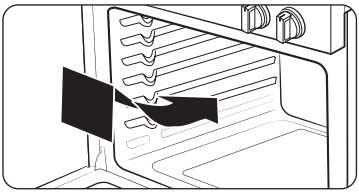
Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	7
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4 - 6
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, Casseroles	3 or 4
Angel food cakes, Small roasts, Fresh and Frozen pizza	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

This table is for reference only.

⚠ CAUTION

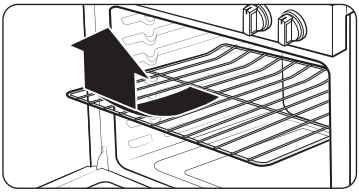
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack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

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

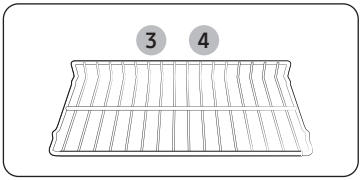
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



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.

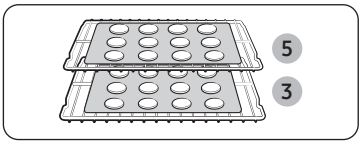
Rack and Pan placement

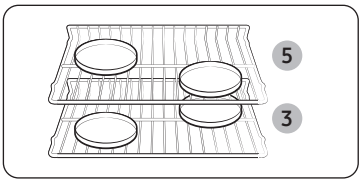


Single Oven Rack

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.





Multiple Oven Rack

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.

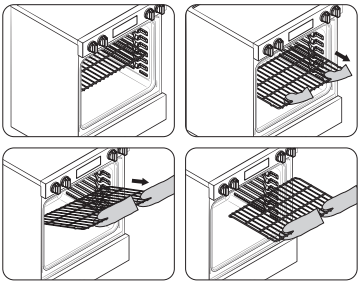
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming out completely.

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.

Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time 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.

How to set the temperature

1. Press **Bake**. The default temperature is 350 °F.
   Enter the temperature you want on the number pad, e.g., 3, 7, 5.
2. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
3. Long press to **Start/Set**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. If you want to cancel baking or if you have finished, press **Stop/Clear**.

- 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 range will beep several times.

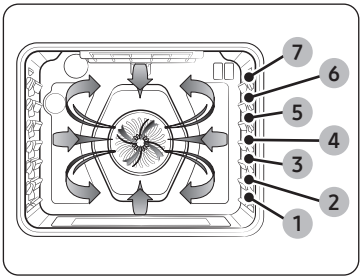
NOTE

For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

How to adjust the temperature while cooking

1. Press **Bake**. The display will show the present temperature, e.g., 375 °F.
2. Enter the temperature you want, e.g., 425 °F, using the number pad.
3. Complete the entry by pressing **Start/Set**.

Convection baking



By using the convection bake feature, you will be able to cook faster. Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly. You can program the oven for convection baking at any temperature between 175 °F and 550 °F.

Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 3** or **4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **position 3** and **5**.

When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

How to set the oven for convection baking

1. Press **Bake**. The default temperature is 325 °F.
   Enter the temperature you want, e.g., 400 °F, using the number pad.
2. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
3. Long press to **Start/Set**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
   The range will beep several times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection baking, press **Stop/Clear**.

- 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

- 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.

NOTE

For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Operations

Convection roasting

Convection roasting is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered.

Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

How to set the oven for convection roasting

1. Press **Roast**. The default temperature is 325 °F.
   Enter the temperature you want, e.g., 400 °F, using the number pad.
2. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
3. Press **Start/Set**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The range will beep several times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection roasting, Press **Stop/Clear**.

- 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

- 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.

NOTE

For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Broiling

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

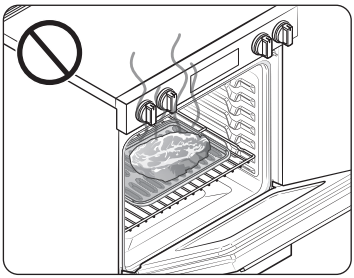
Always preheat the oven for 4 minutes before broiling.

How to set the oven for broiling

1. Press Broil once for Hi or twice for Lo.
   Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. To start broiling, long press to **Start/Set**.
   Broil one side until the food is browned. Turn over and broil the other side.
3. Press **Stop/Clear** once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.

NOTE

- This oven is designed for CLOSED DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.
- 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.



⚠ 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.

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.

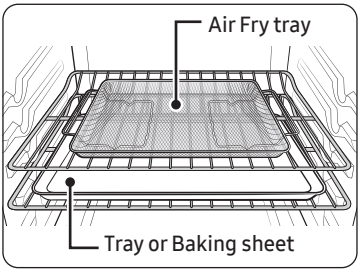
Air Fry Max

This feature represents the next evolution of Air Fry cooking, utilizing advanced heat-distribution algorithms to intelligently adjust temperature and airflow patterns. It delivers crispier and healthier results for frozen or fresh foods, requiring little to no oil compared to traditional convection modes. For optimal performance, use this mode in single oven mode and position the Air Fry Max tray in position 4. The temperature settings range from 350 °F to 500 °F, and preheating is not required.

Enjoy your favorite fried textures up more faster, without compromising flavor or crunch, while achieving perfectly efficient and consistently delicious results every time. Refer to the recipe or package instructions for the appropriate temperature, time, and quantity settings.

How to set the oven for Air Fry Max mode

1. Place the tray on rack position 4.
2. Select **Air Fry Max** mode.
3. Use the number pad to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 425 °F.
4. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Long press to **Start/Set**.
6. When cooking is complete, press **Stop/Clear** 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 Max is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 4 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 Max.
- 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 Max.

⚠ CAUTION

- Foods that are high in fat will smoke when using the Air Fry Max model, such as chicken wings, bacon, sausage and turkey legs.
- Before you start Air Fry Max, 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 Max 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 4.
- It is recommended to use avocado oil.
- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry Max tray to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.

Air Fry Max 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 ⅓ inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3 tbsp 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.
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	-

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
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.
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	

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 tray on rack position 4.
2. Select **Air Sous Vide** mode.
3. Use the number pad to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 150 °F.
4. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
   Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins.
5. Long press to **Start/Set**.
6. When cooking is complete, press **Stop/Clear** 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 immedietly 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
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

Using the special function

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.

1. Press **Bread Proof**.
2. Set the Cook Time, if necessary.
3. Press **Start/Set**.
4. Press **Stop/Clear** at any time to turn off the Bread Proof feature.

NOTE

Use rack position 3 for bread proofing.

⚠ CAUTION

- Do not use Bread proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 and cover it with a cloth or with plastic wrap. The plastic wrap may need to be anchored underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

Keep warm

When cooking is finished, Keep Warm will hold the food at a safe serving temperature for up to 3 hours.

After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the keep warm feature without any other cooking operations, or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold food.

How to use the keep warm feature

1. Press **Keep Warm**.
2. Press **Start/Set**.
3. Press **Stop/Clear** at any time to turn the feature off.

How to set the oven to activate the keep warm mode after a Cook Time

1. Set **Cook Time** to start cooking.
   (Refer to the section on the **Cook Time** feature on page **41**.)
2. Press **Keep Warm** to use the feature.
3. Cooking mode is switched directly to Keep Warm mode after the Timed cooking period has ended. In this case, you can turn off Keep Warm by pressing **Stop/Clear**.
   - Press **Keep Warm** once again to cancel Keep Warm setting during cooking mode operation.

Operations

NOTE

If you turn off the **12-hour energy saving** feature, the keep warm feature will operate until canceled. (12-hour energy saving's default setting : on). See page **61** for more information.

Smart control

Wireless Network Specifications

Item	Specification	Note
Authentication/ Encryption Method	WPA2/AES	• Wireless network connection quality may be affected by the router and surrounding environment. • If firewall settings or MAC address registration is required, please contact your Internet service provider.
Wireless LAN Standard	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)	

Registering a Device in SmartThings

1. Search for "SmartThings" on Google Play Store or Apple App Store.
2. Download and install the SmartThings app provided by Samsung on your mobile device.
3. A Samsung account is required to use the app. If you don't have a Samsung account, follow the app instructions to create one.
4. Turn on the device you want to connect, then start adding the device using the steps below.
   a. If a pop-up appears when launching the SmartThings app indicating a new device has been found, select Add.
   b. If the product has a QR sticker, you can add the device by scanning the QR code with your camera app.
   c. If options a and b don't work, try using the Add Device feature within the SmartThings app.
5. Follow the on-screen instructions in the SmartThings app to complete the device addition.

NOTE

For mobile requirements for the SmartThings app, refer to the app information section.

To control the oven remotely

1. Press ⊼ or **Smart Control**. ⊼ appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected mobile 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	• Check the status of the oven with camera. • Monitor the On/Off status of each cooktop burner.
Oven Remote Control	• Set or adjust oven settings remotely.
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.
If ⊼ is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

NOTE

- To learn how to use SmartThings for this device, tap the device card in the SmartThings app.
- SmartThings features supported by your device are subject to change.

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 3 sec 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. Press **Bake**.
   The default temperature is 350 °F.
2. Enter the temperature you want, e.g., 375 °F, by using the number pad.
3. Press **Start/Set**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. Press **Bake** and **Num 1** at the same time for 3 seconds.
   The display will show **SAb**.
   Once SAb appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.
   You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.
5. You can turn the oven off at any time by pressing **Stop/Clear**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down **Bake** and **Num 1** at the same time for 3 seconds. Sab will disappear from the display.

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 press **Stop/Clear**. However, this doesn't deactivate the Sabbath feature.
- 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 **Bake** and **Num 1** for at least 3 seconds.

⚠ CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath feature is on.
  Only the following pads will function properly: **Number pads**, **Bake**, Oven **Start/Set**, and Oven **Stop/Clear**.
- 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.

Using the settings function

This function enables you to control various electronic control settings.
Refer to the following table for available settings.
This menu is only available when the oven is off.

Options	Feature
1. Temp Adjust	Lets you correct the temperature in the oven.
2. Temp Unit	Lets you program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.
3. Auto Conversion	The convection auto conversion feature automatically converts entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
4. Time of Day (12 hr/24 hr)	Lets you set the clock to display the time of day in the 12-hour or 24-hour mode.
5. 12-hour energy saving	This function automatically turns off all oven cooking modes after 12 hours. Except, broil or keep warm modes are turned off after 3 hours, and air sous vide mode is turned off after 100 hours.
6. Sound On/Off	Lets you set the oven controls to operate silently.
7. Wi-Fi On/Off	Lets you set the wi-fi network to deactivate.

Temp Adjust

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

How to correct the oven temperature

1. Press 3 sec for 3 seconds, and then Press **1** on the number pad.
2. Press 3 sec to select higher or lower than the current temperature.
3. Enter the adjustment you want to make using the number pad. (0 - 35).
4. Press **Start/Set** to save the changes.

NOTE

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

You can program the oven control to display the temperature in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

How to change the display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. Press 3 sec for 3 seconds, and then Press **2** on the number pad.
2. Press **1** (Fahrenheit) or **2** (Celsius) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

Auto Conversion

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press Oven Start/Set, the display will show the converted temperature of 325 °F.
(Default setting : off)

How to enable or disable the auto conversion feature

1. Press 3 sec for 3 seconds, and then Press **3** on the number pad.
2. Press **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

Time of Day (12 hr/24 hr)

The oven control can be programmed to display time of day in the 12-hour or 24-hour mode.
The oven has been preset at the factory to display in the 12-hour mode.

How to change between the 12- and 24-hour time of day display

1. Press 3 sec for 3 seconds, and then Press **4** on the number pad.
2. Press **1** (12Hr) or **2** (24Hr) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

12-hour energy saving

This function automatically turns off all oven cooking modes after 12 hours.
Except, broil or keep warm modes are turned off after 3 hours, and air sous vide mode is turned off after 100 hours. (Default setting : on)

How to turn the 12-hour energy saving feature on or off

1. Press ⚙ 3sec for 3 seconds, and then Press **5** on the number pad.
2. Press **1** to on (12Hr), **2** to off (--Hr) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

Sound On/Off

Using Sound On/Off, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

1. Press ⚙ 3sec for 3 seconds, and then Press **6** on the number pad.
2. Press **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

Wi-Fi On/Off

You can turn the range's Wi-Fi connection on or off.

How to turn the Wi-Fi on or off

1. Press ⚙ 3sec for 3 seconds, and then Press **7** on the number pad.
2. Press **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Press **Start/Set** to save the changes.

NOTE

When you turn the range's Wi-Fi connection off, users can't set to easy setup.

Demo mode

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

How to enable or disable the demo mode

1. Press ⚙ 3sec and set time to 12:34.
2. Press and hold **Broil** and **7** for 3 seconds.
3. After a while, the "test" will flash on the screen.

Maintenance

Self-cleaning

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

⚠ CAUTION

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

Before a self-cleaning cycle

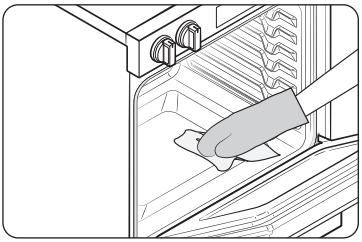


Fig. 1

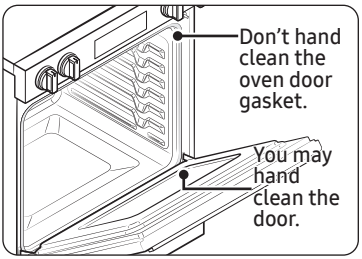


Fig. 2

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

NOTE

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

How to run a self-cleaning cycle

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, e.g., 3 hours.
   Press **Self Clean** once for a 3 hour clean time, twice for a 5 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time The default setting is 3 hours.
2. Press **Start/Set** to start the self-cleaning cycle.
   The motor-driven door lock will engage automatically.

   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 be 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.
3. 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. Press **Self Clean**.
   Select the desired self-clean time by pressing **Self Clean**.
2. Press **Delay Start**.
3. Enter the time you want the clean cycle to start.
4. Press **Start/Set**.
   The display will show Delay, Self clean, and the Lock icon. The motor-driven door lock will engage automatically.
5. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set 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/Clear**.
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

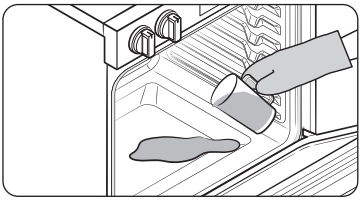
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set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

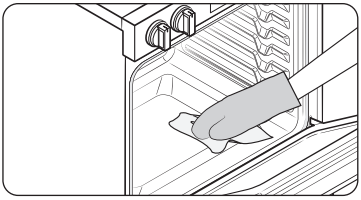
Maintenance

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. Press **Steam Clean**.
4. Press **Start/Set**.
   When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Press **Stop/Clear**.
6. Clean the oven's interior.
   There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

NOTE

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

NOTE

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

⚠ CAUTION

Wear the glove during cleaning.

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.

- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

Care and cleaning of the oven

⚠ WARNING

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

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

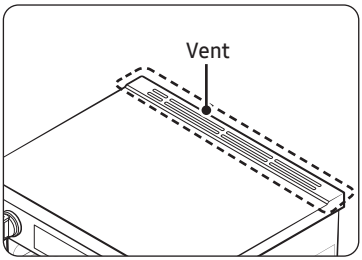
Control panel

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

⚠ WARNING

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

Vent



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

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.

Maintenance

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.

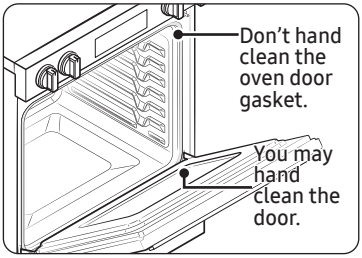
NOTE

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.

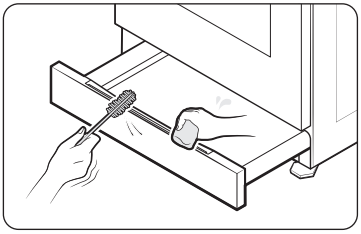
Oven door



- 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

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.

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.

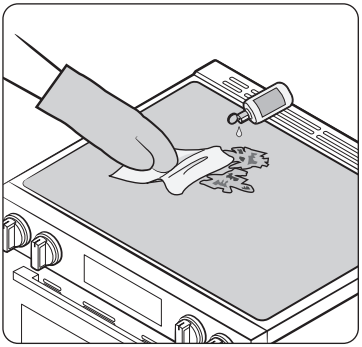
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
   This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to 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.

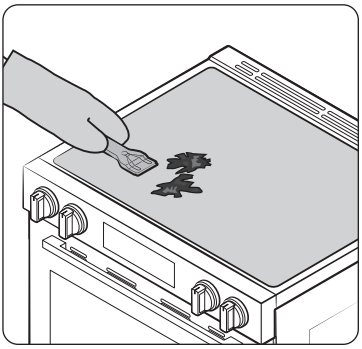
Maintenance

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.

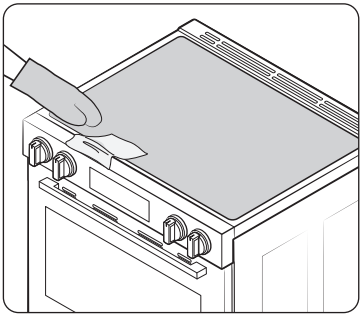
Removing metal marks and scratches

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.

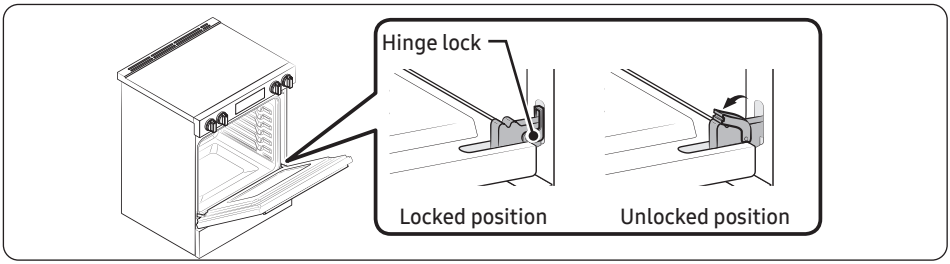
Removing and reinstalling the oven door

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.

Maintenance



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

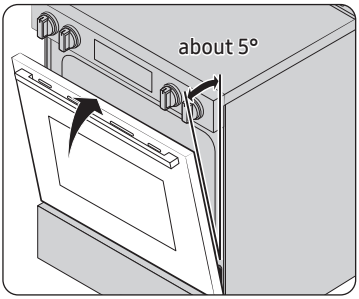


Fig. 1

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).

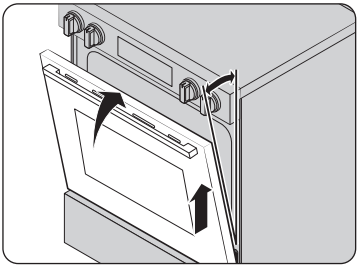
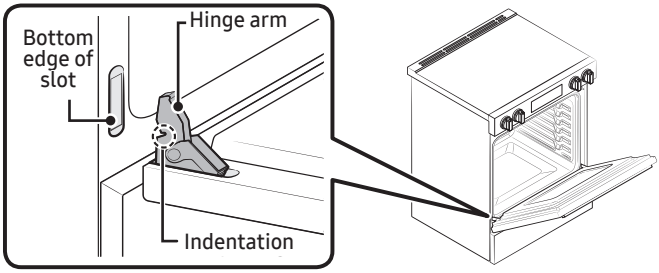


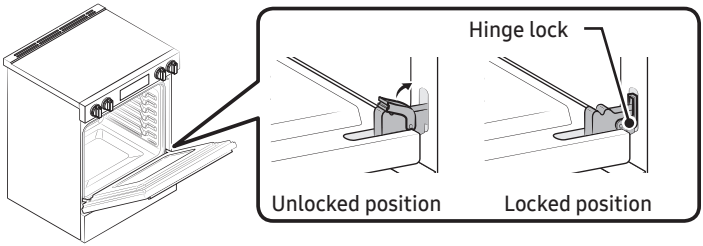
Fig. 2

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

How to re-install the door



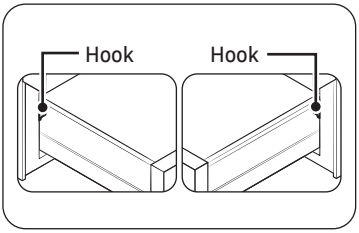
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



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.

Maintenance

Removing and reinstalling the storage drawer



How to remove the storage drawer

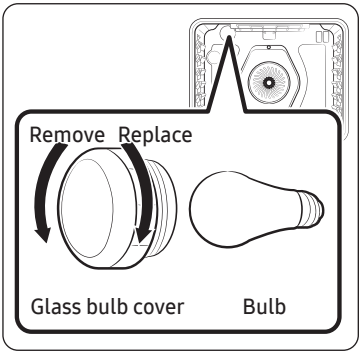
1. Pull the drawer out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer and pull out it.

How to replace the storage drawer

1. Put the left side of the drawer over the left hook and the right side over the right hook.
2. Push the drawer until it stops.

Changing the oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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.

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.	• 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.

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.

Maintenance

Problem	Possible cause	Solution
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 **67**.
	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.
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.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	• 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 **67**.

Problem	Possible cause	Solution
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• 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.

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 39.
	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.

Maintenance

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on broiling on page **48**.
	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 **39**.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page **44**.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on using the settings function on page **59**.
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the broiling guide for serving sizes on page **49**, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page **49**.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • See the broiling guide on page **49**.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on using the settings function on page **59**.
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 **62**.
	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 **40**). 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/Clear**. 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 **62**.
	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.	• To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. • See the section on **self-cleaning** on page **62**.
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.

Maintenance

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 72.
	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.

Smart control

Problem	Action
The SmartThings app fails to operate.	• The SmartThings app is available for applicable models only.
The SmartThings app is installed but is not connected to my range.	• You must log into your Samsung account to use the app. • Make sure that your router is operating normally. • If you have not connected your range to the SmartThings app after the app was installed, you must make the connection using the device registration function of the app.
Could not log into the app.	• You must log into your Samsung account to use the app. • If you don't have a Samsung account, follow the app's onscreen instructions to create one.
An error message appears when I try to register my range.	• Easy Connection may fail due to the distance from your access point (AP) or electrical interference from the surrounding environment. Wait a moment and try again.
The SmartThings app is successfully connected to my range but does not run.	• Exit and restart the SmartThings app or disconnect and reconnect the router. • Unplug the power cord of the Range, and then plug it in again after 1 minute.

Information codes

OVEN

Displayed code	Possible cause	Solution
C-d0	There is a short in the control key.	Press **Stop/Clear**, 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-F2	This code occurs if communication between the Sub PCB 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.	
C-22	The sub PCB sensor is open when the oven is operating.	Press **Stop/Clear**, 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-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.
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 abnormanlly high.	Press **Stop/Clear**. 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.

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.
700 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632
Phone: 1-800-SAMSUNG (726-7864)
Internet: www.samsung.com

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.

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

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

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

To obtain warranty service, please contact Samsung at:

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

Appendix

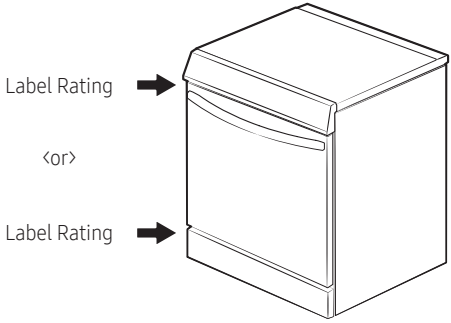
Open Source Announcement

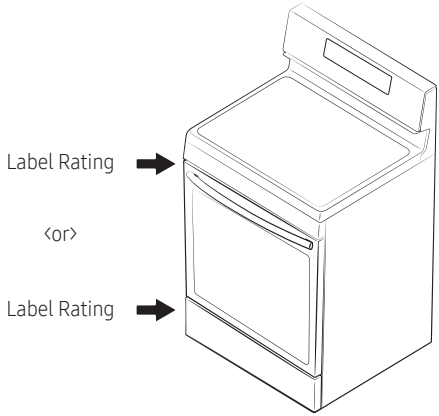
The software included in this product contains open source software.

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

Memo

SAMSUNG





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

Scan this with your smartphone

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CONTACT CENTER	WEB SITE
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)

NSE80*63S***-00

Estufa eléctrica

Manual del usuario

NSE80*63S*

- Las figuras e ilustraciones se proporcionan únicamente como referencia y pueden diferir del aspecto real del producto. El diseño y las especificaciones del producto pueden cambiar sin previo aviso.

ENERGY STAR PARTNER

Para averiguar si su modelo está certificado por ENERGY STAR
visite www.energystar.gov/productfinder

SAMSUNG

Dispositivo antinclinación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinar la estufa, esta se debe fijar con un dispositivo antinclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ BIEN ENGANCHADO**. Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

a) Si el dispositivo antinclinación no está instalado, existe riesgo de muerte si un niño o adulto vuelca 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 haga funcionar 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, se apoye ni se siente en las puertas de la estufa. Esto podría causar que la estufa se vuelque 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 de 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 cocina se vuelque y provoque lesiones si usted o un niño se ponen de pie, se sientan o se apoyan en la puerta abierta.
Nunca retire por completo las patas niveladoras. Si las retira por completo, la estufa no estará fijada de manera correcta al dispositivo antinclinación.

Índice

Información de seguridad 5

Información de seguridad importante 5

Símbolos de seguridad importantes 5
Lo que debe saber sobre las instrucciones de seguridad 5
Para su seguridad 7
Unidades de cocción de la superficie 9
Seguridad eléctrica 11
Seguridad para los niños 13
Horno 14
Funcionamiento remoto 15
Autolimpieza del horno 16
Campana extractora 17
Superficies de cocción de vidrio o cerámica 17
Advertencias importantes sobre la instalación 18
Advertencia importante sobre el uso 19
Precauciones de uso 23
Advertencias importantes sobre la limpieza 26
Advertencia de la Propuesta 65 de California 28

Visión general 29

Introducción a su nueva estufa 29

Resumen 29
Qué incluye su estufa 29

Antes de comenzar 30

Consejos para ahorrar energía 30

Cocción de la superficie 31

Acerca de la cocción de la superficie 31
Cómo configurar el electrodoméstico para la cocción de la superficie 33
Uso adecuado de los utensilios de cocina 36
Elegir los utensilios de cocina adecuados 37
Protección de la placa de cocción 38

Funciones inteligentes 39

Funcionamiento 39

El panel de control 39
Oven lock (Bloqueo del horno) 40
Ajustes del reloj 40
Cómo ajustar el temporizador de la cocina 40
Tiempo de cocción 41
Inicio diferido 41
Cómo encender o apagar la luz del horno 42
Cómo cocinar en el horno 42

Índice

Modo de cocción 43
Cómo usar las parrillas del horno 44
Horneado 46
Hornear por convección 47
Asar por convección 48
Asado al grill 48
Air Fry Max 50
Cocción Sous Vide 53
Cómo utilizar la función especial 55
Control inteligente 56
Control por voz 57
Funciones especiales 58
Cómo utilizar la función de ajustes 59

Limpieza y mantenimiento 62

Mantenimiento 62
Autolimpieza 62
Limpieza a vapor 64
Cuidado y limpieza del horno 65
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio 67
Cómo retirar y reinstalar la puerta del horno 69
Cómo extraer y reinstalar el cajón de almacenamiento 72
Cómo cambiar la luz del horno 72
Solución de problemas 73
Códigos de información 79

Anexo 80

Garantía (EE. UU.) 80

Garantía (CANADÁ) 82

Anexo 84
Anuncio de código abierto 84

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Felicidades por su nuevo electrodoméstico Samsung. Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y el cuidado del electrodoméstico. Lea este manual detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico para asegurarse de saber cómo utilizar de forma segura y eficiente las características y funciones que este ofrece.

Símbolos de seguridad importantes

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.**

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones personales o daños materiales**.

Lea las instrucciones

Una vez que haya leído este manual, guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.

NOTA

Información complementaria que puede ser de utilidad.

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar la estufa para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al momento de usarla. Esta guía no cubre todas las posibles condiciones que pueden darse. Comuníquese con el servicio técnico o con el fabricante ante problemas que no entienda.

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Símbolos de seguridad y precauciones importantes

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

INFORMACIÓNDESEGURIDADIMPORTANTE

⚠ 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 la estufa, siga estas precauciones de seguridad básicas.

- NO intente.
- NO desarme.
- NO toque.
- Siga las indicaciones al pie de la letra.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que la máquina esté conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- Llame a un centro de servicio técnico de Samsung para obtener ayuda.
- Nota

Estas señales de advertencia están aquí para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalas al pie de la letra.

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

PARA SU SEGURIDAD

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso previsto, tal como se describe en este manual de propietario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, el conducto 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 electrodoméstico de manera correcta.

Mantenimiento por parte del usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.

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

- **No ingrese al horno.**
- **No guarde artículos que les puedan interesar a los niños en los gabinetes que están por encima de la estufa ni en el protector posterior de la estufa.** Si los niños treparan a la estufa para alcanzar estos objetos, pueden sufrir lesiones 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 electrodoméstico. Nunca deben sentarse ni pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.**

- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Apague el horno para evitar que las llamas se expandan. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilizando un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
- Evite rayar 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 una ráfaga 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 el aceite en su lugar crea un riesgo de incendio.
- Limpie la suciedad incrustada en el fondo del horno con una toalla de papel o un trapo antes de realizar la autolimpieza. La autolimpieza del horno cuando hay mucha suciedad en el fondo del horno requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- **Almacenamiento en el electrodoméstico 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 electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del electrodoméstico que pueden calentarse.
- **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

- **Utilice solo 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 calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- 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 a alta presión ni limpiadores a 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 calificadas a fin de evitar que se genere un peligro.
- El electrodoméstico 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 electrodoméstico 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 deje las unidades de superficie sin supervisión cuando estén configuradas en temperaturas altas.** El sobrecalentamiento genera humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Revestimiento de protección: no utilice papel de aluminio para cubrir los recipientes de goteo de la unidad de superficie o el fondo del horno, excepto como se sugiere en el manual. La colocación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír alimentos en sartenes poco profundas y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No levante la placa de cocción.** Levantar la placa de cocción puede dañar la estufa y provocar un mal funcionamiento.
- **No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina.** Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa de cocción conservará el calor después de apagar los controles.
- No mueva el recipiente ni el tazón en posición horizontal sobre la superficie de la placa de cocción.
- **Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa de cocción cuando la esté utilizando.** Pueden calentarse y causar quemaduras.
- **Utilice sartenes de tamaño adecuado.** Este electrodoméstico cuenta con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las ollas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el área de superficie del elemento calefactor. El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y podría provocar que la ropa se incendie. Utilizar una sartén u olla cuyo tamaño coincida con el quemador también mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no deben sobresalir de los elementos de superficie adyacentes:** para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames a causa de un contacto accidental con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.

- **Utensilios de cocina vitrificados.** Solo algunos tipos de utensilios de cocina de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados se pueden utilizar en la parte superior de la estufa sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiadora.
- Asegúrese de saber qué perilla de control táctil acciona cada unidad de superficie. Asegúrese de haber encendido la unidad de superficie correcta.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Cuando prepare alimentos flambeados bajo la campana, encienda el ventilador.
- Controle los alimentos que esté friendo a temperatura alta o media-alta.
- **No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que podrían caerse y dañarla.**
- **No utilice cubiertas decorativas para elementos de superficie**: si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se pueden producir quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se pueden producir daños en la placa de cocción.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Instalación adecuada:** asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el electrodoméstico de manera correcta.

- Solo personal de mantenimiento calificado debe realizar el mantenimiento del electrodoméstico. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones graves o un funcionamiento defectuoso grave. Si su electrodoméstico necesita reparación, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.
- Los electrodomésticos empotrados pueden utilizarse solo si se instalaron en gabinetes y áreas de trabajo que cumplen con las normas correspondientes. Esto garantiza que se instalen en conformidad con las normas de seguridad adecuadas.
- Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, grietas o hendiduras:
  - apague todas las zonas de cocción;
  - desenchufe la estufa del tomacorriente de CA;
  - comuníquese con el centro de servicio técnico de Samsung local.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el electrodoméstico 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 electrodoméstico 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 electrodoméstico.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que podrían golpearse o sus dedos podrían quedar atrapados.
- Las zonas de cocción se calentarán cuando cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del electrodoméstico mientras esté cocinando.
- Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más de lo usual. Mantenga a los niños alejados de la estufa cuando esté en el modo de autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA

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

HORNO

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies internas del horno se calientan y pueden provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con los elementos calefactores o las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aberturas del conducto de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y el vidrio de la puerta del horno.
- **No caliente comida en recipientes cerrados.** La acumulación de presión puede provocar la explosión del recipiente y causar 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 el horno pueden prenderse fuego.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o meter alimentos en el horno.
- **Revestimiento de protección.** No utilice papel de aluminio para forrar el fondo del horno, excepto que se sugiera en el manual. La colocación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse al usar el horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque siempre las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la parrilla mientras el horno está caliente, utilice agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- No permita que el papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.**
  Trate de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni 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 hacer funcionar el horno durante un corte de energía. Si hay un corte de energía, apague el horno. Si el horno no está apagado y se restablece el suministro eléctrico, es posible que el horno vuelva a funcionar. Los alimentos que se dejen sin vigilancia podrían incendiarse o echarse a perder.

FUNCIONAMIENTO REMOTO

Este electrodoméstico se puede configurar para permitir su funcionamiento remoto en todo momento.

No guarde materiales inflamables ni objetos sensibles a la temperatura dentro, encima o cerca de las unidades de superficie del electrodoméstico.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es fundamental para un cierre adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

- **No tenga aves domésticas en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo de autolimpieza del horno. Los humos pueden ser nocivos o mortales para las aves. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada.
- **Limpie solo las piezas indicadas en este manual en el ciclo de autolimpieza.** Antes de proceder a la autolimpieza del horno, retire la división, la parrilla, los utensilios y cualquier alimento.
- Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, quite la grasa y los restos de comida del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede prenderse fuego y provocar daños por humo en la vivienda.
- No use un recubrimiento protector para revestir el horno ni use limpiadores comerciales para hornos, a menos que estén certificados para su uso en hornos de autolimpieza.
- Retire la bandeja para gratinar, otros utensilios y los derrames excesivos del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza o podrían decolorarse.
- En caso de que se active la señal de error del modo de autolimpieza, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico y hágalo revisar por un técnico calificado.
- El exceso de derrames debe eliminarse antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de realizar el ciclo de autolimpieza.

CAMPANA EXTRACTORA

- **Limpie con frecuencia las campanas extractoras.** No permita que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
- **Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**
  Las unidades de superficie pueden estar calientes, aunque tengan color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa ni materiales inflamables en contacto con las unidades de superficie o las zonas cerca de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la estufa y el frente de la estufa.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y provocar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

Limpie la placa de cocción con cuidado. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

INFORMACIÓNDESEGURIDADIMPORTANTE

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico debe ser instalado por un técnico calificado o una compañía de servicios.
  - Si no cuenta con un técnico calificado para la instalación de la estufa, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el embalaje y examine si tiene daños como abolladuras en el interior o el exterior, pestillos rotos, grietas en la puerta o una puerta que no esté alineada correctamente.
  En caso de observar 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 electrodoméstico conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de embalado fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y lastimarse.
- Instale el electrodoméstico en una superficie dura y nivelada que pueda soportar su peso.
  - De lo contrario, pueden producirse vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
- Este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra.
- No conecte la puesta a tierra del electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte el horno a un circuito que brinde el amperaje correcto.

- No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o con polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un tomacorriente suelto.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
- No tuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el electrodoméstico se inunda con algún líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el electrodoméstico produce ruidos extraños, olor a quemado o humo, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio técnico de 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 electrodoméstico.
  - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos calefactores y cualquier otra parte caliente mientras cocina o inmediatamente después de cocinar.
- De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Si el material en el interior del horno llegara a incendiarse, 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 fuego puede propagarse.
- Respete las precauciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar el horno por su cuenta, ya que hay voltaje peligroso en su interior. Si el horno necesita ser reparado, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado de Samsung más cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede producirse un problema.
- Tenga cuidado al retirar el envoltorio de la comida que saque del electrodoméstico.
  - Si el alimento está caliente, puede salir vapor caliente bruscamente al quitar el envoltorio y provocar quemaduras.
- No intente reparar, desmontar ni modificar el electrodoméstico por su cuenta.
  - La corriente de alto voltaje que ingresa a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

- Si una sustancia extraña, como agua, ingresa al electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - Esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico mientras esté funcionando.
  - Esto podría causar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
  - El niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.
- No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este electrodoméstico sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del electrodoméstico estén fuera del alcance de los niños.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
  - Los elementos y aerosoles inflamables pueden provocar incendios o una explosión.

- No ingrese los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introduce una sustancia extraña en alguno de estos orificios, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
- No manipule ni realice ajustes o reparaciones en la puerta. No desmonte en ningún caso la puerta o la carcasa exterior del horno.
- No almacene ni utilice el horno al aire libre.
- No utilice este electrodoméstico para otros fines que no sean cocinar.
  - El uso del electrodoméstico para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
- Abra la tapa o el tapón de los recipientes sellados (botella de té de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un agujero con un cuchillo en los alimentos 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 incendios.
- No caliente comida envuelta en papel de revista, periódicos, etc.
  - Esto puede provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos dentro del horno se estén quemando.
  - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno y puede hacer que los alimentos se incendien.

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

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la superficie tiene una grieta, apague el electrodoméstico.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado las tapas de los recipientes para alejar el vapor de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de comida para bebés antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebés, revuelva bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El frasco de vidrio o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar bastante caliente como para quemar la boca del bebé.

- Tenga cuidado porque las bebidas o las comidas pueden estar muy calientes.
  - Sobre todo, cuando se alimenta a un niño. Compruebe que se haya enfriado lo suficiente.
- Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de la cocción.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
  - Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido que calentó.
  - No hacerlo puede provocar un derrame repentino del contenido y causar quemaduras.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque objetos sobre él (como ropa sucia, una cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, vajilla, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Los objetos como la ropa pueden quedar atrapados en la puerta.
  - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el electrodoméstico con las manos mojadas.
  - Esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudicial para los seres humanos, también podría provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No coloque la cara ni el cuerpo cerca del electrodoméstico al cocinar o al abrir la puerta justo después de cocinar.
  - Procure que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
  - De lo contrario, podrían quemarse.

- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
  - Si abre la puerta, los alimentos o los objetos pueden caerse y causar quemaduras o lesiones.
- No enfríe la puerta, el interior del electrodoméstico o el plato de forma brusca vertiendo agua sobre ellos durante o inmediatamente después de cocinar.
  - Esto puede provocar daños al electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua puede causar quemaduras o lesiones.
- No haga funcionar el horno vacío, excepto para realizar la autolimpieza.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Las botellas podrían romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto punzante.
  - Esto podría dañar o romper el vidrio.
- No coloque ningún objeto directamente encima del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
- No utilice recipientes herméticos. Retire los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes herméticos pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de apagar el horno.
- Asegúrese de que los alimentos que está cocinando en el horno no entren en contacto con el elemento calefactor.
  - Esto puede provocar un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
  - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

INFORMACIÓNDESEGURIDADIMPORTANTE

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie el electrodoméstico rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, disolvente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Puede provocar decoloración, deformación, daños, una descarga eléctrica o un incendio.
- Tenga cuidado de no lesionarse al limpiar el electrodoméstico (tanto por fuera como por dentro).
  - Puede lastimarse con los bordes filosos del electrodoméstico.
- No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
  - Esto puede provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimentos o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al piso del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.

1. Aviso de la FCC

DECLARACIÓN DE LA FCC:

El fabricante no se responsabiliza por las interferencias en la radio o televisión producto de una modificación no autorizada al horno microondas. El usuario es responsable de corregir las interferencias. Este equipo se sometió a pruebas y se determinó que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

El equipo genera, usa e irradia energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este equipo produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, que pueden determinarse al encender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Solicite ayuda a un distribuidor o a un técnico especializado en radio o TV.

⚠ ADVERTENCIA

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

Requisitos de exposición a radiofrecuencia (RF) de la FCC

Este dispositivo cumple con los límites de exposición a la radiación de RF de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Las antenas utilizadas para este transmisor no deben ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor y deben instalarse con una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas.

2. Aviso de IC

Este dispositivo contiene transmisores o receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones:

1) Este dispositivo no puede causar interferencias.

2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

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. Se debe instalar y operar el equipo al menos a 8 pulgadas (20 cm) de distancia entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben instalarse ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

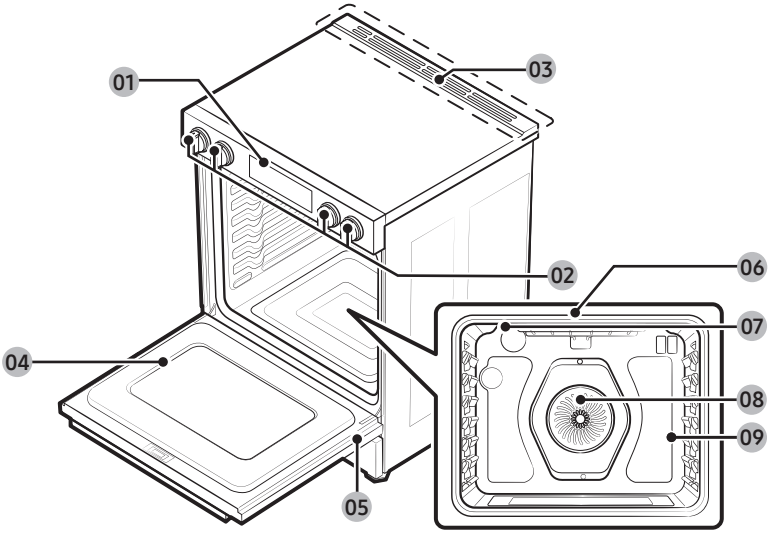
ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Introducción a su nueva estufa

Resumen



01 Panel de control

02 Perillas de control de la superficie
(Consulte la página 32 para obtener más información).

03 Ventilación

04 Puerta del horno

05 Cajón de almacenamiento

06 Calentador del horno para gratinar

07 Luz del horno

08 Sistema de convección

09 Posición del estante

Qué incluye su estufa

Parrillas metálicas (2)*

Bandeja para Air Fry (1)*

NOTA

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

Antes de comenzar

Limpie el horno por completo antes de usarlo por primera vez. Después, retire los accesorios, configure el horno en modo horneado y haga funcionar el horno a 400 °F durante 1 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 los alimentos.
- 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 de que finalice la cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Para ahorrar energía y reducir el tiempo que se necesita para recalentar el horno, planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre la cocción de un alimento y el siguiente.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

Cocción de la superficie

Acerca de la cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

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

⚠ PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

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

Acerca de los elementos de superficie radiante

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

Cocción de la superficie

NOTA

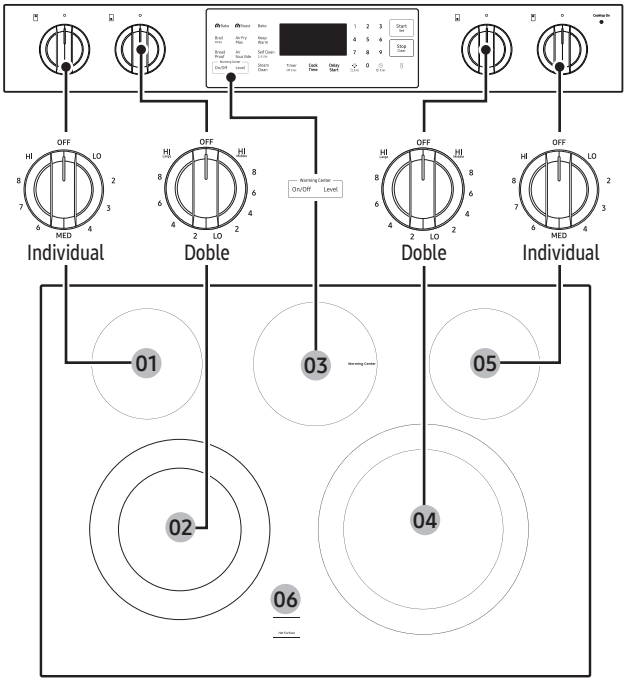
Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague en intervalos, incluso en la configuración HI (ALTO). Esto ayuda a evitar que se dañe la placa de cocción de cerámica. El ciclo de encendido y apagado en la configuración HI (ALTO) es normal y puede ocurrir 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

Al utilizar la perilla, se emitirá un pitido.

Ubicación de los elementos de superficie radiante y controles

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



01 Parte trasera izquierda: 6", 1200 W

02 Parte delantera izquierda: 6"/9", 3000 W

03 Warming Center (Zona de calentamiento): 100 W

04 Parte delantera derecha: 9"/12", 3000 W

05 Parte trasera derecha: 6", 1200 W

06 Indicador de superficie caliente

Indicador de superficie caliente

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

Lámpara de encendido/apagado de la placa de cocción

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

Áreas de cocción

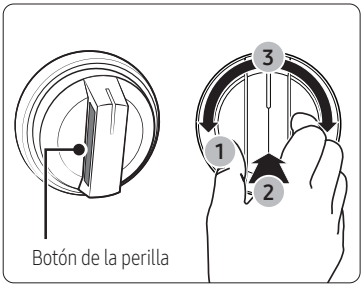
- Las áreas de cocción en su estufa están identificadas con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén al tamaño del elemento.
- **Las sartenes no deben sobresalir más de ½" a 1" del área de cocción.**
- Cuando se enciende un control, se puede ver que se ilumina a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preconfigurado, incluso en ajustes altos.**
- Para obtener más información sobre cómo seleccionar los tipos adecuados de utensilios de cocina, consulte la sección **Uso de los utensilios de cocina adecuados** en la página **36**.

Cómo configurar el electrodoméstico para la cocción de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

- Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden producirse quemaduras. No toque los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- En ajustes altos o medio-altos, nunca deje la comida sin supervisión. La ebullición provoca humo y los derrames de grasa pueden prenderse fuego.
- Asegúrese de girar la perilla de control a la posición **OFF** (Apagado) al terminar de cocinar.
- Las funciones de seguridad previstas no funcionarán correctamente si coloca el botón de la perilla de seguridad de forma incorrecta.

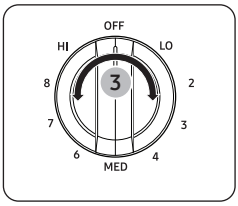
Perilla de control de la unidad de superficie



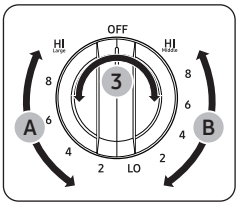
Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén instalados correctamente. Para encender un quemador:

1. Oprima o presione lateralmente el botón de la perilla.
2. Presione la perilla hacia adentro.
3. Gire en cualquier dirección hasta lograr el ajuste que desee.

Cocción de la superficie



Unidad de superficie simple



Unidad de superficie doble

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

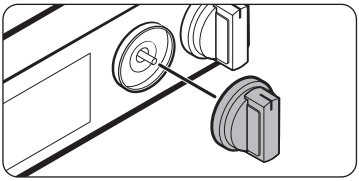
⚠ PRECAUCIÓN

- Si retira la perilla para limpiarla, asegúrese de volver a colocarla en la orientación correcta. (Consulte la ilustración de arriba).
- Para volver a instalar una perilla retirada, pellizque y mantenga presionados los botones laterales mientras empuja la perilla completamente sobre el eje hasta que quede firmemente asentada.
  Una vez instalada, confirme que la perilla de la estufa solo pueda activarse al pellizcar, presionar y girar. De no hacerlo, puede producirse una pérdida de control o una activación involuntaria.

Instrucciones de reinstalación:

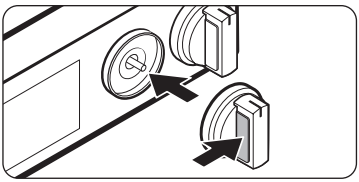
⚠ PRECAUCIÓN

La instalación incorrecta de las perillas puede provocar la desactivación del bloqueo de seguridad.



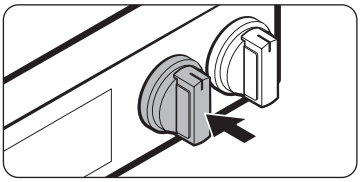
PASO 1

Alinee la perilla y el eje.



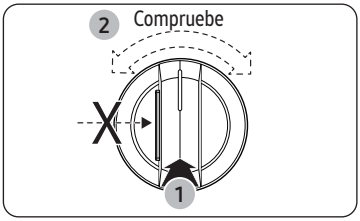
PASO 2

Mantenga presionado el botón lateral.



PASO 3

Empuje la perilla completamente hacia dentro del eje.



PASO 4

Confirme que la perilla no gira sin presionar.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Ajustes recomendados

AJUSTE	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Comenzar la preparación de la mayoría de los alimentos, hervir el agua, gratinar en una sartén
MEDIO ALTO	Continuar con un hervor rápido, freír, freír con mucha grasa
MEDIO	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos, cocinar vegetales al vapor
MEDIO BAJO	Cocinar, escalfar y guisar alimentos
BAJO	Mantener los alimentos calientes, derretirlos y hervirlos a fuego lento

Uso del centro de calentamiento

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

NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No caliente alimentos en el centro de calentamiento durante más de dos horas.
- Utilice únicamente utensilios de cocina y platos recomendados como seguros para uso en hornos y placas de cocción.

Cocción de la superficie

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

1. Para encender el centro de calentamiento, presione el botón **Warming Center On/Off (Zona de calentamiento Encendido/Apagado)**.
2. Seleccione el ajuste de potencia que desee. Presione el botón **Warming Center Level (Nivel de la zona de calentamiento)** una vez para el nivel Low (Bajo), dos veces para el nivel Medium (Medio) o tres veces para el nivel High (Alto).
3. Para apagar el centro de calentamiento, presione el botón **Warming Center On/Off** (Zona de calentamiento Encendido/Apagado).

NOTA

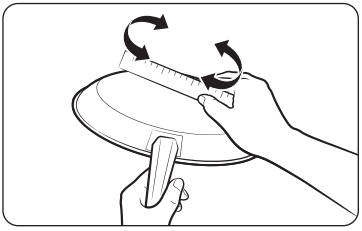
- Presionar **Stop/Clear (Detener/Borrar)** no apagará el centro de calentamiento.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en la zona de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Al calentar masas o panes, la tapa o el papel de aluminio deben tener ventilación para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

Ajustes recomendados

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

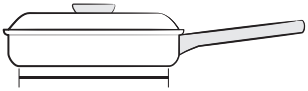
Uso adecuado de los utensilios de cocina

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



Compruebe que la base de los utensilios de cocina sea plana girando una regla en el fondo.

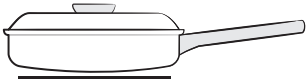
CORRECTO INCORRECTO



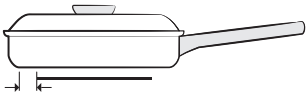
Fondos de sartén planos y rectos.

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

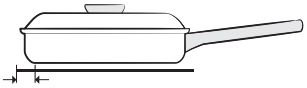
CORRECTO INCORRECTO



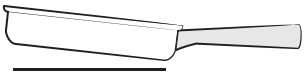
Sartén con bases curvas o combadas.



La sartén sobresale del elemento más de media pulgada.



La sartén es más pequeña que el elemento.



El mango pesado inclina la sartén.

Elegir los utensilios de cocina adecuados

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

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

Cocción de la superficie

Protección de la placa de cocción

Limpieza

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

Prevención de marcas y rayones

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

Cómo evitar manchas

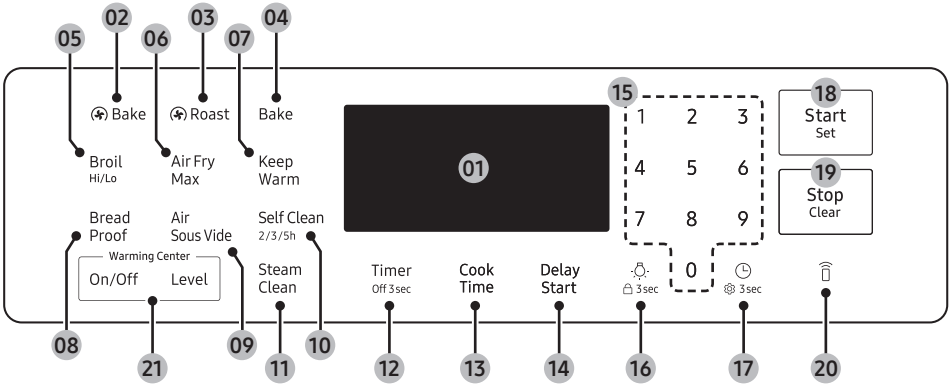
- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Dejará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Cómo evitar otros daños

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

Funcionamiento

El panel de control



01 **Pantalla:** muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en modo de horneado, horneado/asado por convección, gratinar o autolimpieza y el tiempo programado para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.

02 **Bake (Horneado) por convección:** se utiliza para seleccionar la función de Horneado por convección del horno.

03 **Roast (Asado) por convección:** Úselo para seleccionar la función de Asar por convección del horno.

04 **Bake (Horneado):** se utiliza para seleccionar la función de hornear del horno.

05 **Broil Hi/Lo (Asar al grill a fuego Alto/Bajo):** se utiliza para seleccionar la función de gratinar del horno.

06 **Air Fry Max:** se utiliza para seleccionar la función de Air Fry Max del horno.

07 **Keep Warm (Mantener caliente):** se utiliza para seleccionar la función de mantener caliente el horno individual y así mantener calientes los alimentos cocinados.

08 **Bread Proof (Fermentación de pan):** se utiliza para seleccionar la función de fermentación de pan del horno.

09 **Air Sous Vide (Cocción Sous Vide):** se utiliza para seleccionar la función Cocción Sous Vide del horno.

10 **Self Clean (Autolimpieza):** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno.

11 **Steam Clean (Limpieza a vapor):** se utiliza para seleccionar la función de limpieza a vapor del horno.

12 **Timer (Temporizador):** se utiliza para configurar o cancelar el temporizador de la cocina. El temporizador de la cocina no inicia ni detiene la cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar el temporizador.

13 **Cook Time (Tiempo de cocción):** presione y luego utilice el teclado numérico para ajustar el tiempo de cocción deseado. El horno se apagará cuando finalice el tiempo de cocción.

14 **Delay Start (Inicio diferido):** presione para ajustar el horno para que se encienda y se apague automáticamente a la hora que haya establecido.

15 **Teclado numérico:** Se utiliza para ajustar cualquier función que requiera números, como la hora del reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de encendido y la duración del proceso de horneado programado, etc.

16 **Lámpara/Bloqueo:** presione para encender y apagar la luz. Mantenga presionado durante 3 segundos para usar la función de Bloqueo.

17 **Reloj/Configuración** se utiliza para ajustar la hora del día. Utilícelo para mostrar el menú de preferencias del usuario en la pantalla. (Mantenga presionado durante 3 segundos).

18 **Start/Set (Iniciar/Configurar):** se utiliza para iniciar cualquier función de cocción o limpieza en el horno.

19 **Stop/Clear (Detener/Borrar):** presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador. Presione para cancelar una temperatura o hora introducida previamente.

20 **Control inteligente:** se utiliza para seleccionar la función de control inteligente.

21 **Warming Center (Zona de calentamiento):** para utilizar la función de centro de calentamiento de la placa de cocción, presione el botón On (Encendido), seleccione el nivel deseado y asegúrese de colocarlo en Off (Apagado) para apagarlo. Aparecerá el nivel seleccionado en la pantalla del temporizador. Consulte la página **35** para obtener más información.

Funcionamiento

Oven lock (Bloqueo del horno)

Bloquea la puerta del horno y los botones del panel táctil para que no se activen accidentalmente. El Bloqueo del horno solo se puede activar en modo de espera.

Cómo activar la función de Bloqueo del horno

Presione Oven Lock (Bloqueo del horno) 3 sec durante 3 segundos.

La pantalla mostrará el icono de bloqueo así como la hora actual.

Todas las funciones deben cancelarse antes de que se active el bloqueo del horno.

Esta función está disponible únicamente cuando la temperatura es inferior a 400 °F.

Cómo desbloquear el horno

Presione Oven Lock (Bloqueo del horno) 3 sec durante 3 segundos.

El ícono de bloqueo desaparecerá de la pantalla.

Ajustes del reloj

El reloj debe ajustarse a la hora correcta para que las funciones de temporizador automático del horno funcionen correctamente.

- La hora del día no se puede cambiar durante la cocción programada, la cocción programada con retardo o un ciclo de autolimpieza.
- Puede elegir una visualización de 12 o 24 horas. El modo predeterminado es de 12 horas.

Cómo ajustar el reloj

1. Presione **Clock (Reloj)** 3 sec.
2. Presione **Clock (Reloj)** 3 sec para seleccionar AM o PM. (Omita este paso si tiene los ajustes de visualización de 24 horas).
3. Ingrese la hora actual en horas y minutos en el teclado numérico, por ejemplo: 1, 3, 0 para 1:30.
4. Presione **Clock (Reloj)** 3 sec o **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Cómo ajustar el temporizador de la cocina

El temporizador funciona como temporizador adicional que emite un pitido cuando transcurre la hora definida. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede utilizar el temporizador de la cocina con cualquiera de las demás funciones del horno

Cómo ajustar el temporizador

1. Presione **Timer (Temporizador)**.
2. Ingrese la cantidad de tiempo que desea usando el teclado numérico, por ejemplo: 1, 5. Puede ajustar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. Si comete un error, presione **Timer (Temporizador)** y luego ingrese nuevamente la cantidad de tiempo.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
4. Cuando transcurre la hora definida el horno emite un pitido y la pantalla muestra "**End (Finalizar)**" hasta que presione el teclado del **Timer (Temporizador)**. Puede cancelar el temporizador en cualquier momento presionando **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.

Tiempo de cocción

En el modo Timed Cooking (Cocción cronometrada), el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo seleccionado. Cuando finaliza este tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función Cook Time (Tiempo de cocción) solo se puede utilizar con otra operación de cocción (horneado, horneado por convección, asado por convección, fermentación de pan, Air Fry Max, Cocción Sous Vide).

Cómo ajustar el horno para el Tiempo de cocción

1. Inicie la operación de cocción que desee, por ejemplo, **Horneado**. La temperatura predeterminada es 350 °F
2. Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
   - Puede ajustar el Tiempo de cocción en cualquier momento. (Luego de seleccionar el modo de cocción, durante el precalentamiento o después del precalentamiento).
3. Ingrese el tiempo de cocción deseado, por ejemplo: 45 min, utilizando el teclado numérico. Puede ajustar el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
4. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**. La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que el horno alcance los 175 °F. El horno continuará cocinando hasta que transcurra el tiempo programado y luego se apagará automáticamente, a menos que active la función de mantener caliente.
5. Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento ajustando el tiempo de cocción en 0 minutos. (Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)** → ajuste el tiempo de cocción en 0 min → y presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**)

NOTA

Cuando finalice el Tiempo de cocción, la estufa emitirá varios pitidos.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las funciones de **Tiempo de cocción** o inicio retrasado. Use estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente (leche, huevos, pescado, carne roja o de ave) primero deben enfriarse en el refrigerador. Incluso cuando estén refrigerados, no deben permanecer en el horno más de 1 hora antes de comenzar la cocción y deben retirarse inmediatamente una vez finalizada la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Inicio diferido

En el modo de cocción de inicio diferido, el temporizador del horno enciende el horno a la hora que seleccionó anteriormente.

- La función de inicio retrasado solo se puede utilizar con otra operación de cocción (horneado, horneado por convección, asado por convección, Air Fry Max, Cocción Sous Vide o autolimpieza).
- El reloj debe ajustarse a la hora actual.

Cómo ajustar el horno para un inicio retrasado

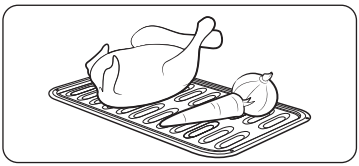
1. Coloque las parrillas del horno y coloque la comida en el horno.
2. Presione el botón correspondiente a la operación de cocción que desee, por ejemplo: **Bake (Horneado)**. La temperatura predeterminada es 350 °F.
3. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 375 °F, utilizando el teclado numérico.
4. Si lo desea, puede ajustar el tiempo de cocción.

5. Presione **Delay Start (Inicio diferido)** para cambiar los detalles de tiempo. (a. m./p. m.)
6. Ingrese la hora a la que desea que se encienda el horno, por ejemplo, 4:30, utilizando el teclado numérico.
7. Mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**. A la hora programada, sonará un breve pitido. El horno comenzará a hornear.

Cómo encender o apagar la luz del horno

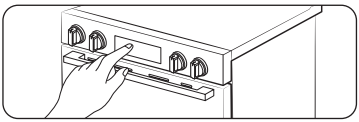
- La luz del horno se enciende automáticamente cuando la puerta está abierta.
- La luz del horno se apaga automáticamente al cerrar la puerta.
- Puede encender o apagar la luz del horno manualmente presionando el botón 3 sec.

Cómo cocinar en el horno



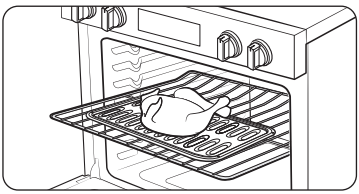
PASO 1

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



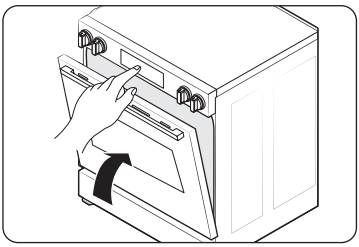
PASO 2

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



PASO 3

Coloque el recipiente sobre una parrilla.



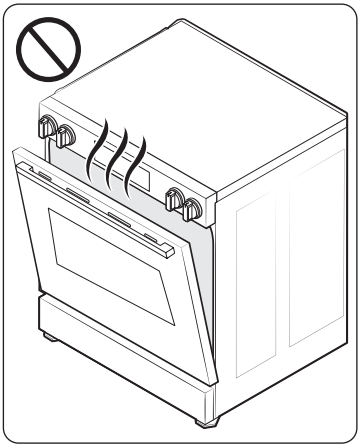
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

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

Modo de cocción



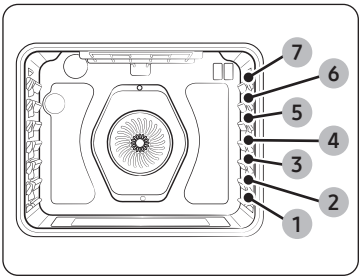
- Asegúrese de cerrar la puerta antes de comenzar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante unos 2 minutos mientras el horno está en los modos de rostizar/hornear por convección, hornear o gratinar, el elemento calefactor del horno se apagará. Para reiniciar el elemento calefactor, cierre la puerta.

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Ajustar el Tiempo de cocción	Inicio diferido
Horneado	175 - 550	350	O	O
Asar al grill	ALTO - BAJO	ALTO	X	X
Horneado por convección	175 - 550	325	O	O
Asado por convección	175 - 550	325	O	O
Air Fry Max	350 - 500	425	O	O
Cocción Sous Vide	100 - 205	150	O	O
Mantener caliente	-	175	X	X
Fermentación de pan	-	95	O	X

Funcionamiento

Cómo usar las parrillas del horno

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



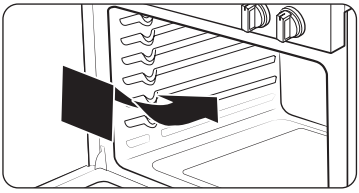
Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas asadas	7
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	4 - 6
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarín, tartas congeladas y estofados	3 o 4
Pasteles tipo ángel, carnes asadas de tamaño pequeño, pizzas frescas y congeladas	2
Pavo,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

Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

⚠ PRECAUCIÓN

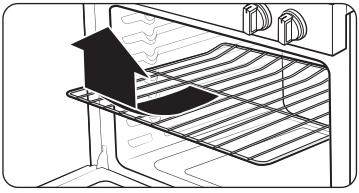
- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto dificultará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Acomode las parrillas del horno solo cuando el horno esté frío.
-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

Cómo colocar y retirar una parrilla del horno



Para colocar una parrilla en el horno

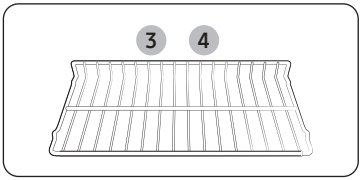
1. Coloque el extremo posterior de la parrilla en una guía.
2. Deslice la parrilla en la guía mientras la sujeta del extremo delantero.



Para retirar una parrilla del horno

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

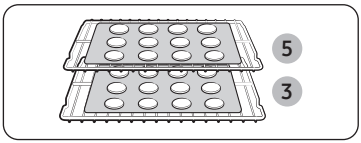
Cómo colocar las parrillas y las bandejas

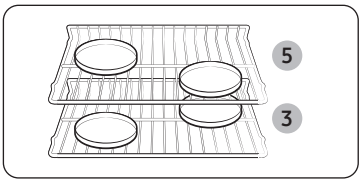


Parrilla individual del horno

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

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





Parrillas múltiples del horno

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

Cómo utilizar varias parrillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de la parrilla
Galletas	3 y 5
Pasteles	3 y 5

Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

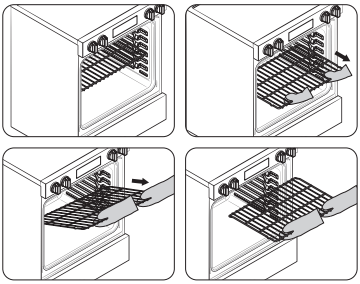
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

CÓMO RETIRAR LAS REJILLAS

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

CÓMO VOLVER A COLOCAR LAS REJILLAS

1. Coloque el extremo de la parrilla sobre el soporte.
2. Incline hacia arriba el extremo 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.
- Acomode las parrillas del horno solo cuando el horno esté frío.

Horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura entre 175 °F y 550 °F. La temperatura y el tiempo de horneado variarán según los ingredientes y el tamaño

y la forma del molde utilizado. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

Cómo ajustar la temperatura

1. Presione **Bake (Horneado)**. La temperatura predeterminada es 350 °F.
   Ingrese la temperatura que desea en el teclado numérico, por ejemplo, 3, 7, 5.
2. Ajuste el Tiempo de cocción o el Inicio diferido si fuera necesario.
3. Mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**. La pantalla de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F.
4. Si desea cancelar el horneado o si ya ha terminado, presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.

- Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá un pitido varias veces.

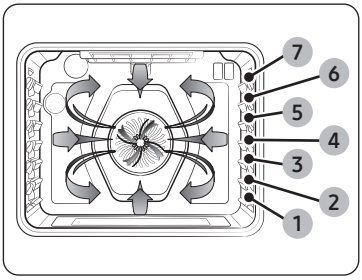
NOTA

Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Cómo ajustar la temperatura mientras cocina

1. Presione **Bake (Horneado)**. La pantalla mostrará la temperatura actual, por ejemplo, 375 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 425 °F, utilizando el teclado numérico.
3. Complete la entrada presionando **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.

Hornear por convección



Al utilizar la función de horneado por convección, podrá cocinar más rápido. Hornear por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y constante dentro del horno. Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes cuando se utilizan varias parrillas al mismo tiempo. Los alimentos cocinados en una sola parrilla del horno generalmente se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con la función hornear por convección. Cocinar con varias parrillas en el horno puede aumentar ligeramente el tiempo de cocción de algunos alimentos, pero el resultado general es un ahorro de tiempo. Los panes y los pasteles se doran de manera más uniforme. Puede programar el horno para hornear por convección a cualquier temperatura entre 175 °F y 550 °F.

Consejos para hornear con convección

La cantidad de tiempo que ahorre variará dependiendo de la cantidad y el tipo de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas o bizcochos, conviene usar moldes sin bordes o con bordes muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Utilizar un molde con acabado oscuro producirá tiempos de cocción más rápidos.

Si utiliza la función de hornear por convección con una sola parrilla del horno, colóquela en las **posiciones 3** o **4**. Si cocina con varias parrillas del horno, colóquelas en las **posiciones 3** y **5**.

Al hornear un pastel, usar el modo de horneado (no el modo de horneado por convección) producirá mejores resultados.

Cómo ajustar el horno para hornear por convección

1. Presione **Bake (Horneado)**. La temperatura predeterminada es 325 °F.
   Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 400 °F, utilizando el teclado numérico.
2. Ajuste el Tiempo de cocción o el Inicio diferido si fuera necesario.
3. Mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   La pantalla de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F.
   La estufa emitirá varios pitidos cuando el horno alcance la temperatura programada.
4. Para desactivar o cancelar la cocción por convección, presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.

- 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, ya que puede acortarse la vida útil del elemento calefactor por convección.

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calefactores se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

NOTA

Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Funcionamiento

Asar por convección

La función Asar por convección es adecuada para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos.

El calor proviene del elemento calefactor superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. Las carnes rojas y de ave se doran de manera uniforme, como si se cocinaran en una bandeja giratoria. El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener preparaciones húmedas y tiernas, y genera un dorado uniforme por fuera.

Cómo ajustar el horno para asar por convección

1. Presione **Roast (Asado)**. La temperatura predeterminada es 325 °F.
   Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 400 °F, utilizando el teclado numérico.
2. Ajuste el Tiempo de cocción o el Inicio diferido si fuera necesario.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   La pantalla de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F. La estufa emitirá varios pitidos cuando el horno alcance la temperatura programada.
4. Para desactivar o cancelar la función de asar por convección, presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.

- 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, ya que puede acortarse la vida útil del elemento calefactor por convección.

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calefactores se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

NOTA

Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Asado al grill

Asado al grill es el método para cocinar cortes de carne tierna con calor directo debajo del elemento para asar del horno.

El calor alto cocina con rapidez y da un aspecto exterior dorado y uniforme. Este modo es el ideal para carne roja, pescado y carne de ave de hasta 1" de espesor.

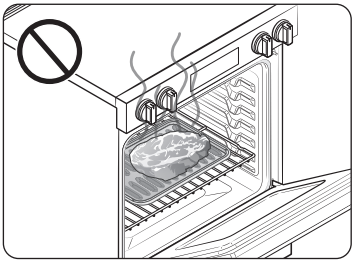
Siempre precaliente el horno durante 4 minutos antes de gratinar.

Cómo ajustar el horno para gratinar

1. Presione Broil (Asado al grill) una vez para HI (ALTO) o dos veces para LO (BAJO).
   Utilice LO (BAJO) para cocinar alimentos como aves o cortes gruesos de carne de manera uniforme sin dorarlos demasiado.
2. Para empezar a gratinar, mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   Gratine un lado hasta que los alimentos se doren. De vuelta los alimentos y gratínelos del otro lado.
3. Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** una vez que haya terminado de cocinar o si desea cancelar la función de gratinar.

NOTA

- Este horno está diseñado para gratinar con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe estar cerrada al usar este modo.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calefactores se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.



⚠ 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 meter alimentos en el horno.

Guía para gratinar

NOTA

Sirve únicamente como referencia.

- Se recomienda precalentar el horno durante 4 minutos antes de gratinar.
- El tamaño, el peso, el espesor, 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	Espesor	Ajustes para gratinar	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						Primer lado	Segundo lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1"	ALTO	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Bistec	Medio	-	1"	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 2 ½ lb	De ¾" - 1"	ALTO	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	½"	BAJO	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cordero	Bien cocido	1 lb	De ¾" - 1"	ALTO	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Filete de salmón	Bien cocido	3 porciones	De ¾" - 1"	ALTO	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la puerta después de dar vuelta los alimentos.

Funcionamiento

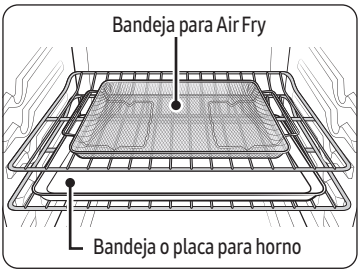
Air Fry Max

Esta función representa la siguiente evolución de la cocción Air Fry y utiliza algoritmos avanzados de distribución de calor para regular de forma inteligente la temperatura y los patrones de flujo de aire. Ofrece preparaciones más crujientes y saludables para alimentos congelados o frescos, requiriendo poco o nada de aceite en comparación con los modos de convección tradicionales. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja de Air Fry Max en la posición 4. Los ajustes de temperatura oscilan entre 350 °F y 500 °F, y no se requiere precalentamiento.

Disfrute de sus texturas fritas favoritas más rápido, sin sacrificar el sabor ni la textura crujiente, y logrando resultados perfectamente eficientes y preparaciones deliciosas en cada ocasión. Consulte la receta o las instrucciones del paquete para conocer los ajustes adecuados de temperatura, tiempo y cantidad.

Cómo configurar el horno para el modo Air Fry Max

1. Coloque la bandeja en la posición 4 de la parrilla.
2. Seleccione el modo **Air Fry Max**.
3. Utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida en la guía de cocción. La temperatura predeterminada es 425 °F.
4. Ajuste el Tiempo de cocción o el Inicio diferido, si es necesario.
5. Mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
6. Una vez finalizada la cocción, presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** y retire los alimentos.



Colocación recomendada de la bandeja para Air Fry

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja para Air Fry para contener la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- El modo Air Fry Max está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque los alimentos en la posición 4 de la parrilla 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 Air Fry Max.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, 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 Air Fry Max.

⚠ PRECAUCIÓN

- Las comidas de alto contenido graso (como alitas de pollo, tocino, salchichas y muslos de pavo) se ahumarán cuando se utilice el modelo de Air Fry Max.
- Antes de iniciar Air Fry Max, encienda una campana de extracción de aire en el nivel de ventilación alto.
- Si es posible, abra una ventana de la cocina para garantizar una buena ventilación.

- Cuando el horno esté frío, limpie su interior antes y después de usar el modo Air Fry Max.
- Limpie con regularidad los filtros de grasa de la campana de extracción de aire para evitar el humo al cocinar.
- Evite abrir la puerta del horno, ya que de lo contrario 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 Air Fry en la posición 4
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la Air Fry Max para atrapar la grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.

Guía de recomendaciones para Air Fry Max

Elemento	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	-
Croquetas de papa congeladas	40 - 45	450	20 - 25	-
Papas hash brown 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 espesor de ⅓ de pulgada. Sumérjalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25 - 30	450	25 - 30	Córtelas en trozos. Úntelos con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Alas de pollo congeladas	30 - 35	425	20 - 30	-

Elemento	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
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	Úntelos con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo si se los cocina en la freidora con vapor.
Alas de pollo frescas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	
Pechugas de pollo rebozadas	30 - 35	400 - 425	25 - 30	Pase las pechugas de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las pechugas de pollo enharinadas por la mezcla de huevo. Páselos por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelos con 3 cucharadas soperas de aceite.
Vegetales				
Espárragos rebozados	15 - 20	425	20 - 25	Pase los vegetales cortados por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los vegetales cortados enharinados por la mezcla de huevo. Páselos por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelos 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	
Coliflores rebozadas	18 - 22	400 - 425	20 - 25	
Mezcla de vegetales rebozados	30 - 35	400 - 425	20 - 25	

Cocción Sous Vide

Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el método de Cocción Sous Vide sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina los alimentos para mantener su aroma y nutrientes originales, lo que brinda un sabor más intenso y una textura suave.

Cómo configurar el horno para el modo Cocción Sous Vide

1. Coloque la bandeja en la posición 4 de la parrilla.
2. Seleccione el modo **Air Sous Vide**.
3. Utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida en la guía de cocción. La temperatura predeterminada es 150 °F.
4. Ajuste el Tiempo de cocción o el Inicio diferido si fuera necesario.
   El modo Cocción Sous Vide se puede programar hasta 99 h, 59 min.
5. Mantenga presionado **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
6. Una vez finalizada la cocción, presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** y retire los alimentos.

NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Cocción Sous Vide.
- Coloque las bolsas de alimentos selladas al vacío en la parrilla en la posición 4 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o vegetales.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y guárdelos 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 espesor de los alimentos. Agregar sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones de Cocción Sous Vide para conocer el tiempo de cocción y la temperatura recomendados para los alimentos.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos de manera segura.

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 antes de servir.
- Lo ideal es que los platos cocidos al vacío se sirvan inmediatamente después de su cocción.
- De lo contrario, coloque los alimentos en agua helada y enfríelos por completo.
  Luego, guarde 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.

Guía de recomendaciones para Cocción Sous Vide

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
Carne de res			
Filete de 1.5" de espesor	Poco cocido	130	2.5 - 4
	Medio	140	2.5 - 4
	Bien cocido	155	3 - 5
Asado	Medio	150	6 - 12
	Bien cocido	155	6 - 12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150	3 - 5
	Firme	160	3 - 5
Asado	Medio	150	4 - 6
	Bien cocido	160	5 - 7
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160	15 - 48
Carne de aves			
Pechuga de pollo	Tierno	145	3 - 4
	Firme	160	3.5 - 4.5
Pechuga de pato	Tierno	145	3 - 4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130	2 - 4
	Bien cocido	145	2 - 4
Filete de bacalao	Tierno	130	2 - 4
Vegetales			
Espárragos	-	180	0.5 - 2
Papa en trozos	-	190	2 - 4
Batata en trozos	-	190	2 - 4
Zanahoria en trozos	-	190	2 - 4
Calabaza en cubos	-	180	2 - 3
Fruta			
Manzana en trozos	-	180	2 - 3
Piña en trozos	-	180	1 - 2
Pera en trozos	-	180	2 - 3

Cómo utilizar la función especial

Fermentación de pan

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

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

1. Presione **Bread Proof (Fermentación de pan)**.
2. Ajuste el Tiempo de cocción, si fuera necesario.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
4. Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** en cualquier momento para desactivar la función Bread Proof (Fermentación de pan).

NOTA

Utilice la posición 3 de la parrilla para fermentar el pan.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice la función Fermentación de pan para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición 3 de la parrilla y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite sujetar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el horno no lo levante de la masa.
- Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

Mantener caliente

Una vez finalizada la cocción, la función Mantener caliente conservará los alimentos a una temperatura segura para servir durante un máximo de 3 horas.

Después de 3 horas, la función se desactivará automáticamente. Puede usar la función mantener caliente sin ninguna otra función de cocción o puede ajustarla para que se active después de una función de cocción cronometrada o con retraso.

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Cómo utilizar la función mantener caliente.

1. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
3. Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** en cualquier momento para desactivar la función.

Cómo configurar el horno para que active la función de mantener caliente después de un Tiempo de cocción

1. Ajuste el **Tiempo de cocción** para empezar a cocinar.
   (Consulte la sección sobre la función **Tiempo de cocción** en la página **41**).
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** para utilizar la función.

3. Una vez finalizado el periodo de cocción programada, el modo de cocción cambia directamente al modo Mantener caliente. En este caso, puede desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente) presionando **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.
   - Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** una vez más para cancelar la función Mantener caliente durante el funcionamiento del modo de cocción.

NOTA

Si desactiva la función **12-hour energy saving** (Ahorro de energía de 12 horas), la función Keep Warm (Mantener caliente) funcionará hasta que se cancele. (ajuste predeterminado de Ahorro de energía de 12 horas: activado). Consulte la página **61** para obtener más información.

Control inteligente

Especificaciones de la red inalámbrica

Elemento	Especificaciones	Nota
Método de autenticación/ cifrado	WPA2/AES	• La calidad de la conexión de red inalámbrica puede verse afectada por el enrutador y el entorno circundante. • Si se requiere configurar el firewall o registrar la dirección MAC, comuníquese con su proveedor de servicios de Internet.
Estándar de LAN inalámbrica	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)	

Cómo registrar un dispositivo en SmartThings

1. Busque “SmartThings” en Google Play Store o Apple App Store.
2. Descargue e instale la aplicación SmartThings proporcionada por Samsung en su dispositivo inteligente.
3. Se requiere una cuenta de Samsung para utilizar la aplicación. Si no tiene una cuenta de Samsung, siga las instrucciones de la aplicación para crear una.
4. Encienda el dispositivo que desea conectar y, a continuación, comience a agregarlo siguiendo los pasos que se indican más abajo.
   a. Si al iniciar la aplicación SmartThings aparece una ventana emergente que indica que se ha encontrado un nuevo dispositivo, seleccione Add (Agregar).
   b. Si el producto tiene una etiqueta QR, puede agregar el dispositivo escaneando el código QR con la aplicación de la cámara.
   c. Si las opciones a y b no funcionan, intente usar la función Add Device (Agregar dispositivo) en la aplicación SmartThings.
5. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla en la aplicación SmartThings para completar la acción de agregar el dispositivo.

NOTA

Para conocer los requisitos móviles de la aplicación SmartThings, consulte la sección de información de la aplicación.

Para controlar el horno de forma remota

1. Presione o **Control inteligente**. aparece en la pantalla. Ahora el horno puede controlarse a distancia con un dispositivo móvil conectado.
2. Elija el ícono de horno en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación Oven Control (Control del horno). Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones mediante la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Monitoreo del horno y la placa de cocción	• Revisar el estado del horno con una cámara. • Controlar el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa.
Control remoto del horno	• Configurar o regular los ajustes del horno de manera remota.
Mi cocción	• Apagar el horno de manera remota. • Una vez que comienza la cocción, cambie la configuración del tiempo de cocción y la temperatura de manera remota.
Verificación de errores	• Reconocer los errores de manera automática.
Si no aparece en la pantalla, aún puede controlar el estado del horno y de la placa de cocción, y apagar el horno.	

NOTA

- Para aprender a usar SmartThings para este dispositivo, toque la tarjeta del dispositivo en la aplicación SmartThings.
- Las funciones de SmartThings compatibles con su dispositivo están sujetas a cambios.

Control por voz

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

Bixby

- Bixby es el nombre de la solución de inteligencia artificial de Samsung y permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, debe conectar la aplicación SmartThings y el producto al 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 → Voice assistant (Asistente de voz) → Bixby, puede consultar la pronunciación de Bixby del dispositivo.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

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

Guía de instalación

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

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Luego de configurar el dispositivo, toque el botón **+** 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

Función Sabbath

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

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

Con la función Sabbath

- La temperatura del horno puede configurarse más alta o más baja después de ajustar esta función.
- La pantalla no cambia y no emite ningún sonido cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se configure para hornear con la función Sabbath activa, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele la función. Esto anulará la configuración predeterminada de fábrica de ahorro de energía de 12 horas.
- Si se necesita la luz del horno durante la función Sabbath, presione el botón 3 sec antes de activar la función Sabbath. Una vez que la luz del horno esté encendida con la función Sabbath activa, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se desactive la función Sabbath.
- Si desea apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.
- No utilice la superficie de la placa de cocción cuando la función Sabbath esté activada.

Para activar la función Sabbath

1. Presione **Bake (Horneado)**.
   La temperatura predeterminada es 350 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 375 °F, utilizando el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   La pantalla de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F.
4. Presione **Bake (Horneado)** y el **número 1** al mismo tiempo durante 3 segundos.
   La pantalla mostrará **SAb**.
   Una vez que aparezca SAb en la pantalla, el horno no emitirá ningún pitido ni mostrará ningún otro cambio.
   Puede cambiar la temperatura del horno cuando inicie el horneado. Recuerde que el horno no emitirá sonidos ni mostrará ningún cambio cuando se active la función Sabbath.
5. Puede apagar el horno en cualquier momento si presiona **Stop/Clear (Detener/Borrar)**. Esto apagará únicamente el horno. Si desea desactivar la función Sabbath, mantenga pulsa do **Bake (Horneado)** y **número 1** al mismo tiempo durante 3 segundos. Sab desaparecerá de la pantalla.

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 si presiona **Stop/Clear (Detener/Borrar)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbath.
- Puede ajustar el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de una falla eléctrica, el horno no reanudará la función de manera automática. Aparecerá "Sabbath" en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. Puede retirar los alimentos del horno sin problemas, pero no debe desactivar la función Sabbath y volver a encender el horno hasta después del Sabbath o días festivos.
- Después del Sabbath, desactive la función Sabbath manteniendo presionado Bake (Horneado) y número 1 durante al menos 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función que no sea Horneado mientras esté activa la función Sabbath. Solo los siguientes botones funcionarán correctamente: **Teclado numérico**, **Bake (Horneado)**, horno **Start/Set (Iniciar/Configurar)** y horno **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura durante los 30 minutos posteriores al inicio de la función Sabbath. Deje que el horno alcance la temperatura definida. El ventilador del horno solo funciona cuando aumenta la temperatura del horno.

Cómo utilizar la función de ajustes

Esta función le permite controlar varios ajustes de control electrónico.

Consulte la siguiente tabla para ver los ajustes disponibles.

Este menú solo está disponible cuando el horno está apagado.

Opciones	Función
1. Temp Adjust (Ajuste de temperatura)	Le permite corregir la temperatura del horno.
2. Temp Unit (Unidad de temperatura)	Puede programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit o Celsius.
3. Auto Conversion (Conversión automática)	La función Conversión automática convierte automáticamente temperaturas de horneado normales en temperaturas de horneado por convección.
4. Time of Day (Hora del día) (12 h/24 h)	Le permite configurar el reloj para que muestre la hora en modo de 12 horas o de 24 horas.
5. 12-hour energy saving (Ahorro de energía de 12 horas)	Esta función desactiva automáticamente todos los modos de cocción del horno después de 12 horas. Excepto los modos asar al grill o mantener caliente, que se desactivan después de 3 horas, y el modo Cocción Sous Vide, que se desactiva después de 100 horas.
6. Sound On/Off (Sonido Encendido/Apagado)	Le permite ajustar los controles del horno para que funcionen sin sonido.
7. Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Encendido/Apagado)	Le permite configurar la red Wi-Fi para que se desactive.

Funcionamiento

Temp Adjust (Ajuste de temperatura)

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas de la receta en todo momento. Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura. Antes de corregirla, pruebe la receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado deberían ayudarlo a decidir el ajuste necesario. La temperatura del horno se puede regular en ± 35 °F (± 19 °C).

Cómo corregir la temperatura del horno

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **1** en el teclado numérico.
2. Presione 3 sec para seleccionar un valor menor o mayor a la temperatura actual.
3. Ingrese la temperatura deseada utilizando el teclado numérico. (0 - 35).
4. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para gratinar ni la de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria después de una falla eléctrica.

Temp Unit (Unidad de temperatura) (selección de temperatura en Fahrenheit o Celsius)

Puede programar el control del horno para que muestre la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. El horno se ha preestablecido de fábrica para mostrarse en grados Fahrenheit.

Cómo cambiar la visualización de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **2** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Fahrenheit) o **2** (Celsius) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Auto Conversion (Conversión automática)

Cuando utilice la función de conversión automática, esta convertirá automáticamente las temperaturas de horneado normales ingresadas a temperaturas de horneado por convección.
Si esta función está activada, la pantalla mostrará la temperatura convertida (reducida) real. Por ejemplo, si introduce una temperatura de 350 °F para una receta estándar y presiona Oven Start/Set (Iniciar/Configurar horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F. (Ajuste predeterminado: desactivado)

Cómo activar o desactivar la función de conversión automática

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **3** en el teclado numérico.
2. Presione **1** On (Encendido) o **2** Off (Apagado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Hora del día (12 h/24 h)

El control del horno se puede programar para mostrar la hora del día en formato de 12 o 24 horas.
El horno se ha preestablecido de fábrica para mostrar el modo de 12 horas.

Cómo cambiar entre el formato de hora de 12 y 24 horas

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **4** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (12 h) o **2** (24 h) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Ahorro de energía de 12 horas

Esta función desactiva automáticamente todos los modos de cocción del horno después de 12 horas.
Excepto los modos asar al grill o mantener caliente, que se desactivan después de 3 horas, y el modo Cocción Sous Vide, que se desactiva después de 100 horas. (Ajuste predeterminado: activado)

Cómo activar o desactivar la función de ahorro de energía de 12 horas

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **5** en el teclado numérico.
2. Presione **1** a activar (12 h) o **2** para desactivar (-- h) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Sound On/Off (Sonido Encendido/Apagado)

Mediante Sound On/Off (Sonido Encendido/Apagado), puede configurar los controles del horno para que funcionen sin sonido.

Cómo activar o desactivar el sonido

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **6** en el teclado numérico.
2. Presione **1** On (Encendido) o **2** Off (Apagado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Encendido/Apagado)

Puede activar o desactivar la conexión Wi-Fi de la estufa.

Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

1. Presione 3 sec durante 3 segundos, y luego presione **7** en el teclado numérico.
2. Presione **1** On (Encendido) o **2** Off (Apagado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para guardar los cambios.

NOTA

Cuando se desactiva la conexión Wi-Fi de la estufa, los usuarios no pueden configurarlo fácilmente.

Modo de demostración

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

Cómo activar o desactivar el modo de demostración

1. Presione 3 sec y defina la hora en 12:34.
2. Mantenga presionado **Broil (Asado al grill)** y **7** durante 3 segundos.
3. Después de un rato, aparecerá la palabra “test” (prueba) en la pantalla.

Mantenimiento

Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, la superficie exterior de la estufa estará muy caliente al tacto. **No** permita que los niños se acerquen al electrodoméstico 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, la base ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio. Esto provocará una mala distribución de calor y resultados de cocción deficientes, y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interna del horno.
- **No** fuerce la puerta del horno al abrirla. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor. El horno puede estar aún **MUY CALIENTE**.
- Use el guante al realizar la limpieza.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de realizar el ciclo de autolimpieza.

Antes de un ciclo de autolimpieza

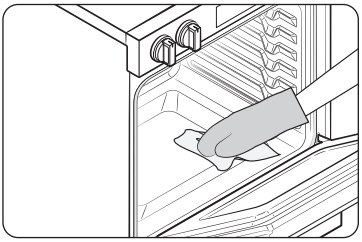


Fig. 1

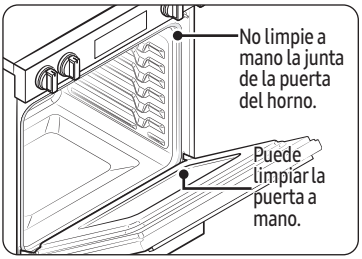


Fig. 2

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

NOTA

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

Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza

1. Seleccione la duración de la operación de autolimpieza, por ejemplo, 3 horas.
   Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas. El ajuste predeterminado es de 3 horas.
2. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)** para iniciar el ciclo de autolimpieza.
   El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.

   NOTA

   - No podrá iniciar un ciclo de autolimpieza si la función bloqueo del horno está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.
   - La puerta del horno se bloquea automáticamente. En la pantalla se mostrará el tiempo de limpieza restante. No es posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda a un valor seguro o frío.
   - La función de autolimpieza no funcionará cuando el centro de calentamiento esté encendido.
3. 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. Presione **Self Clean (Autolimpieza)**.
   Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado presionando **Self Clean (Autolimpieza)**.
2. Presione **Delay Start (Inicio diferido)**.
3. Ingrese la hora a la que desea que comience el ciclo de limpieza.
4. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   La pantalla mostrará los iconos de Delay (Retrasar), Self Clean (Autolimpieza) y Lock (Bloquear). El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.
5. El ciclo de autolimpieza se activará automáticamente a la hora definida.

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

Después de un ciclo de autolimpieza

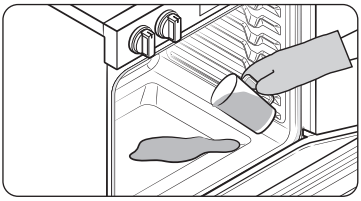
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo después de que el horno se enfríe. (Si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo,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

Mantenimiento

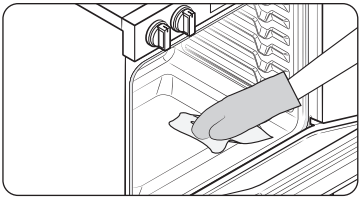
Limpieza a vapor

Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

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



1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta aproximadamente 10 oz. (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta.
   Utilice solo agua corriente, no agua destilada.
3. Presione **Steam Clean (Limpieza a vapor)**.
4. Presione **Start/Set (Iniciar/Configurar)**.
   Cuando se complete la operación, la pantalla parpadeará y emitirá un pitido.
5. Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**.
6. Limpie el interior del horno.
   Después de un ciclo de limpieza a vapor, quedará una cantidad significativa de agua en la base del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.



NOTA

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

NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

Use el guante al realizar 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 en la base 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 difíciles 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 residuos difíciles, como la grasa que queda después de asar, 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 a un ángulo de 15° para permitir que la superficie interior de esmalte se seque por completo.

Cuidado y limpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

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

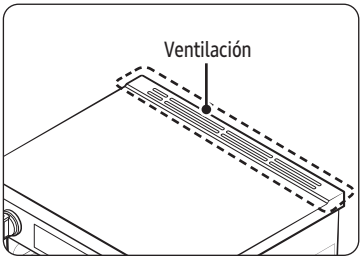
Panel de control

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Ventilación



- Los orificios de ventilación se ubican en la parte posterior de la estufa.
- Esta área podría calentarse al usar el horno.
- Es normal que salga vapor de el conducto de ventilación.
- La ventilación es importante para una circulación de aire adecuada. **Nunca bloquee este conducto de 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 húmedo y seque el área. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna de estas superficies. Pueden rayarse.

Mantenimiento

Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

NOTA

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

Parrillas del horno

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

NOTA

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

Bandeja para Air Fry

Para mantener limpia la bandeja para Air Fry, retírela de la cavidad y sumérjala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja para Air Fry usando un estropajo de plástico.

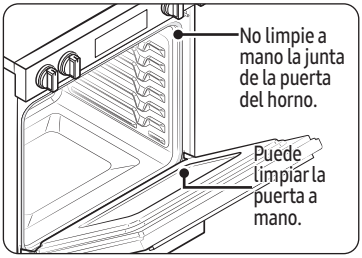
NOTA

La bandeja para Air Fry se puede colocar en el lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN

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

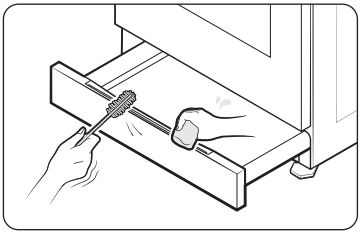
Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar limpiadores para vidrio para 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. Procure no frotar, dañar ni quitar esta junta.

Cajón

Quite el polvo con un cepillo o un paño suaves mojados.



⚠ 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 normal y diaria

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

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

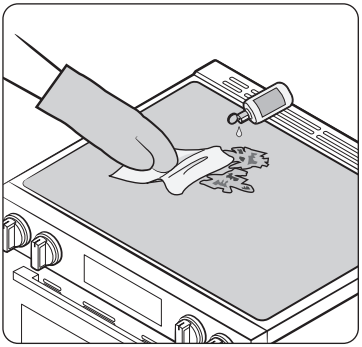
1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador para placas de cocción de cerámica ayuda a mantener la placa como nueva.
3. Agite bien la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

⚠ ADVERTENCIA

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

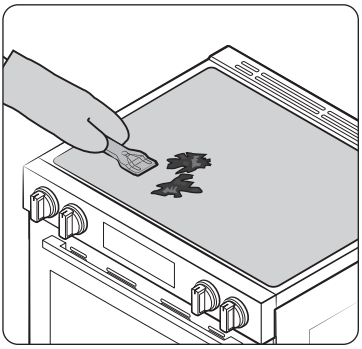
Mantenimiento

Cómo eliminar los residuos quemados adheridos



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

Cómo eliminar residuos quemados y difíciles de quitar



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

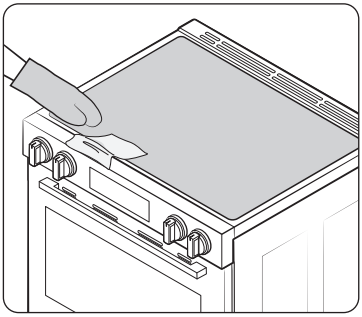
Cómo eliminar marcas y rayones metálicos

1. Procure no deslizar las ollas 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 un paño de limpieza aptos para placas de cocción de cerámica.
2. Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, pueden dejar una decoloración negra en la placa. Debe eliminar esta decoloración de inmediato o puede volverse permanente.

⚠ ADVERTENCIA

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

Cómo limpiar la junta de la placa de cocción



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

Posibles daños permanentes en la superficie de vidrio

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

Cómo limpiar derrames azucarados y de plástico derretido

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

NOTA

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

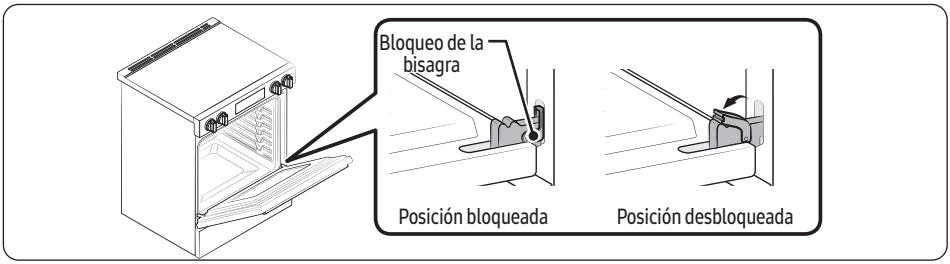
Cómo retirar y reinstalar la puerta del horno

Cómo quitar la puerta

⚠ PRECAUCIÓN

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

Mantenimiento



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

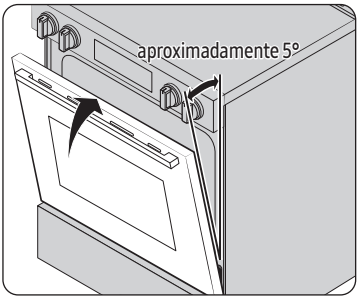


Fig. 1

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

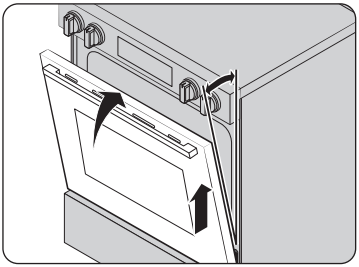
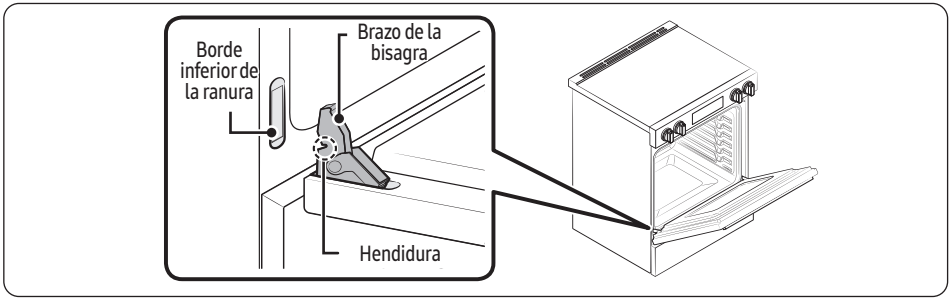


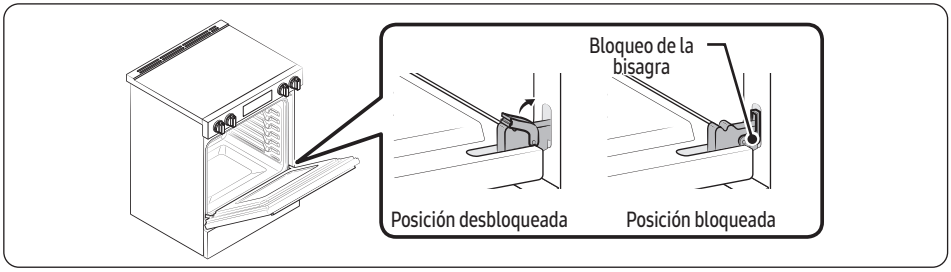
Fig. 2

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

Cómo volver a instalar la puerta



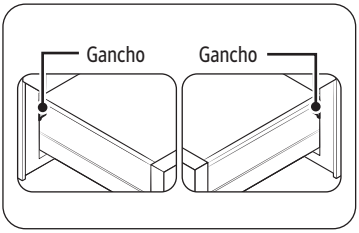
1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra debe introducirse por completo en la parte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



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

Mantenimiento

Cómo extraer y reinstalar el cajón de almacenamiento



Cómo extraer el cajón de almacenamiento

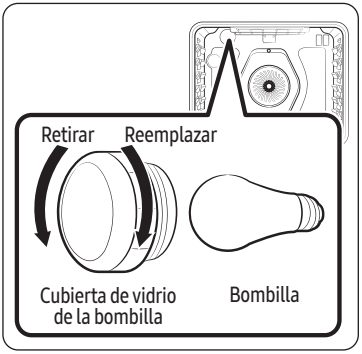
1. Tire del cajón hasta que se trabe.
2. Incline la parte frontal del cajón y sáquelo.

Cómo reemplazar el cajón de almacenamiento

1. Coloque el lado izquierdo del cajón sobre el gancho izquierdo y el lado derecho sobre el gancho derecho.
2. Empuje el cajón hasta que se trabe.

Cómo cambiar la luz del horno

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



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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 habituales.

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, comuníquese con Samsung llamando al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa no está nivelada.	El electrodoméstico se instaló de manera incorrecta.	• Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla del horno. Regule las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el horno esté nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para sostener la estufa de manera adecuada.
	El piso está hundido o inclinado.	Comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
	Los gabinetes de la cocina no están adecuadamente alineados y hace que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes estén rectos y que haya suficiente espacio para su instalación.
Se debe poder acceder fácilmente al electrodoméstico para realizar tareas de mantenimiento y no se puede mover fácilmente.	Los gabinetes de la cocina no están rectos y están demasiado cerca del electrodoméstico.	Comuníquese con un constructor o instalador para poder acceder al electrodoméstico.
	La alfombra interfiere en el movimiento de la estufa.	Deje espacio suficiente para poder levantar la estufa por encima de la alfombra.

PANTALLA DE CONTROL

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.

PLACA DE COCCIÓN

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o no cocinan lo suficientemente rápido.	Es posible que esté usando utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sartenes planas y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado.

Mantenimiento

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están mal configurados.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay zonas decoloradas 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 **67**.
	La superficie está caliente y el modelo incluye 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.
La unidad de superficie se enciende y se apaga en intervalos.	El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener el ajuste de potencia.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
La unidad de superficie deja de iluminarse cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Hay rayones o abrasiones en la superficie de la placa de cocción.	La placa de cocción no se limpia de manera correcta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para superficies de vidrio y cerámica. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas en la placa de cocción, o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) 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, además de utilizar utensilios de cocina con bases lisas.
	Los utensilios de cocina se deslizaron por la superficie de la placa de cocción.	
Hay puntos o manchas marrones.	Se cocinaron los derrames sobre la superficie.	• Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice una espátula con cuchilla 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 **67**.

Problema	Causa posible	Solución
Hay zonas decoloradas con brillo metálico.	En la superficie de la placa de cocción quedaron depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	• Retire con una crema limpiadora para placas de cocción de cerámica y vidrio. • Use utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la superficie de la placa de cocción con un agente de limpieza para cerámica todas las semanas.
Sonido de "agrietamiento" o de "chasquido".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está conectada por completo al tomacorriente.	• Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente energizado con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno que comienza en la página **39**.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe si las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local de energía eléctrica.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla de luz está suelta o averiada.	Ajuste o sustituya la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.
El electrodoméstico no se enciende.	Es posible que el electrodoméstico no esté enchufado por completo al tomacorriente, que se haya fundido un fusible o que haya saltado el disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. Revise el fusible y los disyuntores.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe si las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local de energía eléctrica.

Mantenimiento

Problema	Causa posible	Solución
El horno echa mucho humo al gratinar.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre gratinar en la página **48**.
	La carne se colocó demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la rejilla para dejar espacio entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de gratinar para sellar.
	La carne no se ha preparado de manera adecuada.	Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan enrollarse, dejando la parte magra intacta.
	Hay grasa acumulada en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se gratina con frecuencia.
La comida no se hornea ni rostiza de manera correcta.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno que comienza en la página **39**.
	La rejilla del horno está mal colocada o no está nivelada.	Consulte la sección sobre cómo utilizar las rejillas del horno en la página **44**.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Debe regular el sensor del horno.	Consulte la sección sobre cómo utilizar la función de ajustes en la página **59**.
La comida no se gratina de manera correcta.	Es probable que el tamaño de la porción sea incorrecto.	Consulte la guía para gratinar para ver los tamaños de las porciones en la página **49** y vuelva a intentarlo.
	La rejilla no se colocó de manera correcta.	Consulte la guía para gratinar en la página **49**.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para gratinar.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	• Precaliente el elemento de gratinar durante 10 minutos. • Consulte la guía para gratinar en la página **49**.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Debe regular el sensor del horno.	Consulte la sección sobre cómo utilizar la función de ajustes en la página **59**.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para comenzar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre **autolimpieza** en la página **62**.
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si se activó la función de bloqueo del horno o si está encendido un elemento de superficie radiante.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página **40**). Asegúrese de que todos los elementos de superficie estén apagados.
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay demasiada suciedad en el horno.	Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**. Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere a que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre **autolimpieza** en la página **62**.
	El horno está demasiado sucio.	Limpie las salpicaduras más grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que los hornos muy sucios deban autolimpiarse de nuevo o durante más tiempo.
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por el conducto de ventilación del horno.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
	Si hay más rejillas en uso o la cantidad de alimentos es mayor, la cantidad de vapor visible aumentará.	
Sale olor a quemado o a aceite de la rejilla de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. • Consulte la sección sobre **autolimpieza** en la página **62**.

Mantenimiento

Problema	Causa posible	Solución
Hay un olor muy fuerte.	Un olor procedente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el modo hornear a 400 °F durante 1 hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección se enciende y apaga automáticamente.	No se trata de una falla del sistema, sino de un funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las 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 suavemente o se arrastra.	El cajón está desalineado.	Extienda por completo el cajón y empújelo hacia adentro. Consulte la página 72.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Hay condensación excesiva en el cajón.	Hay líquido en el cajón.	Retire el líquido.
	Los alimentos no están cubiertos.	Cubra los alimentos con una tapa.

Control inteligente

Problema	Acción
La aplicación SmartThings no funciona.	• La aplicación SmartThings está disponible únicamente para los modelos correspondientes.
La aplicación SmartThings está instalada pero no está conectada a mi estufa.	• Debe iniciar sesión en su cuenta Samsung para usar la aplicación. • Asegúrese de que su enrutador esté funcionando normalmente. • Si no conectó la estufa a la aplicación SmartThings después de haber instalado la aplicación, debe conectarla usando la función de registro de dispositivos en la aplicación.
No se pudo iniciar sesión en la aplicación.	• Debe iniciar sesión en su cuenta Samsung para usar la aplicación. • Si no tiene una cuenta de Samsung, siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para crear una.
Aparece un mensaje de error cuando intento registrar mi estufa.	• La conexión simple puede fallar debido a la distancia de su punto de acceso (AP) o a interferencias eléctricas del entorno que le rodea. Espere y vuelva a intentarlo.
La aplicación SmartThings se conectó correctamente a la estufa, pero no funciona.	• Cierre y reinicie la aplicación SmartThings o desconecte el enrutador y vuelva a conectarlo. • Desconecte el cable de alimentación de la estufa y vuelve a conectarlo después de 1 minuto.

Códigos de información

HORNO

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Hay un cortocircuito en la llave de control.	Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-d1	El bloqueo de la puerta está desalineado.	
C-F2	Este código aparece si se interrumpe la comunicación entre el PCB secundario y el táctil.	
C-20	El sensor del horno está activo mientras el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del horno.	
C-21	Este código aparece si la temperatura interna sube de manera anormal.	
C-22	El sensor del PCB secundario está activo mientras el horno está funcionando.	Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)** y luego 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 del PCB secundario.	
C-30	El sensor del PCB principal está activo mientras el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del PCB principal.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura del PCB sube de manera anormal.	Llame al servicio técnico.
Bad line (Línea defectuosa)	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación está mal instalado.	Si la conexión de alimentación se enchufa de forma incorrecta, aparece ese código en la pantalla. Reconecte la conexión de alimentación de forma correcta para que el mensaje desaparezca.
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundaria sube de manera anormal.	Presione **Stop/Clear (Detener/Borrar)**. Revise el conducto de ventilación del horno y los conductos de refrigeración. Si la rejilla de ventilación está cerrada, nunca la bloquee. Después de enfriar el horno, vuelva a encenderlo. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.

Garantía (EE. UU.)

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

ESTUFA ELÉCTRICA Samsung

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que se hayan instalado, puesto en funcionamiento y mantenido 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.

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, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI Samsung HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Samsung no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para Samsung.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con Samsung mediante la siguiente información de contacto:

Samsung Electronics America, Inc.
700 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632
Teléfono: 1-800-SAMSUNG (726-7864)
Internet: www.samsung.com

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 COMERCIABILIDAD, 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, INDEPENDIENTEMENTE 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 SE EXTENDERÁ SOLO 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, y varían según el estado.

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

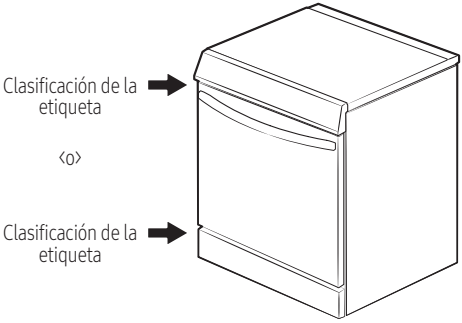
Anuncio de código abierto

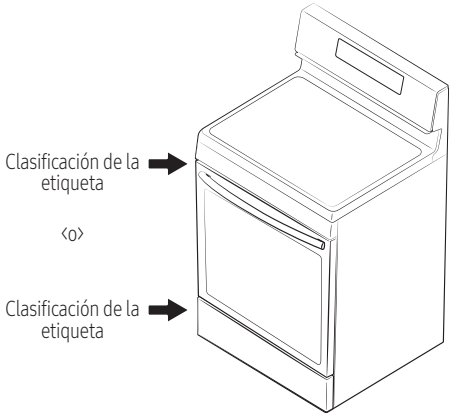
El software que incluye este producto contiene software de código abierto.

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

Notas

SAMSUNG





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 del lector en el teléfono inteligente

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	CENTRO DE CONTACTO	SITIO WEB
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)

NSE80*63S***-00

Cuisinière électrique

Manuel de l’utilisateur

NSE80*63S***

- Les figures et illustrations sont fournies à titre indicatif seulement et peuvent différer de l’apparence du produit réel. La conception du produit et ses caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

ENERGY STAR PARTNER

Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR
visitez www.energystar.gov/productfinder

SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENTS

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**. Consultez le manuel d'installation pour obtenir des instructions.

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

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.

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

Contenu

Informations de sécurité 5

Informations de sécurité importantes 5

Symboles de sécurité importants 5
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité 5
Pour votre sécurité 7
Unités de cuisson de surface 9
Sécurité électrique 11
Sécurité des enfants 13
Four 14
Fonctionnement à distance 15
Fours autonettoyants 16
Hotte de ventilation 17
Surfaces de cuisson en verre/céramique 17
Avertissements critiques d'installation 18
Avertissements importants relatifs à l'utilisation 19
Précautions d'utilisation 23
Avertissements critiques de nettoyage 26
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie 28

Présentation 29

Présentation de votre nouvelle cuisinière 29

Vue d'ensemble 29
Ce qui est inclus avec votre cuisinière 29

Avant de commencer 30

Conseils pour économiser l'énergie 30

Cuisson sur la surface 31

À propos de la cuisson sur la surface 31
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface 33
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié 36
Choisir l'ustensile de cuisson approprié 37
Protection de la table de cuisson 38

Fonctionnalités intelligentes 39

Fonctionnement 39

Le panneau de commande 39
Verrouillage du four 40
Réglage de l'horloge 40
Réglage de la minuterie de cuisine 40
Cook Time 41
Départ différé 42
Allumer et éteindre l'éclairage du four 42
Cuisson au four 42

Contenu

Mode de cuisson 43
Utilisation des grilles du four 44
Cuisson 46
Cuisson par convection 47
Rôtissage par convection 48
Cuisson au gril 48
Air Fry Max 50
Cuisson sous vide 53
Utilisation de la fonction spéciale 55
Commande intelligente 56
Commande vocale 57
Caractéristiques spéciales 58
Utilisation de la fonction des réglages 59

Nettoyage et entretien 62

Entretien 62
Autonettoyage 62
Nettoyage à la vapeur 64
Entretien et nettoyage du four 65
Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre 67
Démontage et réinstallation de la porte du four 69
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement 72
Changement de l'éclairage du four 72
Dépannage 73
Codes d'information 79

Annexe 80

Garantie (États-Unis) 80
Garantie (CANADA) 82
Annexe 84
Annonce concernant la source ouverte 84

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Félicitations pour votre nouvel appareil Samsung. Le présent manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de vos appareils. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser les appareils afin de vous assurer de savoir utiliser en toute sécurité et efficacement les caractéristiques et fonctions offertes par vos nouveaux appareils.

Symboles de sécurité importants

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

⚠ AVERTISSEMENTS

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels.**

⚠ MISE EN GARDE

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

Lisez les instructions

Après avoir lu ce manuel, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.

REMARQUE

Informations complémentaires pouvant être utiles.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Symboles et précautions de sécurité importants

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement.

Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

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

- **Ne pas entrer dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**

- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre chimique, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
- Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez-le et attendez que l'incendie se dissipe. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'autonettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient d'effectuer un autonettoyage avant de l'utiliser à nouveau. L'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'autonettoyage. L'autonettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entreposez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- **Portez des vêtements appropriés** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des 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 activer par inadvertance les boutons de commande.

UNITÉS DE CUISSON DE SURFACE

- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des paramètres de chaleur élevés.** Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Garnitures de protection – N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les bols de récupération ou le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- Pour prévenir les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire les aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés contenant des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le soulèvement de la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un dysfonctionnement.
- **N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.** Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol en position horizontale sur la surface de cuisson.
- **Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée.** Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des récipients de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents** – Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, l'ustensile de cuisson doit être orienté de façon que ses poignées soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les unités de surface adjacentes.

- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson. Assurez-vous d'avoir allumé la bonne unité de cuisson.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment pendant la préparation, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen élevé.
- **Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches pour éléments de surface décoratifs** – Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et éventuellement fondra. Des brûlures se produiront si les couvercles chauds sont touchés. Des dommages peuvent également être causés à la table de cuisson.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Installation appropriée** - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez le four de la prise murale CA
  - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENTS

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENTS

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

INFORMATIONS 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 se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Ces surfaces comprennent : les ouvertures de la bouche d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- **Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher les journaux.** En cas de surchauffe, les journaux peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme lieu d'entreposage.** Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Doublures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des mitaines de four pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.**
  Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

⚠ MISE EN GARDE

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

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

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

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

FOURS AUTONETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.

- **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Retirez la lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- En cas de signal d'erreur du mode autonettoyage, éteignez ou débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

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

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS CRITIQUES D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENTS

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

- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

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

- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
  - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.

- Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
  - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
  - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

- Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont introduites dans l'un de ces orifices, contactez 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 retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.
  - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
  - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
  - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez le couvercle des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.

- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
  - Surtout lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez que la nourriture a suffisamment refroidi.
- Usez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
  - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
  - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.

- Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Certains objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
  - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- Ne vous approchez pas de l'appareil au cours de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
  - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

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

AVERTISSEMENTS CRITIQUES DE NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, une électrocution ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
  - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
  - De la corrosion pourrait se former.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de l'appareil.

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Le fabricant n'assume aucune responsabilité relative aux interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences. Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon la Partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

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

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

⚠ AVERTISSEMENTS

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

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux fréquences radio

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux fréquences radio de la norme de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. La ou les antennes utilisées pour cet émetteur ne doivent pas être situées au même endroit ni fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur et doivent être installées à au moins 20 cm de toutes les personnes.

2. Avis d'IC

Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs sans licence qui sont conformes aux CNR exemptés de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

2) Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris celles susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

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

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

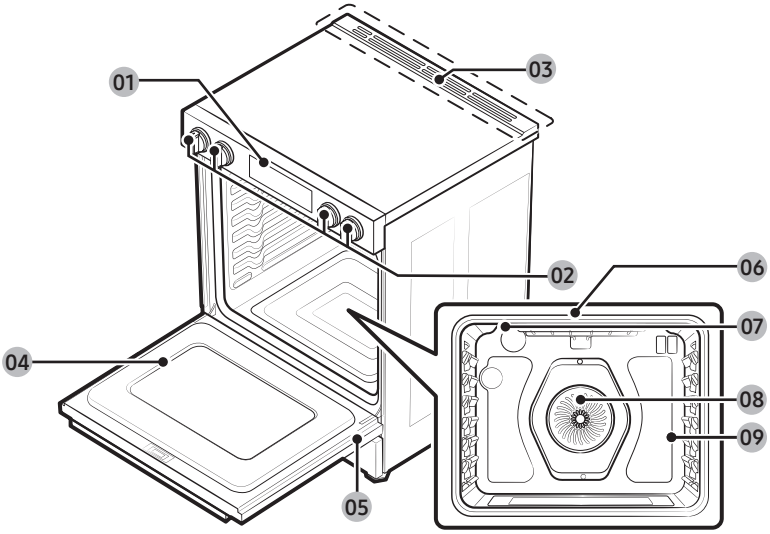
AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENTS

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Vue d'ensemble



01 Panneau de commande

02 Boutons de commande de la surface de cuisson (Voir la page 32 pour plus d'informations.)

03 Évent

04 Porte du four

05 Tiroir de rangement

06 Chauffage du four en mode gril

07 Éclairage du four

08 Système à convection

09 Position des étagères

Ce qui est inclus avec votre cuisinière

Grilles métalliques (2) *

Plateau pour Air Fry (1)*

REMARQUE

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

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Retirez ensuite les accessoires, réglez le four en mode cuisson 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 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et celle du suivant.
- Chaque fois que cela est possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Cuisson sur la surface

À propos de la cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez les unités de surface seulement après avoir placé des ustensiles de cuisson sur ceux-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et être endommagés.

⚠ MISE EN GARDE

PENDANT LA CUISSON

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique, tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer des objets inflammables.
- Assurez-vous que la bonne unité de surface est allumée.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson.
- Placez toujours la poêle au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage de chaleur élevé. Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux susceptibles de prendre feu.
- Éteignez les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et s'avérer très difficile à retirer.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant la cuisson sur la table de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les unités de surface avant qu'elles aient refroidi.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Si une armoire est aménagée directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

À propos des éléments de surface radiants

La température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant devient rouge. Pour conserver le paramètre sélectionné, l'élément s'allumera et s'éteindra. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour produire une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Cuisson sur la surface

REMARQUE

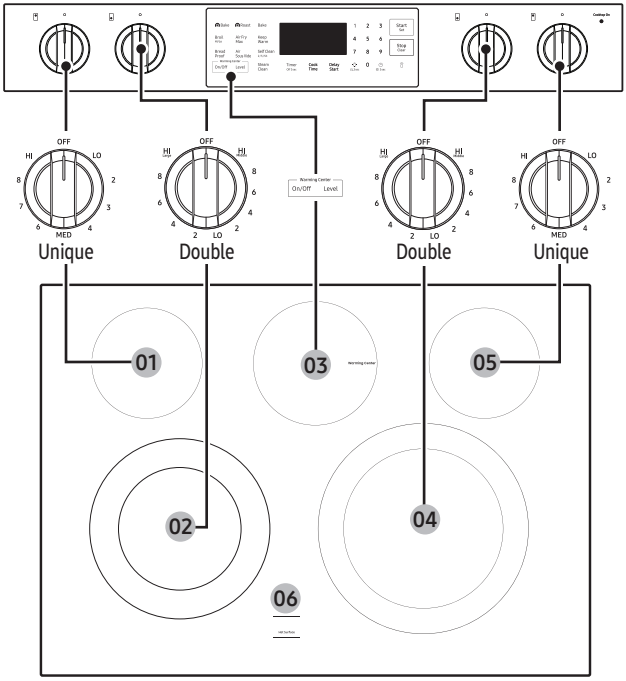
Les éléments radiants disposent d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur HI. Cela permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Le cycle au réglage HI est normal et peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

REMARQUE

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

Emplacement des éléments et des commandes radiants de la surface

Les boutons de commande radiants actionnent les éléments radiants de la surface de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous. Lors du remontage des boutons après le nettoyage, lisez les imprimés sur les boutons et assemblez-les dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



01 Arrière gauche : 6 po, 1 200 W

02 Avant gauche : 6 po/9 po, 3 000 W

03 Warming Center (Centre de chauffage) : 100 W

04 Avant droit : 9"/12", 3 000 W

05 Arrière droit : 6 po, 1 200 W

06 Indicateur de surface chaude

Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est allumée ou chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension de l'unité.
- S'allume jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi à environ 150 °F.

Lampe marche/arrêt de la table de cuisson

- La lampe s'allume lorsque les boutons de commande de surface ne sont pas en position d'arrêt.
- La lampe s'éteint lorsque les boutons de commande de surface sont en position d'arrêt.

Zones de cuisson

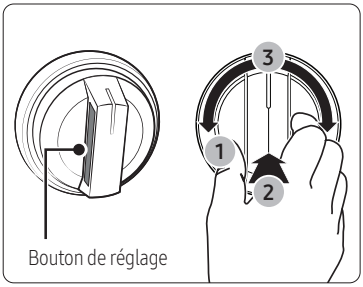
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à la taille de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ po à 1 po.**
- Lorsqu'une commande est allumée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur prédéfini, même à des paramètres élevés.**
- Pour obtenir plus d'information sur le choix des types de batteries de cuisine appropriés, veuillez vous reporter à la section **Utiliser l'ustensile de cuisson approprié** à la page **36**.

Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la surface

⚠ MISE EN GARDE

- Les éléments de la surface peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la surface avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- À des paramètres élevés ou moyens-élevés, ne laissez jamais les aliments sans surveillance. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent prendre feu.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande sur **OFF** lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les fonctions de sécurité prévues ne fonctionneront pas correctement si vous fixez au hasard le bouton de commande du bouton de sécurité.

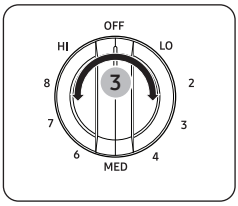
Bouton de commande de l'unité de surface



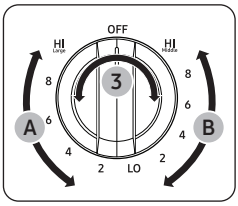
Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Pincez ou appuyez latéralement sur le bouton.
2. Enfoncez le bouton.
3. Tournez dans les deux sens jusqu'au réglage souhaité.

Cuisson sur la surface



Unité de surface simple



Unité de surface double

- (A) : Réglage du grand brûleur
- (B) : Réglage du brûleur moyen

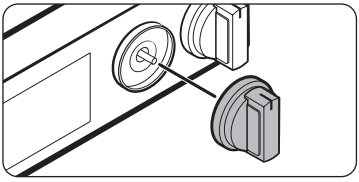
⚠ MISE EN GARDE

- Si vous retirez le bouton pour le nettoyer, assurez-vous de le remettre en place dans le bon sens. (Se référer à l'illustration ci-dessus.)
- Pour réinstaller un bouton retiré, pincez et maintenez enfoncés les boutons latéraux tout en poussant le bouton complètement sur l'axe jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois installé, vérifiez que le bouton de la cuisinière ne peut être activé qu'en pinçant, en poussant et en tournant. À défaut, cela peut entraîner une perte de contrôle ou une activation involontaire.

Instructions de remontage :

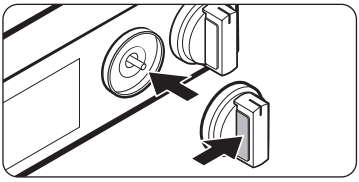
⚠ MISE EN GARDE

Une installation incorrecte des boutons peut entraîner la désactivation du verrouillage de sécurité.



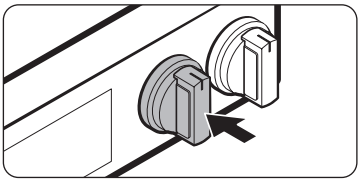
ÉTAPE 1

Alignez le bouton et l'axe.



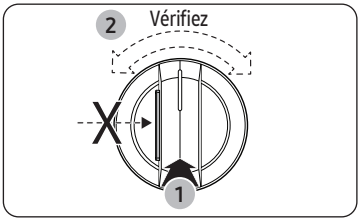
ÉTAPE 2

Appuyez et maintenez le bouton latéral.



ÉTAPE 3

Poussez le bouton complètement sur l'axe.



ÉTAPE 4

Vérifiez que le bouton ne tourne pas s'il n'est pas enfoncé.

⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez noter que le fonctionnement du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le fonctionnement réel du chauffage radiant en cas de problème avec le produit.
- La zone du bouton entre les paramètres élevé et arrêt n'est pas appropriée pour la cuisson.

Paramètres recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition, griller à la poêle
MOYEN ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire en profondeur
MOYEN	Maintenir une ébullition lente, épaissir les soupes et sauces, cuire les légumes à la vapeur
MOYEN FAIBLE	Conserver les aliments en cuisson, pocher, cuire en ragoût
BASSE	Garder les aliments au chaud, fondre, mijoter

Utilisation du Centre de chauffage

Le **Centre de chauffage**, situé à l'arrière au centre de la surface en verre, maintiendra les aliments chauds et cuits à la température de service.

REMARQUE

La surface chauffante ne luira pas en rouge comme les éléments de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne réchauffez pas les aliments sur le centre de chauffage pendant plus de deux heures.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sans danger pour une utilisation au four et sur la table de cuisson.

Cuisson sur la surface

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du centre de chauffage, car les ustensiles de cuisson et les assiettes seront chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries et du pain, utilisez des couvercles dotés d'une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Les aliments doivent être conservés dans leur contenant et recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver la qualité des aliments.
- Commencez toujours par les aliments chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le centre de chauffage pourrait provoquer des maladies.

1. Pour allumer le centre de chauffage, appuyez sur le pavé **Warming Center On/Off (Marche/Arrêt du centre de chauffage)**.
2. Sélectionnez le réglage de puissance souhaité. Appuyez sur le pavé **Warming Center Level (Niveau du centre de chauffage)** une fois pour LO (FAIBLE), deux fois pour Med (Moyen) ou trois fois pour HI (ÉLEVÉ).
3. Pour éteindre le centre de chauffage, appuyez sur le bouton **Warming Center On/Off (Marche/Arrêt du centre de chauffage)**.

REMARQUE

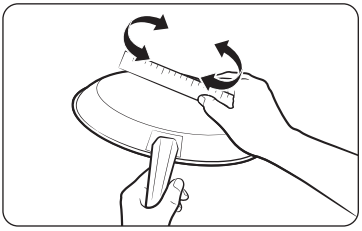
- Lorsque vous appuyez sur le bouton **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**, le centre de chauffage ne s'éteint pas.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le centre de chauffage doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou le papier d'aluminium doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Paramètres recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
Basse	Pains/pâtisseries, ragoûts, sauces, œufs
Moyen	Assiette avec aliments, soupes (crème), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevée	Fritures, soupes (liquides), boissons chaudes

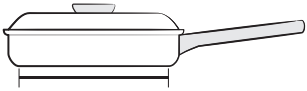
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

Utiliser le bon ustensile de cuisson peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles et de poêles appropriées réduira les temps de cuisson et cuira les aliments plus uniformément.



Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson.

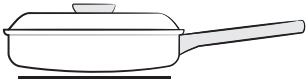
CORRECT INCORRECT



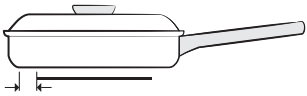
Fonds de casseroles plats et droits.

- Couvercles étanches.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille du moule correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faites toujours correspondre le diamètre du pot au diamètre de la surface de l'élément.

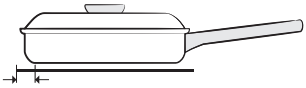
CORRECT INCORRECT



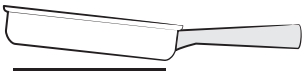
Fond de poêle courbés ou gauchis.



La casserole surplombe l'élément de plus d'un demi-pouce.



La poêle est plus petite que l'élément.



Une poignée lourde fait s'incliner la casserole ou poêle.

Choisir l'ustensile de cuisson approprié

La composition de votre ustensile de cuisine détermine la manière dont la chaleur est transférée de manière uniforme et rapide de l'élément de surface au fond de la casserole.

- ALUMINIUM – Un excellent conducteur de chaleur Certains types d'aliments vont faire foncer l'aluminium. (les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si des casseroles en aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques s'apparentant à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
- CUIVRE – Un excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour enlever, voir ci-dessus).
- ACIER INOXYDABLE – Un conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- FER FORGÉ – Un mauvais conducteur ; mais retient très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour une utilisation sur les tables de cuisson en céramique.
- ÉMAIL – Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base. Le revêtement en porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter de rayer les tables de cuisson en céramique.
- VERRE – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique, car cela pourrait rayer la surface.

Cuisson sur la surface

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

- Nettoyez minutieusement la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Vous garderez ainsi votre table de cuisson en bon état et vous éviterez de l'endommager.
- En cas de débordement pendant que vous cuisinez, nettoyez immédiatement le déversement sur la surface de cuisson pendant qu'elle est chaude afin d'éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
  En faisant très attention, essuyez le déversement avec un chiffon propre et sec.
- **Ne laissez pas** les déversements demeurer longtemps sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre nettoyante ni de tampons à récurer abrasifs, qui pourraient rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de javellisant au chlore, d'ammoniac ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisson en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de sous-plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et la casserole ou poêle.
  Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole ou de la poêle sont propres.
- **Ne faites pas** glisser des ustensiles de cuisson en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

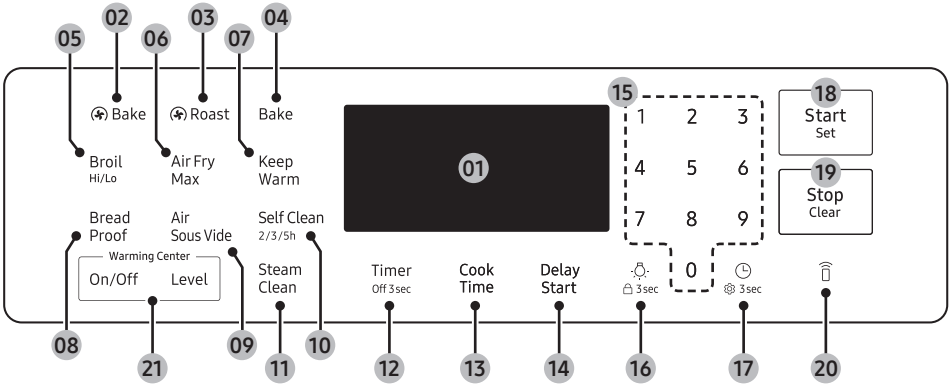
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre du plastique, du sucre ou des aliments à teneur élevée en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- **Ne laissez pas** le contenu liquide d'une casserole s'évaporer entièrement, car cela endommagerait la table de cuisson et la casserole.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours les ustensiles de cuisson appropriés.

Fonctionnement

Le panneau de commande



01 **Écran :** Affiche l'heure, la température du four, le mode de cuisson (cuisson au four, cuisson/rôtissage par convection, gril ou autonettoyant) et la durée réglée pour la minuterie ou les opérations automatiques du four.

02 **Bake (Cuisson) par convection :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de cuisson par convection du four.

03 **Roast (Rôtissage) par convection :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four.

04 **Bake (Cuisson traditionnelle) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner le mode de cuisson du four.

05 **Broil Hi/Lo (Gril Élevé/Faible) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de cuisson au gril du four.

06 **Air Fry Max :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction Air Fry Max du four.

07 **Keep Warm (Maintien au chaud) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de maintien au chaud du four simple afin de garder les aliments cuits au chaud.

08 **Bread Proof (Levage du pain) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de levage du pain.

09 **Air Sous Vide (Cuisson sous vide) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de Cuisson sous vide du four.

10 **Self Clean (Autonettoyage) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction d'autonettoyant du four.

11 **Steam Clean (Nettoyage vapeur) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction de nettoyage à la vapeur du four.

12 **Timer (Minuterie) :** Utilisez cette fonction pour régler ou annuler la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne démarre pas la cuisson et n'arrête pas la cuisson. Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour éteindre la minuterie.

13 **Cook Time (Temps de cuisson) :** Appuyez sur la touche correspondante, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four s'éteindra lorsque le temps de cuisson est écoulé.

14 **Delay Start (Départ différé) :** Appuyez sur cette touche pour programmer le démarrage et l'arrêt automatiques du four à l'heure réglée.

15 **Pavé numérique :** Utilisez le pavé numérique pour régler n'importe quelle fonction qui nécessite la saisie de chiffres, comme l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de fonctionnement pour la cuisson programmée, etc.

16 **Éclairage/Verrouillage :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour utiliser la fonction de verrouillage.

17 **Horloge/Réglage :** Utilisez cette fonction pour régler l'heure. Utilisez cette touche pour afficher le menu des préférences utilisateur.
(Appuyez pendant 3 secondes.)

18 **Start/Set (Démarrer/Régler) :** Utilisez cette touche pour lancer toute opération de cuisson ou de nettoyage du four.

19 **Stop/Clear (Arrêt/Effacer) :** Appuyez pour annuler toutes les opérations du four, sauf l'horloge et la minuterie. Appuyez pour annuler la température ou la durée saisie.

20 **Commande intelligente :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction de commande intelligente.

21 **Warming Center (Centre de chauffage) :** Pour utiliser le centre de chauffage de la table de cuisson, appuyez sur On (Marche), sélectionnez le niveau souhaité et assurez-vous qu'elle est bien sur Off (Arrêt) lorsque vous l'éteignez. Le niveau sélectionné s'affichera à l'écran. Voir la page **35** pour plus d'informations.

Verrouillage du four

Verrouillez la porte du four et les boutons du panneau tactile afin d'éviter toute activation accidentelle. Le verrouillage du four ne peut être activé qu'en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage du four

Appuyez sur Oven lock (Verrouillage four) 3 sec pendant 3 secondes.

L'écran affichera l'icône de verrouillage. ainsi que l'heure actuelle.

Toutes les fonctions doivent être annulées avant d'activer le verrouillage du four.

Cette fonction est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

Comment déverrouiller le four

Appuyez sur Oven lock (Verrouillage four) 3 sec pendant 3 secondes.

L'icône de verrouillage disparaîtra de l'écran.

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée sur la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement

- L'heure de la journée ne peut pas être modifiée pendant une cuisson programmée, un départ différé ou un cycle d'autonettoyage.
- Vous pouvez choisir l'affichage sur 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est de 12 heures.

Comment régler l'horloge

1. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec.
2. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec pour sélectionner AM ou PM. (Ignorez cette étape si l'affichage est au format 24 heures.)
3. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes sur le pavé numérique, par exemple 1, 3, 0, pour 1:30.
4. Appuyez sur **Clock (Horloge)** 3 sec ou **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps défini est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toutes les autres fonctions du four

Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez la durée souhaitée à l'aide du pavé numérique, par exemple 1, 5. La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Si vous faites une erreur, appuyez sur **Timer (Minuterie)**, puis saisissez à nouveau la durée.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un bip et l'écran affiche le libellé « **End** » jusqu'à ce que vous appuyiez sur le pavé **Timer (Minuterie)**. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.

Cook Time

En cuisson programmée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction Temps de cuisson uniquement avec une autre opération de cuisson (cuisson au four, cuisson par convection, rôtissage par convection, Levage du pain, Air Fry Max, Cuisson sous vide).

Comment régler le Temps de cuisson

1. Lancez l'opération de cuisson souhaitée, par exemple, **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
   - Vous pouvez régler le temps de cuisson à tout moment. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage, après le préchauffage.)
3. Saisissez le temps de cuisson souhaité, par exemple 45 min, à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisson se poursuit jusqu'à la fin du temps programmé, puis le four s'éteint automatiquement, sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud.
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, → réglez le temps de cuisson à 0 min,→ appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**)

REMARQUE

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisinière émettra plusieurs bips.

⚠ MISE EN GARDE

Faites preuve de prudence avec les fonctions **Temps de cuisson** ou Départ différé. Utilisez ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Fonctionnement

Départ différé

En mode Départ différé, la minuterie du four allume le four aux heures que vous avez programmées à l'avance.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de départ différé qu'avec une autre opération de cuisson (cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, Air Fry Max, Cuisson sous vide ou autonettoyage).
- L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle.

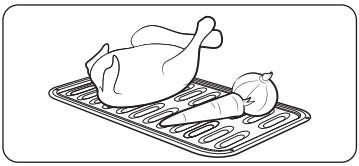
Comment régler le départ différé

1. Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée, par exemple : **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température souhaitée, par exemple 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
4. Vous pouvez régler le temps de cuisson si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** pour modifier les éléments de temps. (AM / PM)
6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, par exemple 4:30, à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. À l'heure prévue, un bref bip retentit. Le four commencera à cuire.

Allumer et éteindre l'éclairage du four

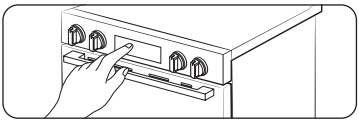
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement l'éclairage du four en appuyant sur le pavé 3 sec.

Cuisson au four



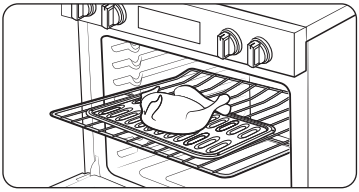
ÉTAPE 1

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



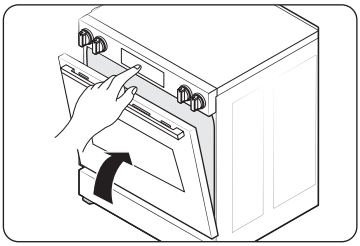
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



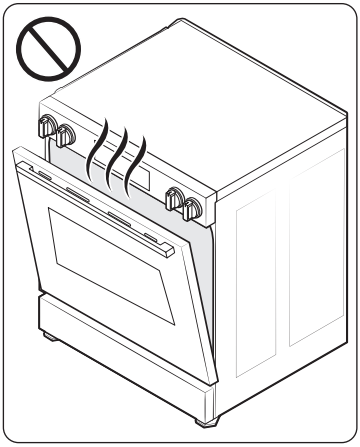
ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Mode de cuisson



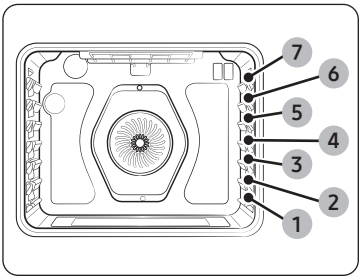
- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pour environ 2 minutes pendant que le four est en mode de cuisson ou de rôtissage par convection, ou en mode gril, l'élément chauffant du four s'éteindra. Pour réactiver l'élément chauffant, refermez la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

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O
Gril	ÉLEVÉE - FAIBLE	ÉLEVÉE	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O
Air Fry Max	350 à 500	425	O	O
Cuisson sous vide	100 à 205	150	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	O	X

Fonctionnement

Utilisation des grilles du four

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



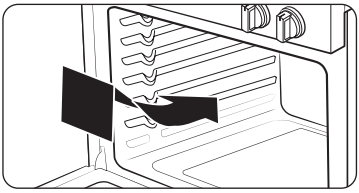
Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	7
Faire griller des viandes, de petits morceaux de volaille, du poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche et surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons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

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

⚠ MISE EN GARDE

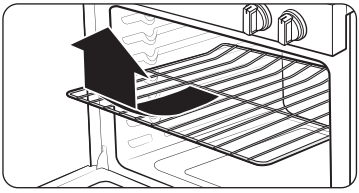
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque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

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille de four

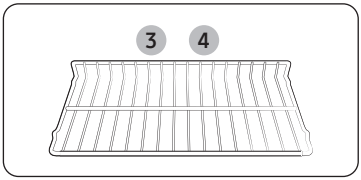
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.



Pour retirer une grille de four

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

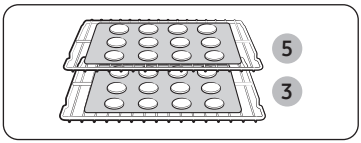
Mise en place des grilles et des moules

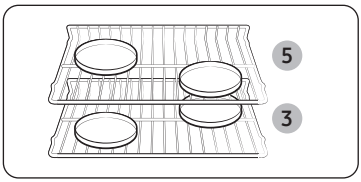


Une seule grille de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1 ½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**.
Consultez la figure à gauche.





Plusieurs grilles de four

Pour les gâteaux, placez les grilles du four dans les **positions 3** et **5**. Pour les biscuits, placez les grilles du four dans les **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 comporte deux grilles.

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

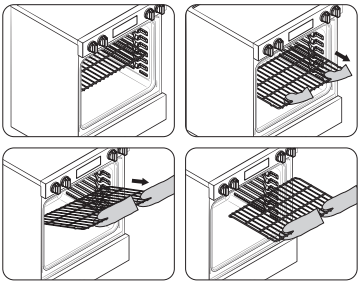
RETIRER LES GRILLES

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

REPLACER LES GRILLES

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

Fonctionnement



⚠ MISE EN GARDE

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

Cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température comprise entre 175 °F et 550 °F. La température et la durée de cuisson varient en fonction des ingrédients et de la taille

et de la forme du contenant utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

Comment régler la température

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
   Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique, par exemple 3, 7, 5.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**.

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, la cuisinière émet plusieurs bips.

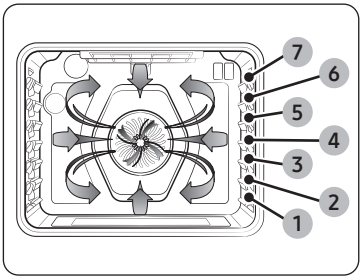
REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Comment modifier la température en cours de cuisson

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. L'écran affichera la température actuelle, par exemple 375 °F.
2. Saisissez la température souhaitée, par exemple 425 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Complétez la saisie en appuyant sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.

Cuisson par convection



Grâce à la fonction de cuisson par convection, vous pouvez cuire plus rapidement vos aliments. Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps. Les aliments cuits sur une seule grille de four cuiront généralement plus rapidement et de manière plus homogène avec la cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles au four peut légèrement augmenter le temps de cuisson de certains aliments, mais le résultat global est un gain de temps. Le pain et les pâtisseries dorent plus uniformément. Vous pouvez programmer le four pour une cuisson par convection à n'importe quelle température comprise entre 175 °F et 550 °F.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné variera en fonction de la quantité et du type d'aliments à cuire. Pour la cuisson des biscuits, il est conseillé d'utiliser des moules sans bords ou à bords très bas afin de laisser l'air chaud circuler autour des aliments. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé favorisera une cuisson plus rapide.

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez la grille du four en **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles du four en **positions 3** et **5**.

Pour la cuisson d'un gâteau, l'utilisation du mode de cuisson traditionnel (plutôt que le mode de cuisson par convection) donnera de meilleurs résultats.

Comment régler la cuisson par convection

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 325 °F.
   Saisissez la température souhaitée, par exemple 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs bips lorsque le four a atteint la température programmée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**.

- 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

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Fonctionnement

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant un extérieur riche et doré.

Comment régler le four pour la cuisson à convection

1. Appuyez sur **Roast (Rôtissage)**. La température par défaut est de 325 °F.
   Saisissez la température souhaitée, par exemple 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
2. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs bips lorsque le four a atteint la température programmée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**.

- 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

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode cuisson qui permet de cuire des morceaux de viande tendres par chaleur directe sous l'élément de grillage du four.

La chaleur intense cuit rapidement et donne une belle couleur dorée à l'extérieur. Le mode gril est idéal pour les viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce.

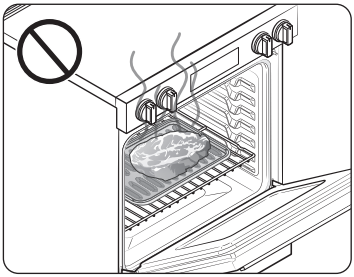
Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant de faire cuire les aliments au gril.

Comment régler le gril

1. Appuyez une fois sur la touche Broil (Gril) pour le niveau de chaleur HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour un niveau de chaleur LO (FAIBLE).
   Utilisez le niveau LO (FAIBLE) pour cuire à cœur des aliments comme la volaille ou les morceaux de viande épais sans les faire trop brunir à l'extérieur.
2. Pour démarrer la cuisson au gril, appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   Faites griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés. Retournez et faites griller l'autre côté.
3. Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.



⚠ MISE EN GARDE

Ce mode de cuisson ne doit être utilisé que lorsque la porte du four est fermée.
Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

À titre indicatif seulement.

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

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	ÉLEVÉ	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po	ÉLEVÉ	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Moyen	-	19 mm (¾ po)	ÉLEVÉ	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Morceaux de poulet	À point	907 à 1 134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	ÉLEVÉ	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	À point	1 lb.	13 mm (½ po)	FAIBLE	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	À point	1 lb.	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	ÉLEVÉ	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Steak de saumon	À point	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	ÉLEVÉ	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

⚠ MISE EN GARDE

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

Fonctionnement

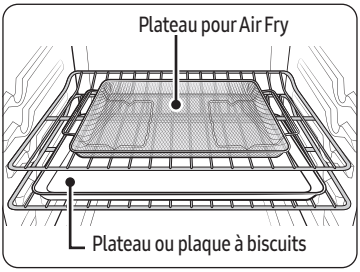
Air Fry Max

Cette fonction représente la prochaine évolution de la cuisson Air Fry. Elle utilise des algorithmes avancés de répartition de la chaleur pour ajuster intelligemment la température et les flux d'air. Elle permet d'obtenir des résultats plus croustillants et plus sains pour les aliments surgelés ou frais, nécessitant peu ou pas d'huile par rapport aux modes de convection traditionnels. Pour obtenir des performances optimales, utilisez ce mode en mode four simple et placez la plaque Air Fry Max en position 4. La température est réglable entre 350 °F et 500 °F, et aucun préchauffage n'est nécessaire.

Savourez vos textures frites préférées plus rapidement, sans compromis sur la saveur ou le croustillant, tout en obtenant des résultats tout à fait efficaces et toujours délicieux. Consultez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître la température, la durée et la quantité d'aliments appropriées.

Comment régler le four en mode Air Fry Max

1. Placez la plaque sur la position 4 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Air Fry Max**.
3. Utilisez le pavé numérique 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. Réglez la durée de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** et retirez les aliments du four.



Emplacement recommandé pour le plateau pour Air Fry

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque Air Fry, 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.
- Air Fry Max est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)

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

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation de la plaque Air Fry Max, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une cuisson Air Fry Max, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.

- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson Air Fry Max.
- 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 Air Fry à la position 4.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous la plaque Air Fry Max pour récupérer les éventuelles gouttes. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation pour la cuisson Air Fry Max

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 - 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 - 450	20 à 25	-
Croquettes de patates 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 - 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de ⅓ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Surgelé				
Nuggets de poulet surgelés	24 à 28	400 - 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	-

Fonctionnement

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 - 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 - 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments frits à l'air chaud riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 - 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 - 425	25 à 30	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 - 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 - 425	20 à 25	

Cuisson sous vide

Le mode Cuisson 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 Cuisson sous vide

1. Placez la plaque sur la position 4 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Cuisson sous vide**.
3. Utilisez le pavé numérique 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 150 °F.
4. Réglez le temps de cuisson ou le départ différé, le cas échéant.
   Seul le mode Cuisson sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** et retirez les aliments du four.

REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.

- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez les températures inférieures à 60 °C (140 °F) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons ont de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement.
  Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Dans le cas du poulet, en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

Guide de recommandation pour la cuisson 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
	À point	155	3 à 5
Rôtissage	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôtissage	Moyen	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
Légumes			
Asperge	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruits			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Utilisation de la fonction spéciale

Levage du pain

La fonction Levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, n'offre pas de réglage de la température.

Si vous sélectionnez Levage du pain lorsque la température du four est supérieure à 95 °F (35 °C), Hot (Chaud) s'affiche. Puisque cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Levage du pain)**.
2. Réglez le temps de cuisson, le cas échéant.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
4. Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction de levage du pain.

REMARQUE

Utilisez la position de grille 3 pour la fermentation du pain.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser la fonction de levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne décolle pas le film plastique du récipient.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, la fonction Maintien au chaud gardera les aliments à une température de service sûre pendant 3 heures maximum.

Au bout de 3 heures, la fonction se désactivera automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson programmée ou de départ différé.

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

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
3. Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** à tout moment pour désactiver cette fonctionnalité.

Comment régler le four pour activer le mode maintien au chaud à l'issue du temps de cuisson

1. Réglez **Temps de cuisson** pour commencer la cuisson.
   (Consultez la section sur la fonction **Temps de cuisson** à la page **41**.)

2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser cette fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement en mode de maintien au chaud lorsque la cuisson programmée est terminée. Dans ce cas, vous pouvez désactiver la fonction de maintien au chaud en appuyant sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**.
   - Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** à nouveau pour annuler la fonction de maintien au chaud pendant la cuisson.

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie de 12 heures**, la fonction de maintien au chaud fonctionnera jusqu'à ce qu'elle soit annulée. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé) Voir la page **61** pour plus d'informations.

Commande intelligente

Spécifications du réseau sans fil

Article	Spécification	Remarque
Méthode d'authentification/ de chiffrement	WPA2/AES	• La qualité de la connexion au réseau sans fil peut être affectée par le routeur et l'environnement. • Si des paramètres de pare-feu ou l'enregistrement d'une adresse MAC sont nécessaires, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.
Norme de réseau local sans fil	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)	

Enregistrement d'un appareil dans SmartThings

1. Recherchez « SmartThings » sur le Google Play Store ou sur l'Apple App Store.
2. Téléchargez l'application SmartThings fournie par Samsung et installez-la sur votre appareil mobile.
3. Il est nécessaire d'avoir un compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions de l'application pour en créer un.
4. Allumez l'appareil que vous souhaitez connecter, puis commencez à ajouter l'appareil en suivant les étapes ci-dessous.
   a. Si une fenêtre contextuelle s'affiche lors du lancement de l'application SmartThings indiquant qu'un nouvel appareil a été détecté, sélectionnez Ajouter.
   b. Si le produit comporte un autocollant à code QR, vous pouvez ajouter l'appareil en balayant le code QR avec votre application d'appareil photo.
   c. Si les options a et b ne fonctionnent pas, essayez d'utiliser la fonction Ajouter un appareil dans l'application SmartThings.
5. Suivez les instructions à l'écran dans l'application SmartThings pour terminer l'ajout de l'appareil.

REMARQUE

Pour connaître les exigences mobiles de l'application SmartThings, veuillez consulter la section d'informations dans l'application.

Pour commander le four à distance

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

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	• Vérifiez l'état du four avec la caméra. • Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.
Commande à distance du four	• Définissez ou modifiez à distance les paramètres du four.
My Cooking	• Éteignez le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.
Vérification des erreurs	• Reconnaissance automatique des erreurs.
Si n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.	

REMARQUE

- Pour savoir comment utiliser SmartThings avec cet appareil, appuyez sur l'icône de l'appareil dans l'application SmartThings.
- Les fonctionnalités SmartThings prises en charge par votre appareil sont susceptibles d'être modifiées.

Commande vocale

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

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de commander le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être commandées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Menu de l'application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, vous pouvez vous référer à l'énoncé Bixby de l'appareil

Amazon Alexa et Assistant Google

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

Guide d'installation

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

Fonctionnement

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

REMARQUE

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

Caractéristiques spéciales

La fonction Sabbat

(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson pendant le sabbat et les fêtes juives. Pour en savoir plus, visitez le site Web http://www.star-k.org

Avec la fonction Sabbat

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

Pour activer la fonction Sabbat

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
   La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température souhaitée, par exemple 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F.
4. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Num. 1** pendant 3 secondes.
   L'écran affichera le libellé **SAb**.
   Une fois que SAb s'affiche à l'écran, le four n'émettra plus de bip et n'affichera plus aucun autre changement.
   Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson a commencé. N'oubliez pas que le four n'émettra plus de bips et n'affichera plus aucun changement une fois la fonction Sabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**. Cela éteindra uniquement le four. Pour désactiver la fonction Sabbat, appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Num. 1** pendant 3 secondes. Le libellé Sab disparaîtra de l'écran.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun bip ne sera émis. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbat.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. « sabbat » s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre la fonction Sabbat et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbat en appuyant sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Num. 1** pendant au moins 3 secondes.

⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Cuisson traditionnelle lorsque la fonction Sabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionneront correctement : Touches du **Pavé numérique**, **Cuisson traditionnelle**, **Démarrer/Régler** le four et **Arrêt/Effacer** du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé la fonction Sabbat. Laissez le four atteindre la température définie. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Utilisation de la fonction des réglages

Cette fonction vous permet de contrôler différents réglages de la commande électroniques.

Consultez le tableau suivant pour connaître les réglages disponibles.

Ce menu n'est disponible que lorsque le four est éteint.

Options	Fonction
1. Réglage de la température	Permet de corriger la température du four.
2. Unité de température	Vous permet de programmer la commande du four pour qu'elle affiche les températures en degrés Fahrenheit (par défaut) ou en degrés Celsius.
3. Conversion automatique	La fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection convertit automatiquement les températures de cuisson traditionnelle saisies en températures de cuisson par convection.
4. Heure (12 h/24 h)	Vous permet de régler l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5. Économie d'énergie de 12 heures	Cette fonction désactive automatiquement tous les modes de cuisson du four après 12 heures. Cependant, les modes Gril et Maintien au chaud sont désactivés après 3 heures, et le mode Cuisson sous vide est désactivé après 100 heures.
6. Sound On/Off (Son Marche/Arrêt)	Vous permet de régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.
7. Wi-Fi On/Off (Wi-Fi Marche/Arrêt)	Permet de désactiver le réseau Wi-Fi.

Fonctionnement

Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à déterminer le réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).

Comment corriger la température du four

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur 3 sec pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Saisissez le réglage que vous souhaitez effectuer à l'aide du pavé numérique. (0 - 35).
4. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Unité de température (sélection de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius)

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

Comment changer l'affichage de degrés Fahrenheit à degrés Celsius ou de degrés Celsius à degrés Fahrenheit ?

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **2** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, celle-ci convertit automatiquement les températures de cuisson traditionnelle saisies en températures de cuisson par convection.
Si cette fonction est activée, l'écran affichera la température convertie (réduite) réelle. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson traditionnelle de 350 °F et appuyez sur Start/Set (Démarrer/Régler), l'écran affichera la température convertie de 325 °F (Réglage par défaut : désactivé)

Comment activer ou désactiver la fonction de conversion automatique

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **3** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Heure du jour (12 h/24 h)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
Le four a été préréglé en usine pour afficher l'heure dans le format 12 heures.

Comment passer de l'affichage de l'heure en format 12 h à 24 h et inversement

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **4** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12Hr) ou **2** (24Hr) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie de 12 heures

Cette fonction désactive automatiquement tous les modes de cuisson du four après 12 heures.
Cependant, les modes Gril et Maintien au chaud sont désactivés après 3 heures, et le mode Cuisson sous vide est désactivé après 100 heures. (Paramètre par défaut : activé)

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **5** sur le pavé numérique.
2. 2. Appuyez sur **1** pour activer (12Hr) ou **2** pour désactiver (--Hr) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Sound On/Off (Son Marche/Arrêt)

Grâce à l'activation/désactivation du son, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.

Comment activer ou désactiver le son

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **6** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

Wi-Fi activé/désactivé

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi de la cuisinière.

Comment activer ou désactiver le Wi-Fi

1. Appuyez sur 3 sec pendant 3 secondes, puis appuyez sur **7** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** On (Marche) ou **2** Off (Arrêt) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs n'ont pas accès à la configuration simplifiée.

Mode Démonstration

Utilisé par les détaillants à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

Comment activer ou désactiver le mode démonstration

1. Appuyez sur 3 sec et réglez l'heure sur 12:34.
2. Appuyez sur **Broil (Gril)** et **7** pendant 3 secondes.
3. Au bout d'un certain temps, le message « test » s'affiche brièvement à l'écran.

Entretien

Autonettoyage

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Avant un cycle d'autonettoyage

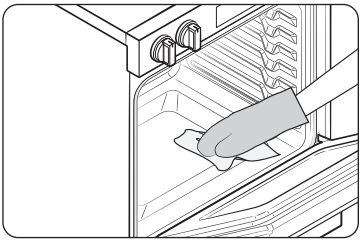


Fig. 1

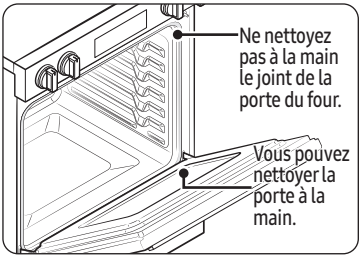


Fig. 2

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

REMARQUE

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

Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

1. Sélectionnez la durée de l'autonettoyage, par exemple, 3 heures.
   Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** une fois pour un nettoyage de 3 heures, deux fois pour un nettoyage de 5 heures ou 3 fois pour un nettoyage de 2 heures. Le réglage par défaut est de 3 heures.
2. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.
   Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

   REMARQUE

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

Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **Self-Clean (Autonettoyage)**.
   Sélectionnez la durée d'autonettoyage souhaitée en appuyant sur **Self-Clean (Autonettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'autonettoyage commence.
4. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   L'écran affichera les libellés Retardement, Autonettoyage et l'icône de verrouillage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'autonettoyage s'activera automatiquement à l'heure programmée.

Comment arrêter la fonction d'autonettoyage

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

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

Après un cycle d'autonettoyage

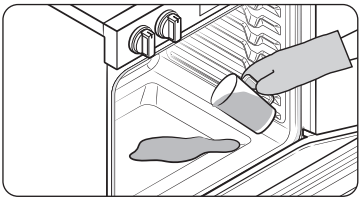
- Vous pourriez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si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

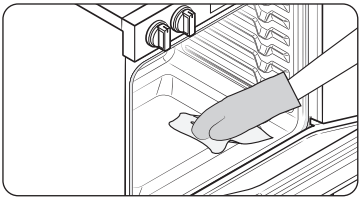
Entretien

Nettoyage à la vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

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





1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.
   Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **Start/Set (Démarrer/Régler)**.
   Une fois l'opération terminée, l'écran clignote et un bip retentit.
5. Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.
   Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

⚠ MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage à la vapeur

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

- S'il y a des résidus importants, comme de la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter ces résidus avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte (à 15 degrés) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENTS

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

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

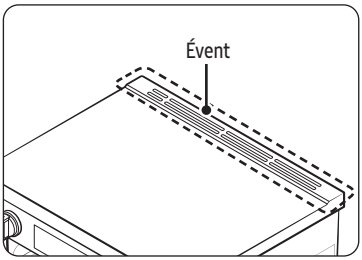
Panneau de commande

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

⚠ AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de nettoyer celle-ci. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures physiques.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyants abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



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

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- S'il y a des résidus plus difficiles à déloger et des graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir de 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

Entretien

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

REMARQUE

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

Grilles du four

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

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, enduisez légèrement les guides de la grille du four d'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau pour Air Fry

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

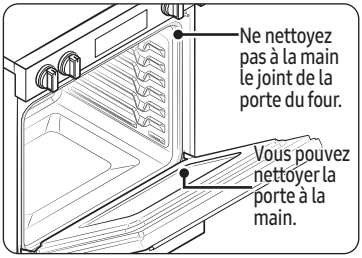
REMARQUE

Le plateau pour Air Fry peut être mis au lave-vaisselle.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour Air Fry dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la plaque Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

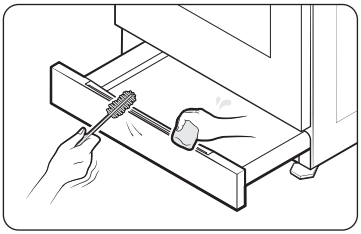
Porte du four



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

Tiroir

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



⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.

- Cela pourrait endommager la surface.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

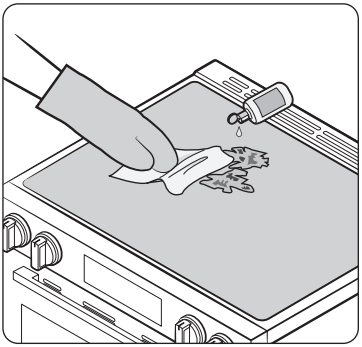
1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

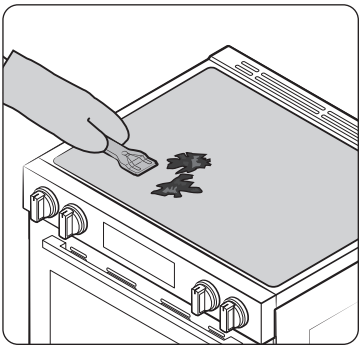
Entretien

Élimination des résidus brûlés



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

Retrait des résidus brûlés et abondants



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

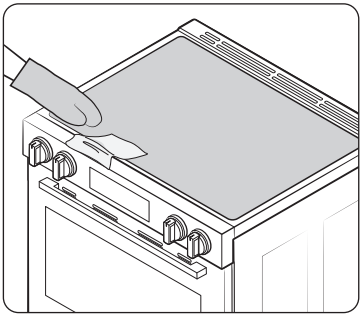
Retrait des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

⚠ AVERTISSEMENTS

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Consultez la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame du rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE

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

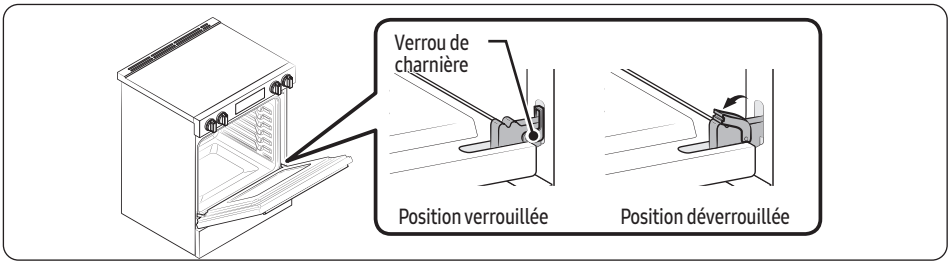
Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

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

Entretien



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

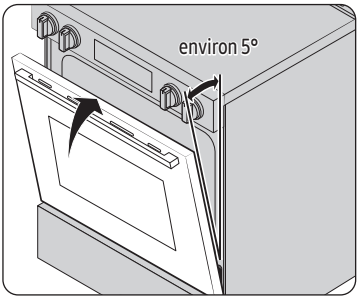


Fig. 1

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

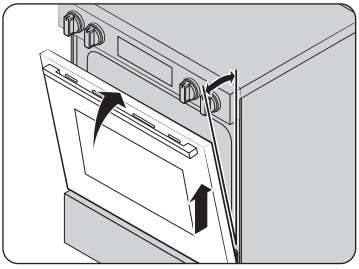
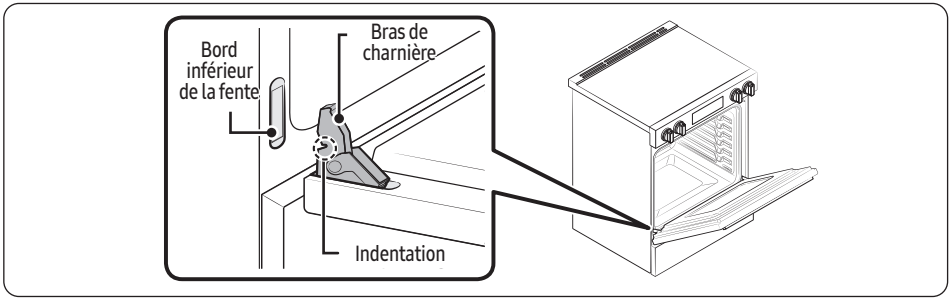


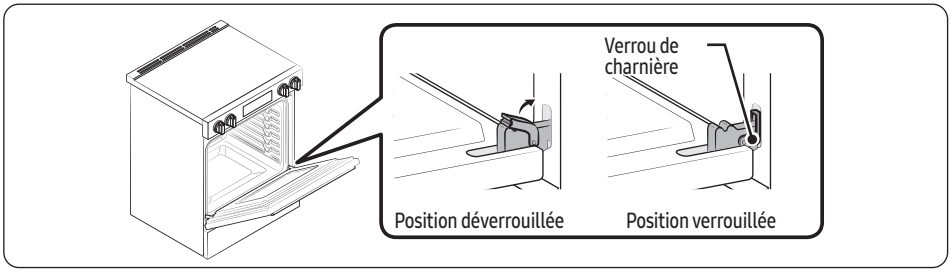
Fig. 2

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

Comment réinstaller la porte



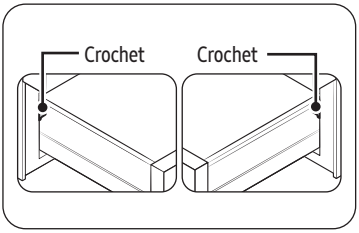
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



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

Entretien

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



Comment retirer le tiroir de rangement

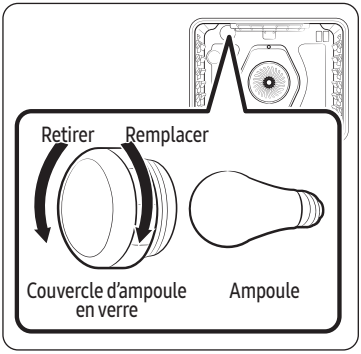
1. Tirez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Inclinez l'avant du tiroir et tirez-le.

Comment remplacer le tiroir de rangement

1. Placez le côté gauche du tiroir sur le crochet gauche et le côté droit sur le crochet droit.
2. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Changement de l'éclairage du four

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



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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Dépannage

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

Installation

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

AFFICHAGE DES COMMANDES

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

TABLE DE CUISSON

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

Entretien

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section **Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre** à la page **67**.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	• Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. • Consultez la section **entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre** à la page **67**.

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.	• Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance de l'appareil. 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 l'utilisation du four à partir de la page **39**.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

Entretien

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur la cuisson au gril à partir de la page **48**.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur l'utilisation du four à partir de la page **39**.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page **44**.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des réglages à la page **59**.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Consultez le guide de cuisson au gril pour connaître les tailles des portions à la page **49**, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au four à la page **49**.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	• Préchauffez l'élément gril pendant 10 minutes. • Consultez le guide de cuisson au four à la page **49**.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des réglages à la page **59**.

Problème	Cause possible	Solution
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'autonettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **62**.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la surface radiante est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page **40**). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **62**.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe par l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir par l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe par l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. • Consultez la section sur l'**autonettoyage** à la page **62**.
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson traditionnelle à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.

Entretien

Problème	Cause possible	Solution
Les grilles du four sont difficiles à déplacer.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Consultez la page 72.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

Commande intelligente

Problème	Action
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	• L'application SmartThings est disponible uniquement pour les modèles concernés.
L'application SmartThings est installée, mais n'est pas connectée à ma cuisinière.	• Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. • Vérifiez que votre routeur fonctionne normalement. • Si vous n'avez pas connecté votre cuisinière à l'application SmartThings après l'installation de l'application, vous devez établir la connexion à l'aide de la fonction d'enregistrement de l'appareil de l'application.
Impossible de se connecter à l'application.	• Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. • Si vous ne disposez pas d'un compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour en créer un.
Un message d'erreur s'affiche lorsque je tente d'enregistrer ma cuisinière.	• La connexion assistée peut échouer en raison de la distance par rapport à votre point d'accès (AP) ou d'interférences électriques provenant du milieu environnant. Attendez un instant, puis réessayez.
L'application SmartThings est connectée avec succès à ma cuisinière, mais ne fonctionne pas.	• Quittez l'application SmartThings, puis redémarrez-la ou déconnectez et reconnectez le routeur. • Débranchez le cordon d'alimentation de la cuisinière, puis rebranchez-le au bout d'une minute.

Codes d’information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Il y a un court-circuit dans la clé de commande.	Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** 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-F2	Ce code apparaît si la communication entre la Sub PCB et le module tactile est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur du four.	
C-21	Ce code s’affiche si la température interne augmente de façon anormale.	
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l’alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code s’affiche si la température de la carte de circuits imprimés est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente.
Mauvaise ligne	Ce message d’erreur s’affiche si le cordon d’alimentation est mal installé.	Si le cordon d’alimentation est mal branché, le code suivant s’affiche à l’écran. Rebranchez correctement le cordon d’alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur **Stop/Clear (Arrêt/Effacer)**. Vérifiez l’évent du four et l’évent de refroidissement. Si l’évent est fermé, n’obstruez jamais celui-ci par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Garantie (États-Unis)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

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

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

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

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

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

Pour bénéficier du service à domicile, 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 est la propriété de Samsung et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et les 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 ou 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 (p. ex., le câblage à la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont

pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

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

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE Samsung, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. Samsung NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI Samsung A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; 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.

700 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632

Téléphone: 1-800-SAMSUNG (726-7864)

Internet: www.samsung.com

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE Samsung

GARANTIE LIMITÉE À L'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 de service; une tension électrique incorrecte, des fluctuations ou 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 de l'appareil ou une 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 table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. Samsung ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET Samsung DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE Samsung. Samsung N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, 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 SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas 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 (en français)

Annexe

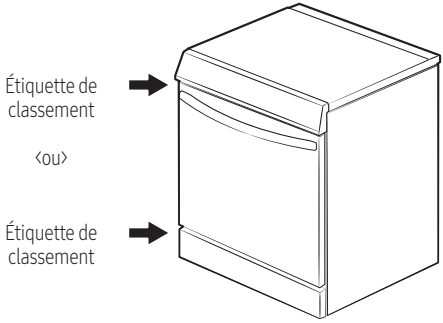
Annonce concernant la source ouverte

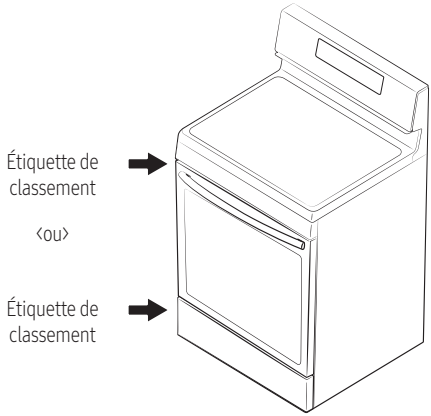
Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.

Notes

SAMSUNG





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

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

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

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

COUNTRY	CENTRE DE CONTACT	SITE WEB
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)

NSE80*63S***-00