Electric Range

User manual

NE63*891*S*

SAMSUNG

Anti-tip device

⚠ WARNING

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

a) If the Anti-Tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.

b) Verify that the Anti-Tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.

c) If you move the range and then move it back into place, ensure the Anti-Tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.

d) Do not operate the range without the Anti-Tip device in place and engaged.

e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

⚠ WARNING

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

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

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

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

1) This device may not cause harmful interference, and

2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

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

FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.
This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

Regulatory Notice

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

Contents

Important safety instructions 6

Introducing your new range 21

Overview 21
What's included with your range 21

Before you begin 22

Energy saving tips 22

Surface cooking 22

About induction cooktop cooking 22
How to set the appliance for cooktop cooking 24
Before using the cooktop 26
Cookware for induction cooking zones 27
Using the correct size cookware 27
Pot and pan sizes 27
Induction cookware test 28
Operating noises 28
Using suitable induction cookware 28
Temperature detection 29
Suggested settings for cooking specific foods 30
Protecting the cooktop 30

Operating the oven 31

The oven control panel 31
How to use dial knob 31
Lock 32
Display mode 32
Turning the oven light on and off 32
Clock 33
Oven cooking 33
Cooking mode 34
Using the oven racks 35
Recipe guide 37
Temperature probe 41
Cooking options 42
Special features 43
More functions 44
System Settings 47
Smart control 48
Voice control 50

Maintaining your appliance 51

Self-cleaning 51
Steam-cleaning 53
Care and cleaning of the oven 54
Care and cleaning of the glass cooktop 55
Removing and reinstalling the oven door 57

Maintaining your appliance 58

Removing and reinstalling the storage drawer 59
Changing the oven light 59

Troubleshooting 60

Troubleshooting 60
Information codes 64

Warranty (U.S.A) 66

Warranty (CANADA) 68

Appendix 69

Open Source Announcement 69

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

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

These warning signs are here to prevent injury to you and others.
Please follow them explicitly.
After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

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

⚠ CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, the oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INDUCTION COOKTOP ELEMENTS

- **Be sure you know which touch control operates each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use proper pan sizes -** This appliance is equipped with surface units of different sizes. 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 elements -** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, cookware handles should be positioned 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 are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

- **Never leave surface elements unattended at high heat settings -** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. A pan that has boiled dry may melt.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the Induction Cooktop surface since they can get hot.
- **When preparing flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**
- **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- 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.

- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not operate the cooktop without cookware.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

OVEN

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

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

REMOTE OPERATION

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

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

SELF-CLEANING OVENS

- **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- **Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.

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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.

- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.

- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.

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

CRITICAL USAGE WARNING

⚠ CAUTION

- If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- 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 from 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
  - This may result in fire.
- Do not overheat food.
  - Overheating food may result in fire.

CRITICAL CLEANING WARNINGS

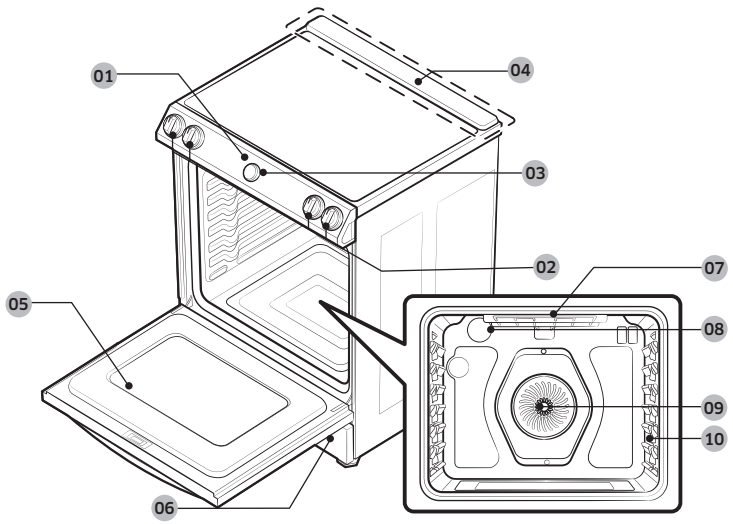
⚠ CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introducing your new range

Overview



01 Control panel

02 Surface control knobs (See page 23 for more information.)

03 Dial knob (See page 31 for more information.)

04 Vent

05 Oven door

06 Storage drawer

07 Broil oven heater

08 Oven light

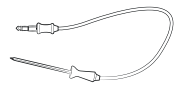
09 Convection system

10 Shelf position

What's included with your range

Wire racks (2) *

Air fry tray (1) *



Temperature probe (1) *

Cleaner & cleaning pad (1)

NOTE

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

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 induction cooktop cooking

⚠ **CAUTION**

BEFORE COOKING

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

⚠ **CAUTION**

DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop range to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil, or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction range cooktop.

- Do not use the induction range to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.
- Users with Pacemakers or Active Heart Implants must keep their upper body at least 1 ft. (30 cm) from the induction cooking zones when they are turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

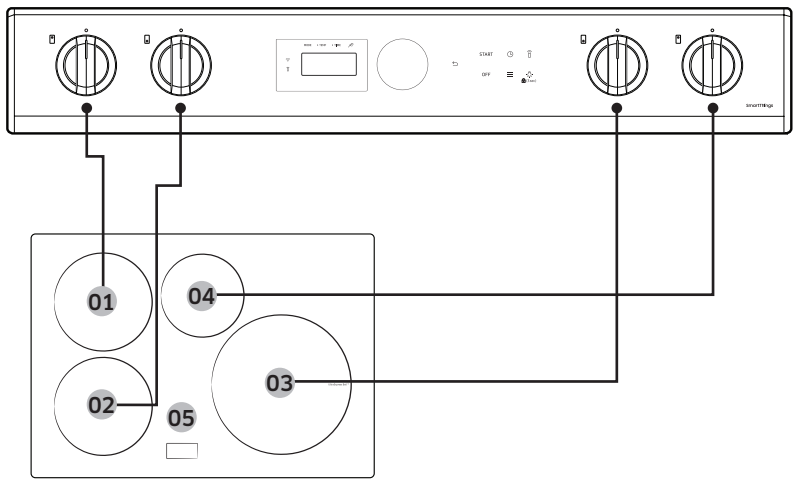
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- After you have activated elements on the cooktop, the internal fan may come on for cooling purposes.
- The fan activation time may differ depending on the temperature of the internal sensor. (10 minutes or 20 minutes)
- If you have cabinet storage directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet 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.

NOTE

When you operate the knob, beep sounds once.

Location of the induction cooktop elements and controls

The induction control knobs operate the induction surface elements on the cooktop as shown below.



01 Left Rear: 7", 1,800 / 2,300 W

02 Left Front: 7", 1,800 / 2,300 W

03 Right Front: 11", 2,400 / 4,200 W

04 Right Rear: 6", 1,200 / 2,000 W

05 Cooktop display

Safety instructions. Residual heat

- The Cooktop display has a residual heat indicator for each element. It shows which elements are still hot. You should avoid touching an element when this indicator is displayed.
- Even if the Induction cooktop is switched off, the h or H indicator will stay lit while an element is still hot. The H indicator is hotter than h.

NOTE

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

Surface cooking

Digital display

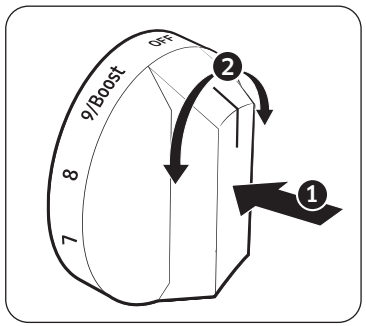
- P Power Boost : Use this setting to heat up the contents of a pot or pan faster than the maximum power level "9" (Hi).
- -- Displayed if an element knob was set to an On position after the Sabbath or Self-clean mode has ended or been cancelled, and the range was not able to detect a pot or pan on the burner within one minute. To return the display to normal and use the cooktop, set the knob to the Off position.
- C1 Error message. Displayed if the Induction cooktop has overheated because of abnormal operation. Example : Operating with empty cookware.
- U Error message. Displayed if the cookware on an element is unsuitable, too small, or if no cookware has been placed on the cooking zone.
- Sb, SC Displayed when the Sabbath or Self-clean mode is operating.

How to set the appliance for cooktop cooking

⚠ CAUTION

- The cooktop elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the cooktop elements until they have cooled down sufficiently.
- Never leave cooking food unattended when you set the heating element to 6 or higher. Boilovers cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

Induction cooktop control knob

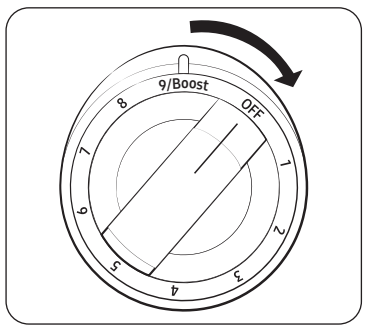


1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
3. The digital displays will show "1 - 8", "9 " or "P".
   - Move the Knob dial until the desired power level setting appears in the digital display: 1, 2 to 9 (Hi), P (Boost).

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the "Troubleshooting" section. (page 60)

Induction power boost control

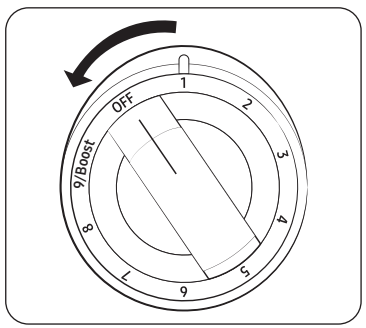


1. To use the Power boost setting, turn the control knob directly to the "9/Boost" setting.
2. The digital display will show "P".
   - The power boost function makes additional power available to the induction cooking zone when you need it.
     Example: To bring a large volume of water to a boil.
   - The power boost function is activated for a maximum of 10 minutes for each cooking zone. After Power Boost is finished, the cooking zones automatically return to power level "9".

NOTE

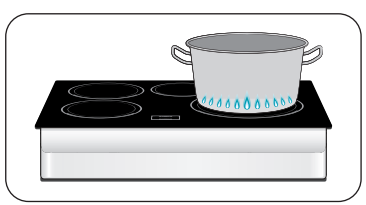
- If you turn the control knob to "Hi/Boost" from another power level, the Induction cooking zone will operate at power level "9". (You cannot set Boost "P", if you rotate the knob to the left.)
- In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the induction element.

Induction simmer control



1. To use the Simmer setting, turn the control knob to 1.
2. The digital display will show " 1".
   - Use Simmer to simmer and keep large quantities of foods such as stews and soup warm.
   - The simmer setting of the small cooking zone is ideal for delicate foods and melting chocolate.

Virtual Flame™ technology



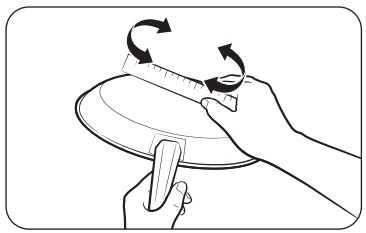
Virtual Flame™ technology creates the appearance of flames when you turn on an induction element.

- If the Virtual Flame™ option is set to On, virtual flames appear when you turn an induction control knob to an On position.
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.)
- Impurities on the cookware bottom or the cooktop surface can cause the virtual flame to be ill-formed or incomplete. Clean up the cookware or the cooktop surface before using them.
- To turn off the virtual flames, set the Virtual Flame™ option to Off. If the virtual flame function does not operate, check if the Virtual Flame™ option has been turned off. (See the "System settings" on page 47.)

Surface cooking

Before using the cooktop

Use quality cookware in good condition



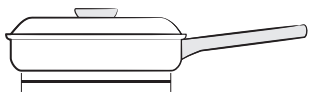
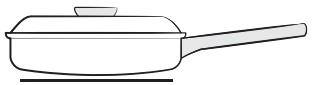
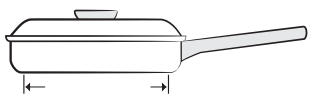
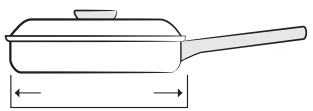
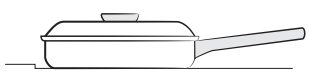
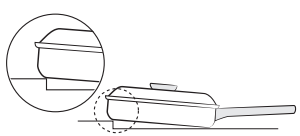
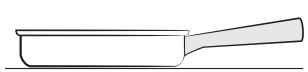
The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Cooking Zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

Also remember to

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See "Cookware for induction cooking zones" on page 27.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution allowing for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

⚠ CAUTION

- The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- **DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface.** Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

CORRECT	INCORRECT
 Flat pan bottom & straight sides.	 Curved or warped pan bottoms or sides.
 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See "Using the correct size cookware" on page 27.	 Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See "Using the correct size cookware" on page 27.
 Pan rests completely on the Cooktop surface.	 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.
 Pan is properly balanced.	Heavy handle tilts pan.

NOTE

ANY one of the incorrect conditions listed above may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If the cookware does not meet one or more of these conditions, one or more of the Cooking Zones will not heat, and settings will flash in the affected Cooking Zone display. Correct the problems before attempting to activate the cooktop.

Cookware for induction cooking zones

The Induction element can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the cookware identified as suitable below.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

NOTE

- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

Using the correct size cookware

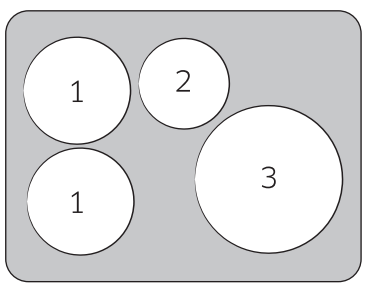
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the **maximum** pan size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must fully contact the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.

NOTE

- If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.
- If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, U will be displayed. After 1 minute, the corresponding cooking zone will turn off.

Pot and pan sizes

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

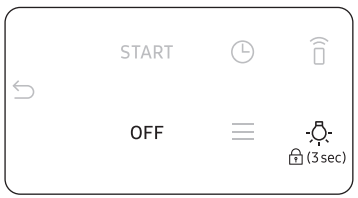


Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1	5.2 inches (130 mm)
2	4.5 inches (110 mm)
3	7.25 inches (180 mm)

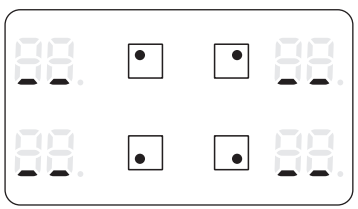
Surface cooking

Induction cookware test

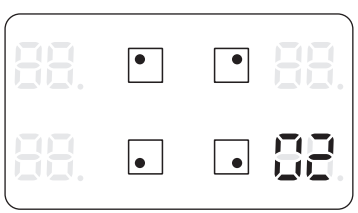
You can test whether cookware is most efficient for induction cooktop.



1. Press and hold(3secs) the **OFF** and ·☼· at the same time.



2. If you enter test mode, your cooktop display will appear like the image on the left.
3. Put your cookware on an induction cooking zone, and turn each knob one by one that you want to test to Boost or 1 - 9.
   Example: If the cookware you want to test is on the Right Front cooking zone, turn the Right Front knob.



4. After analyzing, the result will be shown on the cooktop display.
   - 00 : That cookware can not be used
   - 01 : That cookware is usable but less efficient
   - 02 : That cookware is most efficient
5. After few seconds, you can try again **2** - **4**.
6. To finish this test, Turn all knob to **OFF**.

Operating noises

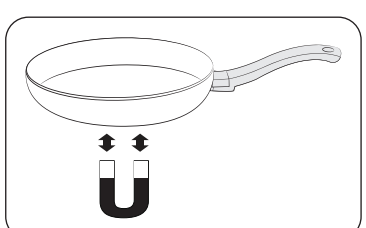
You may hear the following operational noises:

- Cracking noises : You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- Whistling : A whistling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of food you are cooking. (Noise can be reduced by using thicker cookware.)
- Humming : You may hear a low humming when you set an element to a high power setting. This sound is generated by energy transmission, and it will disappear when cooktop is turned off.
- Clicking : Electric switches are operating.
- Hissing, Buzzing : You may hear a fan noise during cooktop/oven operation. You may continue to hear it even after the cooktop/oven is turned off. This is normal. The fan runs to cool down the temperature inside. It will automatically shut off itself after a short period of time.

These noises are normal and do not indicate any defects.

Using suitable induction cookware

Suitability test

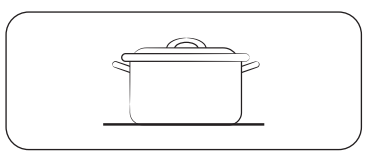


Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

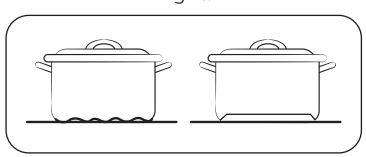
Better pans produce better results

- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pots or pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges. You can scratch the ceramic cooktop permanently if you slide a pot or pan with a damaged base across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you want to use a special type of pot or pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.

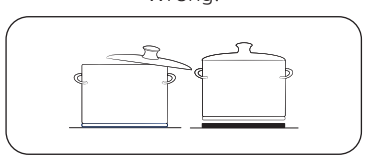
Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position lids firmly on pots and pans so that the lids cover them completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time and use the residual heat to keep food warm.

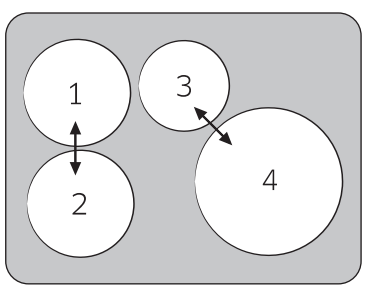
Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.
When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

NOTE

If the induction cooktop overheats because of abnormal operation, C1 will be displayed and the induction cooktop will turn off.

Power management



The cooking zones, which consist of paired cooking elements, are restricted to drawing a certain maximum amount of power.
If you cause a cooking zone to exceed its maximum allowed power by switching on the Power Boost function, the Power Management function automatically reduces the power setting of the two elements in the cooking zone and reduces the power draw.

Surface cooking

Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The power settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used, the type, and amount of food being cooked.

Setting	Cooking method	Examples for use
8-9 (Hi)	Intensive Frying Boiling	Rapid boiling Deep fat frying of frozen foods
6-8	Frying Stewing Boiling	Pancakes, steak, cutlets, grilled meat Clear soup
4-6	Frying Stewing Boiling	Cooking pasta Frying eggs Thick soup, sauces, and gravies Slow boiling rice and milk dishes
2 - 4	Poaching Defrosting	Cooking potatoes Cooking soft vegetables
1 (Simmer)	Melting, Warming	Defrosting frozen vegetables Melting chocolate and butter, dissolving gelatin, simmer, keep warm.

NOTE

- The power settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the power settings according to specific cookware and foods.

Protecting the cooktop

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

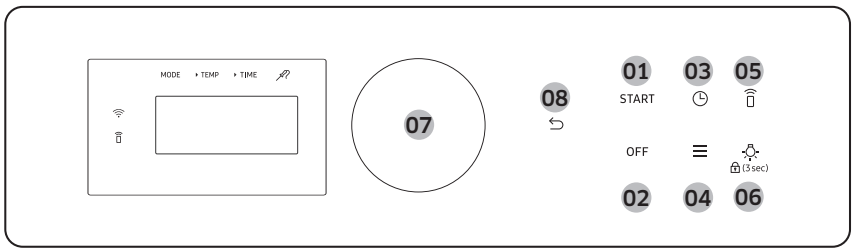
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

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

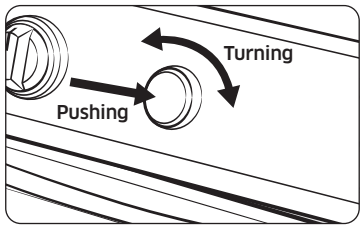
Operating the oven

The oven control panel



01 START: Press to start oven operation.
02 OFF: Delete all information entered, return to the first step. Stop the oven operation.
03 Time Option: Go to set time options. (Cook time, Delay start)
04 Options: Go to set options.
05 Smart Control: Set Smart Control function On/Off.
06 Light: Tap to turn oven light On/Off.
07 Dial Knob: Turn Clockwise - Move focus to next / increase value.
Turn Counterclockwise - Move focus to previous / decrease value.
Push - Select the current value.
08 Back: Go to upper depth, previous page, etc.

How to use dial knob



The dial knob can be used in the following ways:

1. Turning

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

2. Pushing

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

NOTE

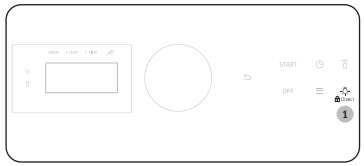
Dial knob cannot be disassembled. Do not pull it forcibly.

Operating the oven

Lock

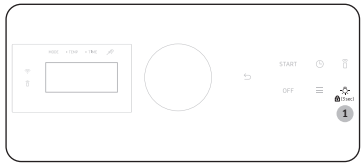
This feature lets you lock Oven controls, Cooktop, and Oven door so they cannot be activated accidentally.

How to activate the Lock feature



1. Press for 3 seconds.
   The lock icon appear in the display as well as the current time.
   All functions must be cancelled before Lock feature is activated. This function is available only when the oven temperature is under 400 °F.

How to unlock the oven and cooktop



1. Press for 3 seconds.
   The lock icon will disappear from the display.

Display mode

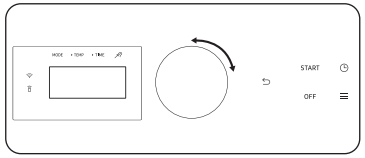
Sleep mode

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

NOTE

You can adjust the control panel timeout. (See more information on page 46.)

Wake-Up



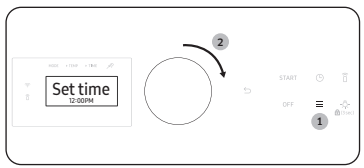
To activate the control panel, turn or push the **Dial Knob**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

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 pad.

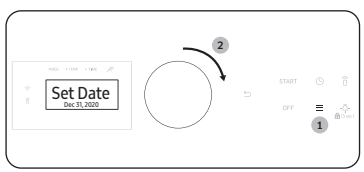
Clock

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



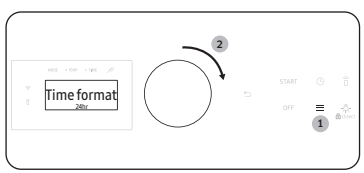
To set the clock time

1. Tap ☰.
2. Select **Set time** using the dial knob.
3. Enter the current time using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.



To set the Date

1. Tap ☰.
2. Select **Set Date** using the dial knob.
3. Enter the current Date using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.



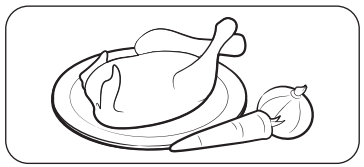
To change the time format (12hr/24hr)

1. Tap ☰.
2. Select **Time format** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **12hr** or **24hr**.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

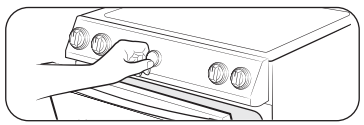
You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath feature is enabled.

Oven cooking



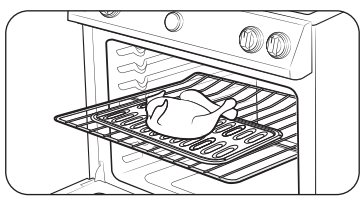
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



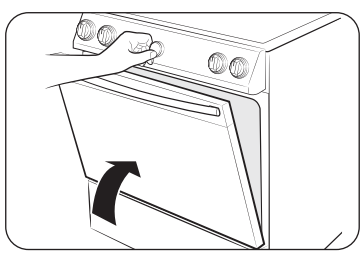
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

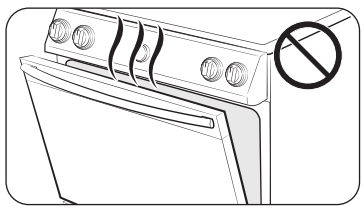
Close the door and start cooking.

NOTE

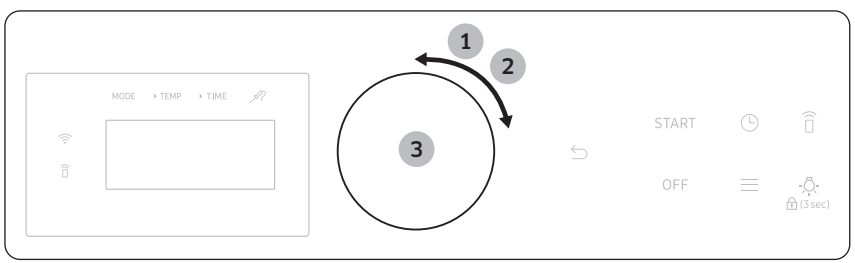
The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.

Operating the oven

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 burner shuts off. To restart the burner, close the door.



1. Use the Dial Knob to select a mode: (**Bake**, **Convection Bake**, **Convection Roast**, **Air Fry**, **Broil**, **etc.**).
2. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
3. Push the dial knob, if necessary, you can set the **Cook Time** and **Delay Start** when the "**Start**" Message displays.
   Tap **START** or push the dial knob.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - It beeps several times when it reaches the set temperature.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, turn off the oven and then take out the food.

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

NOTE

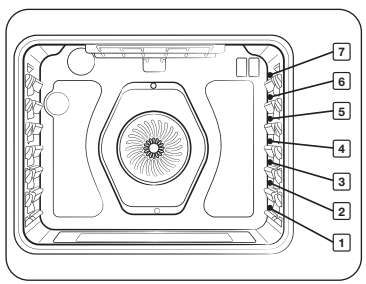
To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.

NOTE

If the **12hr energy saving** feature is disabled, those modes will operate until canceled. (**12hr energy saving**'s default setting : **on**)
See page **46** for more information.

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.



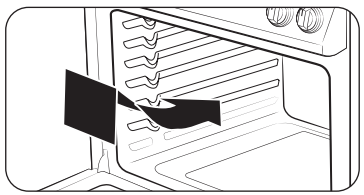
Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	7
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4-6
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, Casseroles	3 or 4
Angel food cakes, Small roats, Fresh and Frozen pizza	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

This table is for reference only.

⚠ CAUTION

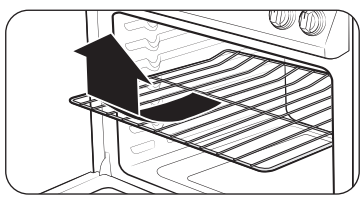
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack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

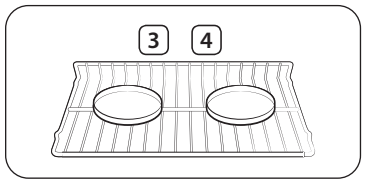


To remove an oven rack

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

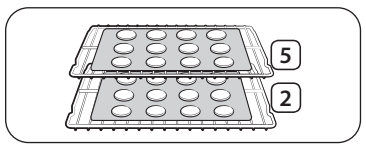
Operating the oven

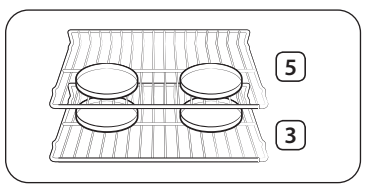
Rack and Pan placement



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 1½″ 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

Cakes place the oven racks in positions 3 and 5, Cookies place the racks in positions 2 and 5.

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cookies	2 and 5
Cakes	3 and 5

Before using the racks

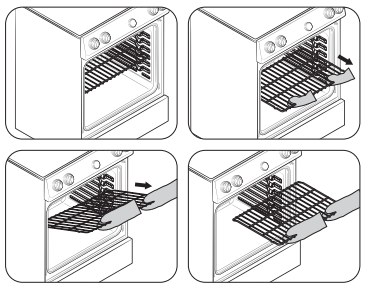
The oven has two racks.
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

REMOVING THE RACKS

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

REPLACING THE RACKS

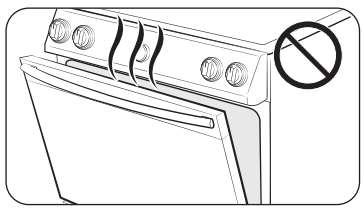
1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



⚠ CAUTION

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

Recipe guide



⚠ CAUTION

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

Baking

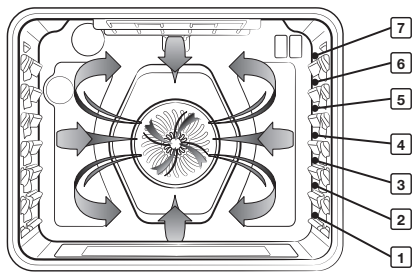
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients, the size, and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

NOTE

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

Convection cooking

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



⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.

Convection baking	• Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1.) • When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies). • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Broiling

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

NOTE

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

Broiling guide

NOTE

- This is 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	2-2½ lbs.	¾"-1"	HI	4	15:00-16:00	13:00-14:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	LO	5	15:00-16:00	13:00-14:00
Lamb chops	Well done	1 lb.	¾"-1"	HI	5	5:00-6:00	4:00-5:00
Salmon steak	Well done	3 pcs.	¾"-1"	HI	5	4:00-7:00	3:00-6:00

⚠ CAUTION

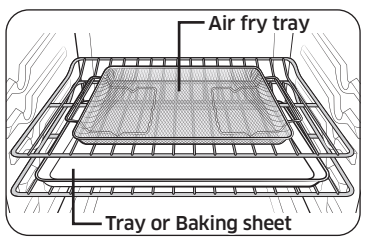
Make sure to close the door after turning over the food.

Air fry

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

How to set the oven for Air fry mode

1. Place the tray on rack position 3.
2. Select **Air fry** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 425 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Tap **START** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap **OFF** 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.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- Air fry is designed for a single oven rack. Place food on rack position 3 for best results.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Air fry cooking guide

Item	Amount	Temperature	Time
Potatoes			
Frozen French Fries	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen French Fries, Seasoned	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Frozen Tater Tots	40-45 oz	450 °F	20-25 min
Frozen Hash Brown	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Frozen Potato Wedges	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Homemade French Fries	25-30 oz	400 °F-425 °F	25-30 min
Homemade Potato Wedges	40-45 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen			
Frozen Chicken Nuggets	24-28 oz	400 °F-425 °F	15-25 min
Frozen Chicken Wings	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-30 min
Frozen Onion Rings	20-25 oz	400 °F-425 °F	15-20 min
Frozen Fish Fingers	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Frozen Chicken Strips	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-30 min
Frozen Churros	20-25 oz	425 °F	18-22 min

Item	Amount	Temperature	Time
Poultry			
Fresh Drumsticks	40-45 oz	425 °F-450 °F	30-35 min
Fresh Chicken Wings	30-35 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
Chicken Breasts, Breaded	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Vegetables			
Asparagus, Breaded	15-20 oz	425 °F	20-25 min
Egg Plants, Breaded	20-25 oz	425 °F	20-25 min
Mushroom, Breaded	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Onions, Breaded	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Cauliflowers, Breaded	40-45 oz	400 °F-425 °F	20-25 min
Vegetable Mix, Breaded	30-35 oz	425 °F	20-25 min

Dehydrate

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

NOTE

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

Bread Proof

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

NOTE

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

Keep Warm

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

NOTE

- Place the rack in rack position 3 or 4.
- If turn off the 12hr energy saving feature, this modes will operate until canceled. (12hr energy saving's default setting : on)
  See page 46 for more information.

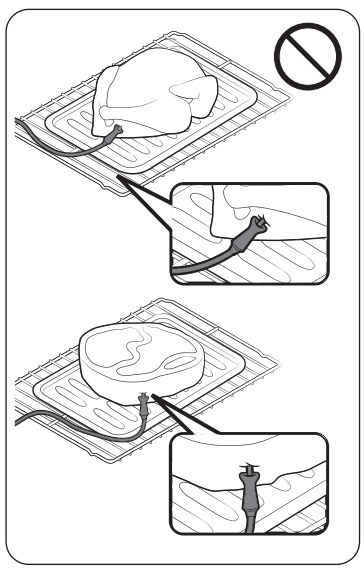
⚠ CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

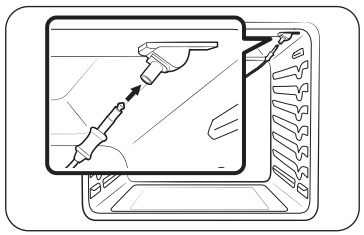
Temperature probe

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

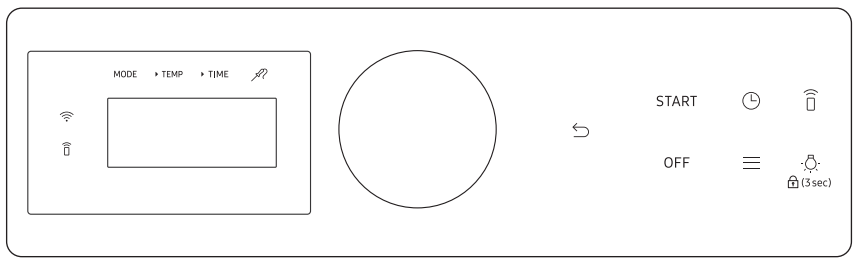
You can use the temperature probe with the oven set to **Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**. When you use the temperature probe, the internal temperature is shown on the display when it reaches 100 °F.



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



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



5. Set an option (Delay Start) if necessary.
6. Tap **START**. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

NOTE

Temperature probe operation will shut off either :

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

Temperature table

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Cooking options

⚠ CAUTION

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

Cook Time

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

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Air Fry / Dehydrate

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

NOTE

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

Delay Start

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

Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Air Fry / Dehydrate / Self-clean

1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Start a desired cooking mode, such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the dial knob.
4. When "**Start**" displays, select **Set Delay Start** using the dial knob.
5. Set the starting time using the dial knob.
6. When "Delay Start" displays, press **START** or push the dial knob to start.
7. The oven starts cooking at the set time.

NOTE

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

Special features

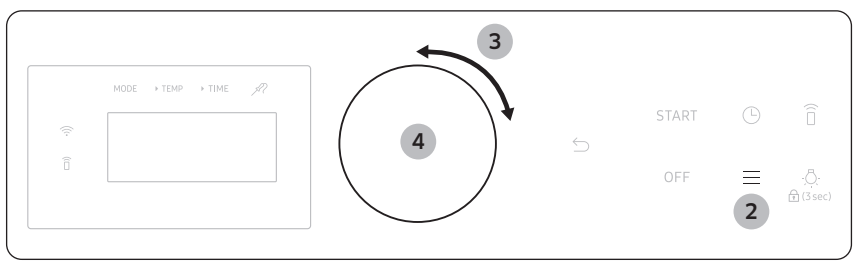
The Sabbath feature

(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 no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press the ☼ pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath feature is on.

To enable the Sabbath feature



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

NOTE

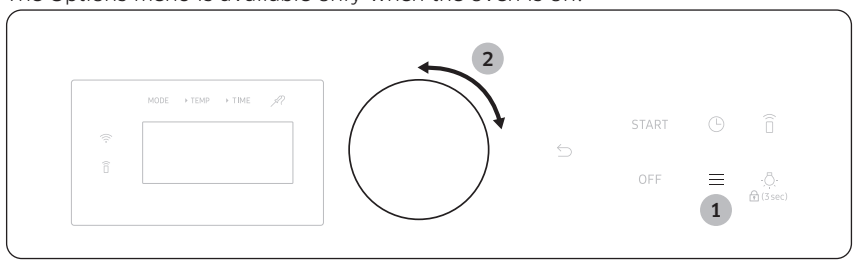
- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by tapping **OFF**. However, this doesn't deactivate the Sabbath feature.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

⚠ CAUTION

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

More functions

Tap the ☰ button on the control panel, and then turn the dial knob to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.
The Options menu is available only when the oven is off.



Setting	Description
Timer	Set the timer.
Cleaning	Burn off leftover grease and residue completely or reduce them. **NOTE** See page 51.
Favorites	Save the cooking mode and value frequently used.
My Mode List	Edit cooking mode list.
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
Screen Timeout	Adjust the display timeout.
Set time	Set the clock to display the current time. **NOTE** See page 33.

Setting	Description
Set Date	Set the clock to display the current date. **NOTE** See page 33.
Time format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format. **NOTE** See page 33.
12hr energy saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
Sound	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Sabbath	Setting Sabbath mode. ON/Off. **NOTE** See page 43.

Timer

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

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

Favorites

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

Adding the new cook settings to the Favorites

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

NOTE

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

Editing the favorite cook settings

1. Tap ☰, and select **Favorites** using the dial knob.
2. Select **Edit**.
3. Change the cook settings. Items appear on the list may change upon what you select. (Cook mode, temperature, Cook Time, etc.)

Operating the oven

Deleting the favorite cook settings

1. Tap ☰, and select **Favorites** using the dial knob.
2. Select **Delete**.
3. Select the favorite cook setting you want to delete.

Using the favorite cook settings

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

My Mode List

You can edit the mode lists.

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

Auto Conversion

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

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

Screen Timeout

You can set the length of time before the screen saver turns on.

1. Tap ☰, and select **Screen Timeout** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select setting time.
3. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

Energy consumption may increase depending on your setting.
When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.

12hr energy saving

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

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

Sound

Turn sound (beeps) On/Off.

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

System Settings

Tap and hold ☰ for 3 sec, on the control panel, and then Turn the dial knob to change various settings for your oven.
Please refer to the following table for detailed descriptions.

System Setting	Description
Wi-Fi	Set the WI-FI mode to On/Off. **NOTE** See page 49.
Language	Select a preferred language from English or French.
Temp. Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Calibrate Temp	Recalibrate the oven temperature.
My Pattern	This function remembers and stores the cook settings.
Welcome Lighting	Set the Welcome Lighting mode to On/Off.
Virtual Flame™	Set the Virtual Flame™ function to On/Off.
Demo mode	Used by retailers for display purposes only.
Reset	Reset the your setting. (More Functions, Systerm settings)

Language

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

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

Temp. Unit (°F / °C)

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

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

Calibrate Temp

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

1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Calibrate Temp** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to adjust temperature value.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

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

My Pattern

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

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

Welcome Lighting

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

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

Virtual Flame™

You can enable or disable the **Virtual Flame™**.

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

Demo mode

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

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

Reset

You can reset your oven setting(More functions, System settings).

1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Reset** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.

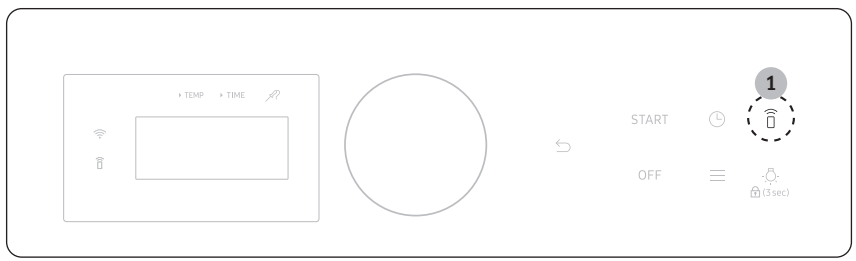
⚠ CAUTION

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

Smart control

How to connect the oven

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



To control the oven remotely

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

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven/ Cooktop Monitoring	• Check the status of the oven. • 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.
Temp. Probe	• Monitor the current temperature and reset the probe setting.
• If is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

NOTE

See the SmartThings app manual for detailed information.

WI-FI On/Off

If you set the WI-FI mode to Off, mobile devices cannot connect to the range.

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

NOTE

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

Voice control

To use the Range's Voice Control function, you need Bixby / Amazon Alexa App / Google Assistant App on your mobile device.
Refer to the table below for all available functions.

Bixby

Start conversation with Bixby on SAMSUNG mobile by saying "Hi Bixby" or by pressing the side key.

Function	"Hi Bixby"
Start/Preheat	• Preheat the range(oven). • Start the range(oven) in convection bake mode[Mode] at 325 degrees[Temp] for 1 hour[Time]. • Convection bake[Mode] in the range[Device Name] at 325 degrees[Temp].
Turn Off/Stop	• Cancel the range(oven). • Turn off the range(oven). • Stop baking in the range(oven).
Check Temp	• What is the temperature of the range(oven)? • Check the range(oven) temperature.
Check Time	• Check the remaining time of the range(oven). • How much range(oven) time is left on the timer? • How much time is left on the range timer?
Check Mode (States)	• Check the range status. • Check the status of the range(oven).
Temp Control	• Set the temperature of the range(oven) to 300. • Increase the temp of the range(oven) by 20. • Decrease the temp of the range(oven) by 20. • Turn the range(oven) temperature up to 100 degrees. • Turn the range(oven) temperature down to 50 degrees.
Oven Light	• Turn on the oven light (lamp). • Turn on the range oven light. • Turn off the oven light (lamp). • Turn off the range oven light.
Oven Timer (Cook Time)	• Set the timer on the range(oven) to 1 hour.

Amazon Alexa & Google Assistant

Samsung smart home appliances are supported by SmartThings skill in Alexa & 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.)

Function	"Alexa"	"Ok Google"
Start/Preheat	• Preheat the oven[Device name]. • Start the oven[Device name]. • Turn on the oven[Device name]. • Set the oven[Device name] to bake [Mode]. • Set the oven[Device name] to bake [Mode] for 1hour [Time] at 350 degrees[Temp]. • Set the oven[Device name] to bake [Mode] at 350 degrees[Temp]. • Set the oven[Device name] to bake [Mode] for 1hour [time].	• Preheat the oven[Device name]. • Start the oven[Device name]. • Turn on the oven[Device name]. • Set the oven[Device name] to bake [Mode].
Turn Off/Stop	• Turn off the oven[Device name]. • Stop the oven[Device name].	• Turn off the oven[Device name]. • Stop the oven[Device name].

Function	“Alexa”	“Ok Google”
Check Temp	• What is the temperature of the oven[Device name]?	• What is the temperature of the oven[Device name]?
Check Time	-	• What time is left on the oven[Device name]?
Check Mode (States)	• Is the oven[Device name] running? • Is the oven[Device name] on?	• Is the oven[Device name] running? • What mode is the oven[Device name] set to?
Temp Control	• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp].	• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp].
Oven Timer (Cook Time)	• Set oven[Device name] to 3 hours[Time]. • Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name].	• Set oven[Device name] to 3 hours[Time]. • Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name].

NOTE

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

Maintaining your appliance

Self-cleaning

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

⚠ CAUTION

- During the self-cleaning cycle, the outside 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.

Maintaining your appliance

Before a self-cleaning cycle

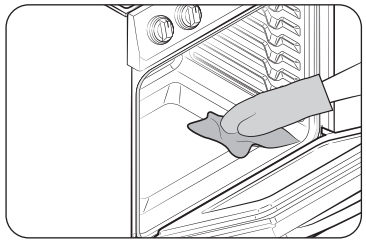


Fig. 1

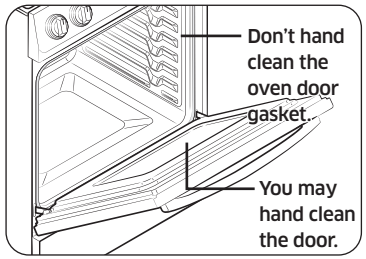


Fig. 2

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

NOTE

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

How to run a self-cleaning cycle

1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked. Turn off all oven and cooktop functions.
2. Tap ☰, and select **Cleaning** > **Self Clean** using the dial knob.
   Then, select the cleaning time. (2 hour / 3 hour / 5 hour)
3. Tap **START/SET**.
   The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up.

   NOTE

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

How to delay the start of self-cleaning

1. Repeat steps 1 and 2 on 'How to run a self-cleaning cycle'.
2. Select **Set Delay Start**.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the dial knob.
4. Tap **START/SET**.
   The oven will start self-cleaning at your specified time.

How to turn off the self-cleaning feature

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

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

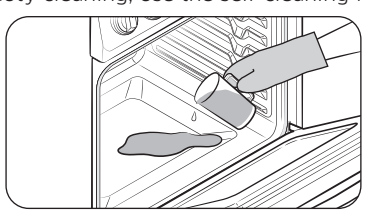
After a self-cleaning cycle

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

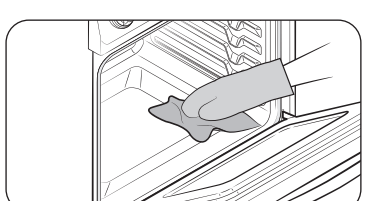
Steam-cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

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



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 1 ¾ cups of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door.
   Use normal water only, not distilled water.
3. Tap ☰, and select **Cleaning** > **Steam Clean** using the dial knob.
4. Tap **START/SET**.
   The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up.
   When the operation is complete, a beep will sound.
5. Press **OFF**.
6. Clean the oven's interior.
   There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



NOTE

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

NOTE

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

⚠ CAUTION

Wear the glove during cleaning.

After a steam-cleaning cycle

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

Maintaining your appliance

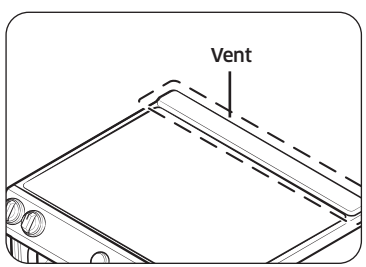
Care and cleaning of the oven

⚠ WARNING

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

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

Vent



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

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

NOTE

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

Oven racks

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

NOTE

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

NOTE

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

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.

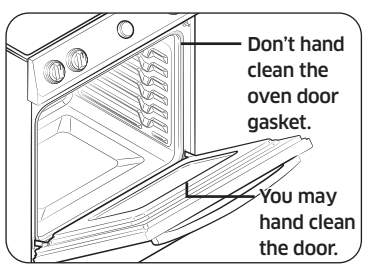
NOTE

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.

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.

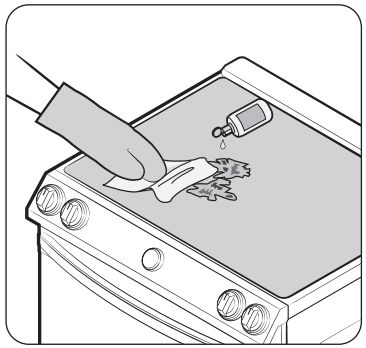
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
   This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to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

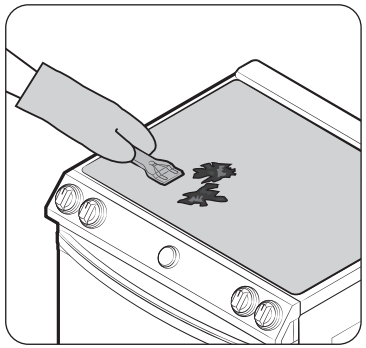
Maintaining your appliance

Removing burned-on residue



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

Removing heavy, burned-on residue



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

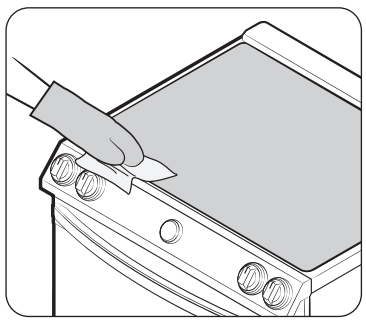
Removing metal marks and scratches

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

⚠ WARNING

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

Cleaning the cooktop seal



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

Potential for permanent damage to the glass surface

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

Cleaning sugary spills and melted plastic

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

NOTE

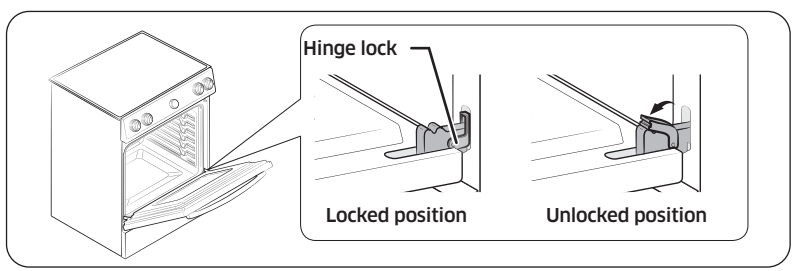
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Removing and reinstalling the oven door

How to remove the door

⚠ CAUTION

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



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

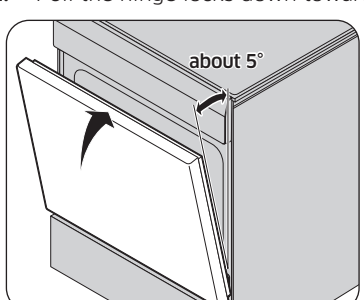


Fig. 1

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

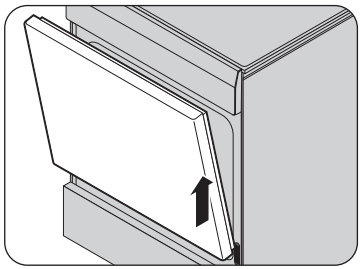
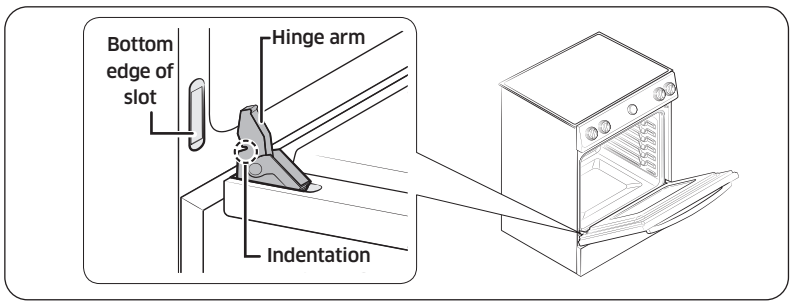


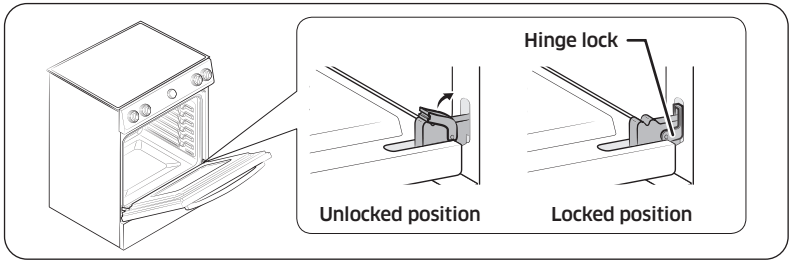
Fig. 2

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

How to re-install the door

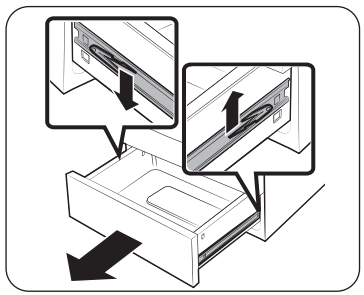


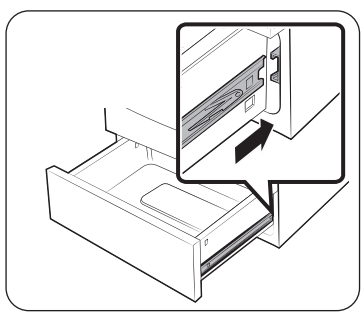
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



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

Removing and reinstalling the storage drawer

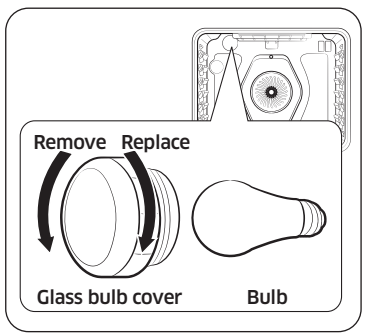




1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.
4. Put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

Changing the oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

Troubleshooting

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.
The display flashes.	There was a power failure.	Reset the clock.

COOKTOP

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 55.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

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

Problem	Possible cause	Solution
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	• 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 55.
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.

Troubleshooting

OVEN

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 31.
	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.
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on using the broiler starting on page 38.
	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 31.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 35.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page 47.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide for serving sizes on page **38**, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page **38**.
	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 recommendation guide on page **38**.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page **47**.
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 **51**.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lock feature has been activated or if a cooktop element is on.	Deactivate the oven lock (see page **32**). 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 **OFF**. 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 **51**.
	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 **51**.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
Oven fan is making a noise, or won't turn off.	The cooling fan is not visible, but you will hear it running whenever the electronics get hot and turn off when the electronics are cool.	This is normal operation to cool the oven, cooling fan automatically shuts down when the oven cools.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

DRAWER

Problem	Possible cause	Solution
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See page 59.
	The drawer is overloaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation in the drawer.	There is liquid present in the drawer.	Remove the liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with a lid.

Information codes

OVEN

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

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

COOKTOP

Displayed code	Possible cause	Solution
F0 H	This code occurs if communication between the Main and Inverter PBA is interrupted.	Turn the knob to Off, and then turn it to the setting you want again. 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.
C0	The top sensor is open when the burner is operating.	Call for service
	The top sensor is short when the burner is operating.	
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	The IGBT sensor is short when the burner is operating.	
A2	This code occurs if the DC fan motor is open or locked.	
U	Displayed if the cookware on an element is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.	Check the cookware

Troubleshooting

Displayed code	Possible cause	Solution
--	Displayed if an element knob was set to an On position when the Sabbath or Self-clean mode has ended or been cancelled, and the burner was not able to detect pan during 1 minute.	To return the display to normal and use the cooktop, turn the knob to the Off position.
C1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	Turn the knob to Off, and then turn it to the setting you want again. 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.

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 from the date of original purchase, 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 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.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Warranty (CANADA)

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

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

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_TP2_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

* Requires reader to be installed on your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

NE63T8911S*-02

Estufa eléctrica

Manual del usuario

NE63*891*S*

SAMSUNG

Dispositivo antivuelco

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe estar asegurada mediante un dispositivo antivuelco correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y BIEN ACOPLADO**. Consulte el manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

j) Si el dispositivo antivuelco no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir

k) Verifique que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.

l) Si desplaza la estufa y luego vuelve a colocarla en su lugar, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté acoplado en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.

m) No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y acoplado.

n) No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras serias a niños o adultos.

⚠ ADVERTENCIA

- **No se pare sobre las puertas de la estufa, ni se apoye o siente sobre ellas**. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.
- Confirme que el dispositivo antivuelco se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo antivuelco debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas.

  Si, por cualquier razón, hala la estufa alejándola de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco encaje correctamente cuando empuje la estufa a su lugar contra la pared. De lo contrario, si usted o un niño se paran, sientan o apoyan sobre la puerta abierta, la estufa podría inclinarse o volcar y causar lesiones.

  Nunca retire completamente las patas niveladoras. De lo contrario, la estufa no quedará bien sujeta con el dispositivo antivuelco.

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1–11. No se pueden seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Aviso sobre regulaciones

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1–11. No se pueden seleccionar otros canales.

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. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la Sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar la unidad a una toma o un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 6

Introducción a su nueva estufa 21

Descripción general 21
Elementos incluidos con su estufa 21

Antes de comenzar 22

Sugerencias para ahorrar energía 22

Superficie de cocción 22

Acerca de la cocción en cubierta de inducción 22
Como regular su estufa para la cocción de cubierta 24
Antes de usar la cubierta 26
Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción 27
Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto 27
Tamaño de ollas y sartenes 27
Prueba de utensilios para cocción por inducción 28
Ruidos de funcionamiento 28
Usar utensilios de cocina adecuados para inducción 28
Detección de temperatura 29
Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos 30
Protección de la cubierta 30

Funcionamiento del horno 31

Panel de control del horno 31
Cómo utilizar la perilla de disco 31
Bloqueo 32
Modo de visualización 32
Cómo encender y apagar la luz del horno 32
Reloj 33
Cocción del horno 33
Modo de cocción 34
Uso de las parrillas del horno 35
Guía de recetas 37
Sonda de temperatura 41
Opciones de cocción 42
Funciones especiales 43
Más funciones 44
Ajustes del sistema 47
Control inteligente 48
Control por voz 50

Mantenimiento de su electrodoméstico 50

Autolimpieza 50
Limpieza con vapor 52
Cuidado y limpieza del horno 53
Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio 54
Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento 58
Recambio de la luz del horno 58

Resolución de problemas 59

Resolución de problemas 59
Códigos de información 64

Garantía (EE.UU.) 66

Garantía (CANADÁ) 68

Apéndice 69

Anuncio de código abierto 69

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su estufa con el fin de evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al utilizar su estufa. Esta guía no cubre todas las situaciones que podrían ocurrir. Siempre tome contacto con su agente de servicio o con el fabricante para consultar sobre cualquier problema que usted no comprenda.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno.

Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones graves o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones leves o daños a la propiedad**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice la estufa, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

- NO intentar.
- NO desensamblar.
- NO tocar.
- Siga las instrucciones fielmente.
- Desenchufe el enchufe de alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
- Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
- Comuníquese con un centro de servicio técnico de Samsung para obtener ayuda.
- Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalos explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del propietario.
- Las superficies que podrían estar calientes incluyen la cubierta, las áreas enfrente de la cubierta, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a dicha abertura y las hendeduras alrededor de la puerta del horno.

Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Mantenimiento del usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.

Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.

- **No se introduzca en el horno.**
- **Ningún artículo que pueda resultar de interés para los niños debe almacenarse en gabinetes arriba de la estufa o en su anaquel posterior.** Los niños que se trepasen a la estufa para alcanzar los elementos podrían resultar seriamente lesionados.
- **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague el horno para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas cerrando la puerta, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
- Evite rayar o impactar las puertas de vidrio, la cubierta o el panel de control. Hacerlo puede producir rotura de vidrios. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No fuerce la apertura de la puerta. La entrada de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede avivar las llamas en el horno. No cumplir con estas instrucciones puede dar como resultado quemaduras graves.
- Si el horno está muy sucio de aceite, realice una autolimpieza del mismo antes de usarlo nuevamente. Dejar el aceite crea un riesgo de incendio.
- Friegue la suciedad resistente de la parte baja del horno con un trapo o una toalla de papel antes de la autolimpieza. Hacer autolimpieza del horno cuando hay aceite pesado en el interior requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.

- **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

- **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores cuando están calientes. No utilice una toalla o cualquier otra tela voluminosa.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza de la estufa.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con una calificación similar a fin de evitar riesgos.
- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ELEMENTOS DE LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN

- **Asegúrese de saber cuál control táctil controla cada unidad de calentamiento de superficie.** Coloque un recipiente de comida en la unidad antes de encenderla y apague la unidad antes de retirar el recipiente.
- **Utilice recipientes del tamaño adecuado -** Este electrodoméstico se encuentra equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la superficie del elemento calentador. Si se utilizan recipientes demasiado pequeños, una porción del elemento calentador quedará expuesta al contacto directo y podría causar que sus ropas ardieran. Hacer coincidir el tamaño de la olla o sartén con el quemador también mejorará la eficiencia.
- **Las manijas de los recipientes deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre elementos de superficie adyacentes -** Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con el recipientes, las manijas de todo utensilio deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios recubiertos -** Solamente ciertos tipos de utensilios para cocinar de vidrio, vitro-cerámica o cerámica, o con superficies esmaltadas o con otros tratamientos son aptos para uso en la parte superior de la estufa sin romperse por bruscas diferencias de temperatura.

- **Nunca deje sin atención elementos de superficie regulados a altas temperaturas -** Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas. Una olla que hierve hasta secarse puede derretirse.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cubierta por inducción dado que pueden calentarse.
- **Cuando prepare platillos flambeados debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.**
- **Sea precavido al tocar la cubierta.** La superficie de vidrio de la cubierta retendrá el calor aún después de que se hayan apagado los controles.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.
- Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la cubierta mientras se encuentre en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.

- **No levante la cubierta.** Levantar la cubierta puede causar daños y mal funcionamiento de la estufa.
- Nunca utilice la superficie de la cubierta de vidrio como tabla para cortar.
- No haga funcionar la cubierta sin utensilios de cocina.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD ELECTRICA

- **Instalación adecuada**- Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- El electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede resultar en daños y anular la garantía.
- Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las normas pertinentes. Esto asegura que los electrodomésticos sean instalados cumpliendo con las normas de seguridad adecuadas.
- Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, rajaduras o grietas:
  - apague todas las zonas de cocción.
  - desenchufe la estufa del tomacorriente CA de la pared.
  - comuníquese con su centro de servicio local de Samsung.

⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague y desenchufe el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su cubierta hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

HORNO

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Entre ellas se encuentran las aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No caliente envases de alimentos que no hayan sido abiertos.** La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.
- **No utilice el horno para secar periódicos.** Si se recalientan, pueden arder en llamas.
- **No utilice el horno para almacenar objetos ni alimentos.** Los elementos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.
- **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** La abertura de ventilación se encuentra ubicada por sobre la unidad de superficie trasera derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca tapone esta abertura de ventilación ni coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre dicha abertura.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si es imprescindible mover la parrilla mientras el horno se encuentra caliente, use agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calentador caliente en el horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- No permita que papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.** Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el horno durante un corte de energía eléctrica. Si se produce un corte de energía, siempre apague el horno. Si no se apaga el horno y se restablece el suministro de energía, el horno puede empezar a funcionar nuevamente. Los alimentos que quedaron desatendidos podrían arder en llamas o arruinarse.

OPERACIÓN REMOTA

Este electrodoméstico puede configurarse para operarlo de manera remota en cualquier momento.

- **No almacene ningún material inflamable ni elementos sensibles a la temperatura dentro, sobre ni cerca de unidades de superficie del electrodoméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de autolimpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- **Aplique el ciclo de autolimpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la autolimpieza del horno, quite la partición, la parrilla, los utensilios y los alimentos.

- Antes de hacer funcionar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.
- No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.
- Si el ciclo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No deje que se acumule grasa en la campana o el filtro.
- **Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCION VITROCERAMICAS

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**
  Las unidades de superficie pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas ni tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la cubierta y su revestimiento.
- **No cocine sobre una cubierta quebrada.** Si la cubierta se quebrase, las soluciones de limpieza y sustancias derramadas podrían penetrar la cubierta quebrada y generar riesgos de descarga eléctrica. Comuníquese inmediatamente con un técnico calificado.

Limpie la cubierta con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente, cuídese de posibles quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
  - Si la estufa no es instalada por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

- Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.
  - De no hacerlo así, se pueden producir vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
  - Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el electrodoméstico produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el electrodoméstico.
  - Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- Tenga cuidado de no entrar en contacto con la puerta del horno, los elementos calentadores o cualquier otra pieza caliente con su cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
- Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas, como restos de comida, pueden surgir problemas.
- Tenga cuidado al quitar el envoltorio cuando retira comida del electrodoméstico.
  - Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.

- No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- Si alguna sustancia extraña, como agua, ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
  - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.
  - Si un niño se coloca una bolsa de plástico en la cabeza, puede asfixiarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos, como alfileres o agujas, en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la coraza externa del horno.
- No almacene ni utilice el horno al aire libre.
- Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
  - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
- Abra la tapa o el tapón de recipientes sellados (botellas de té tónico de hierbas, mamaderas, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un orificio en alimentos que tiene cáscaras (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
  - Podría provocar un incendio.
- No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
  - Se podría provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos en el horno se están quemando.
  - Si lo hace, esto provoca una entrada de oxígeno que puede causar que los alimentos se prendan fuego.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- No aplique presión excesiva a la puerta o al interior del electrodoméstico. No golpee la puerta o la parte interior del electrodoméstico.
  - Colgarse de la puerta puede provocar fallas en el producto y causar lesiones graves.
  - Si la puerta está dañada, no use el electrodoméstico. Comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung.
- No sostenga alimentos con los manos durante o inmediatamente después de cocinar.
  - Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.
  - Use guantes de cocina para protegerse las manos, ya que la manija y las superficies del horno pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

PRECAUCIONES PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca de un niño.
- Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
  - Especialmente cuando alimenta a un niño. Compruebe que se enfrió lo suficiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Tenga cuidado al calentar líquidos tales como agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
  - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.

- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio o problemas en el producto.

- No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.
  - Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
  - Si abre la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.
  - Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No haga funcionar el horno mientras está vacío excepto para autolimpieza.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Las botellas pueden romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
  - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.
- Tenga cuidado de que los alimentos que está cocinando en el horno no entren en contacto con el elemento calentador.
  - Se podría provocar un incendio.
- No caliente en exceso los alimentos.
  - El sobrecalentamiento podría provocar un incendio.

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

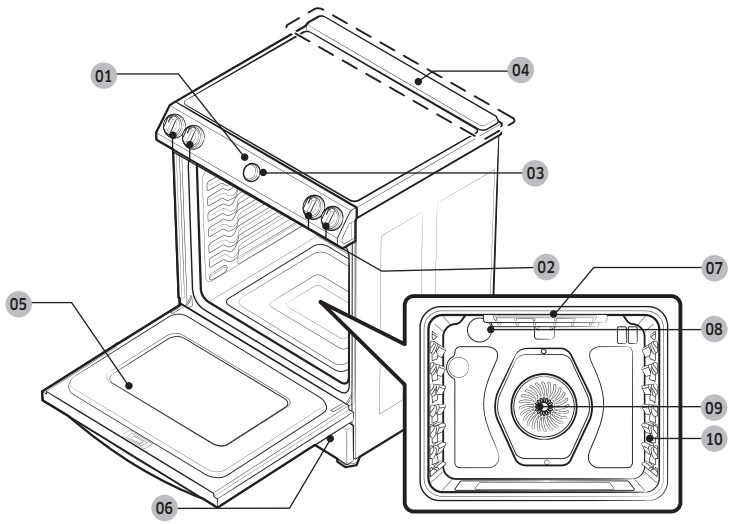
⚠ PRECAUCIÓN

- No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior).
  - Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.
- No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
  - Esto puede provocar corrosión.
- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a su nueva estufa

Descripción general



01 Panel de control

02 Perillas de control de la superficie (consulte la página 23 para obtener más información.)

03 Perilla de disco (consulte la página 31 para obtener más información.)

04 Ventilación

05 Puerta del horno

06 Cajón de almacenamiento

07 Calentador del horno para asar a la parrilla

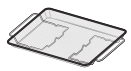
08 Luz del horno

09 Sistema de cocción por convección

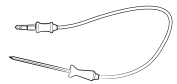
10 Posición del estante

Elementos incluidos con su estufa

Parrillas de alambre (2) *



Bandeja de la freidora de aire (1) *



Sonda de temporatura (1) *

Limpiador y paño de limpieza (1)

NOTA

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

Antes de comenzar

Limpie el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez. Luego, retire los accesorios, programe el horno para hornear y luego haga funcionar el horno a 400 °F durante 1 hora. Se notará un olor característico. Esto es normal.
Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

Sugerencias para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos.
  No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes del fin del tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Para ahorrar energía y reducir el tiempo necesario para volver a calentar el horno, planifique el uso del horno para evitar tener que apagarlo entre la cocción de un alimento y el siguiente.
- Cuando sea posible cocine más de un alimento a la vez.

Superficie de cocción

Acerca de la cocción en cubierta de inducción

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la cubierta de inducción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene sobre la cubierta de inducción elementos susceptibles de derretirse o arder en llamas, aun cuando no se encuentre en uso.
- Encienda la cubierta de inducción solamente después de colocar los recipientes de cocción sobre ellas.
- No almacene objetos pesados por encima de la superficie de cocción. Podrían caerse y dañar tal superficie

⚠ PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cubierta de inducción dado que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el elemento de inducción con su control. No confíe en el detector de recipientes.
- Use este electrodoméstico solamente para cocción y fritura normal en el hogar.
  No está diseñado para un uso comercial ni industrial.
- Nunca use la estufa con cubierta de inducción para calentar el ambiente.
- Tenga cuidado al enchufar artefactos eléctricos en un tomacorriente cercano a la cubierta. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la cubierta.
- La grasa y el aceite calentados en exceso pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje sin atención unidades de superficie al preparar alimentos en grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine papas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de usarlas.
- Nunca coloque elementos combustibles en la cubierta de inducción. Pueden provocar un incendio.
- No utilice la cubierta de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de cocina de aluminio.
- Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se utiliza el electrodoméstico sin la debida precaución.

- No permita que los cables de los electrodomésticos toquen los utensilios o la superficie de la cubierta de inducción cuando estén calientes.
- No utilice la estufa de inducción para secar ropa.
- Nunca almacene materiales inflamables como aerosoles y detergentes en el cajón o los aparadores debajo de la cubierta de inducción.
- Los usuarios que tienen un marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener su torso alejado al menos 1 pie (30 cm) de las zonas de cocción por inducción cuando están encendidas. Si tiene dudas, debe consultar al fabricante de su dispositivo o a su médico.

⚠ PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

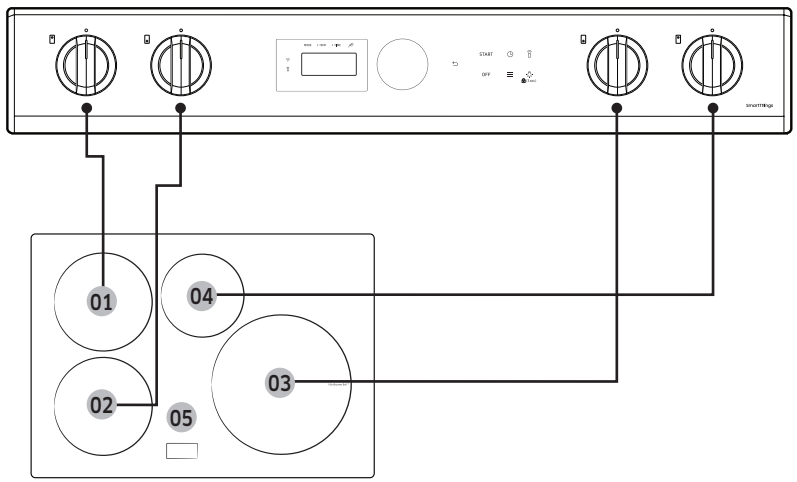
- No toque los elementos de inducción hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente un tiempo después de terminar la cocción. Si toca la superficie sin darle tiempo a enfriarse lo suficiente puede quemarse.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin de evitar un duro trabajo de limpieza más adelante.
- Cuando haya activado los elementos de la cubierta, el ventilador interno puede encenderse para ventilación.
- El tiempo de activación del ventilador puede variar según la temperatura del sensor interno. (10 minutos o 20 minutos)
- Si tiene un gabinete de almacenamiento instalado directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos en su interior sean de uso infrecuente y que puedan ser almacenados con seguridad en un lugar que reciba calor.
  Las temperaturas alcanzadas pueden resultar inseguras para elementos tales como líquidos volátiles, agentes limpiadores o spray en aerosol.

NOTA

Al girar la perilla, se oye una señal sonora.

Ubicación de los elementos y los controles de la cubierta de inducción

Las perillas de inducción controlan los elementos de inducción de la superficie de cocción tal como se indica a continuación.



01 Trasero izquierdo: 7", 1800 / 2300 W

02 Delantero izquierdo: 7", 1800 / 2300 W

03 Delantero derecho: 11", 2400 / 4200 W

04 Trasero derecho: 6", 1200 / 2000 W

05 Pantalla de la placa de cocción.

Instrucciones de seguridad. Calor residual

- La pantalla de la placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Muestra qué elementos todavía están calientes. No debe tocar el elemento si el indicador está encendido.
- Aunque se apague la cubierta de inducción, el indicador "H" o "H" se mantendrá encendido mientras el elemento siga caliente. El indicador "H" significa que está más caliente que "H".

NOTA

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

Superficie de cocción

Pantalla digital

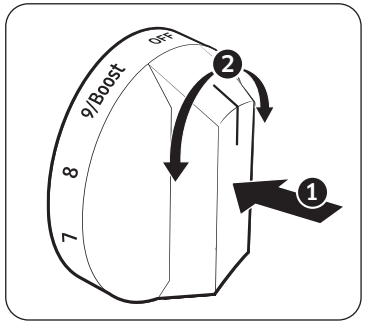
- P Más Potencia: Use este ajuste para calentar el contenido de una olla o sartén más
- rápido que al máximo nivel de potencia "9" (Alta).
- -- Se visualiza si se puso la perilla de un elemento en la posición de encendido cuando el modo Shabat o de Auto-limpieza había terminado o se había cancelado, y la estufa no detectó un recipiente en el quemador durante 1 minuto. Para que la visualización vuelva a ser la normal y usar la cubierta, gire la perilla a la posición de apagado.
- C1 Mensaje de error. Aparece si la cubierta de inducción se calienta en exceso debido a una operación anormal. Ejemplo: Operación con utensilio de cocina vacío.
- U Mensaje de error. Aparece si el utensilio de cocina que hay sobre un elemento no es adecuado, si es demasiado pequeño, o no se colocó un utensilio de cocina en la zona de cocción.
- Sb, SC Aparece cuando está operando el modo Shabat o de Auto-limpieza.

Como regular su estufa para la cocción de cubierta

⚠ PRECAUCIÓN

- Los elementos de la cubierta pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden causar quemaduras. No toque los elementos de la cubierta hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- No deje nunca sin atención la comida que está cociéndose si ha ajustado el elemento calentador a 6 o más alto. Los derrames por exceso de hervor producen humo. Los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Asegúrese de girar la perilla de control a **OFF (APAGADO)** cuando haya terminado de cocinar.

Perilla de control de la cubierta de inducción

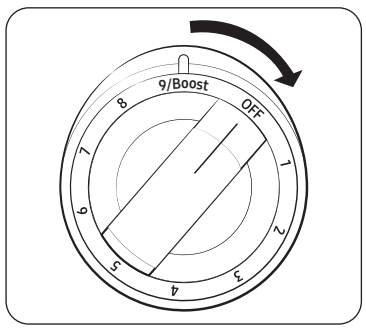


1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
3. La pantalla digital muestra "1 - 8", "9" o "P".
   - Mueva el dial de la perilla hasta que en la pantalla digital aparezca el nivel de potencia deseado:
     1, 2 a 9 (Alto), P (Más potencia).

NOTE

Si una o más zonas de cocción se apagan antes de que pase el tiempo indicado, consulte la sección "Resolución de Problemas". (página 59)

Control de más potencia de inducción

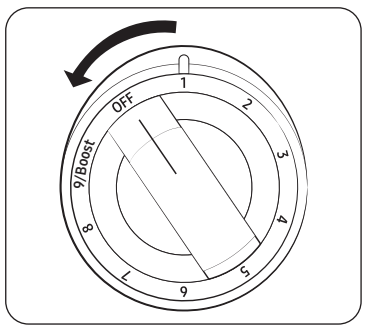


1. Para utilizar la configuración de más potencia, gire la perilla de control directamente hasta el ajuste "9/Boost (9/Más potencia)".
2. La pantalla digital muestra "P".
   - La función de más potencia agrega más potencia a la zona de cocción por inducción cuando la necesita.
     Ejemplo: Hacer hervir un gran volumen de agua.
   - La función de más potencia se activa por un máximo de 10 minutos para cada zona de cocción. Después de terminar "Más potencia", las zonas de cocción volverán automáticamente al nivel de potencia "9".

NOTA

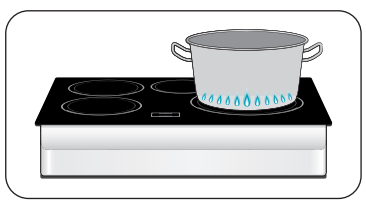
- Si gira la perilla hasta "9/Boost (9/Más potencia)" desde otro nivel de potencia, la zona de cocción por inducción funcionará en el nivel de potencia "9". (No puede ajustar Más potencia "P" si gira el dial hacia la izquierda.)
- En determinadas circunstancias, la función Más potencia puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos del elemento de inducción.

Control de hervor a fuego lento por inducción



1. Para utilizar la configuración de fuego lento, gire la perilla hasta 1.
2. La pantalla digital muestra " ".
   - Use el hervor a fuego lento para cocer a fuego lento y para mantener grandes cantidades de comida calientes como guisos y sopas.
   - El ajuste de hervor a fuego lento de la zona de cocción pequeña resulta ideal para alimentos delicados y para derretir chocolate.

Tecnología de Virtual Flame™ (Llama virtual)



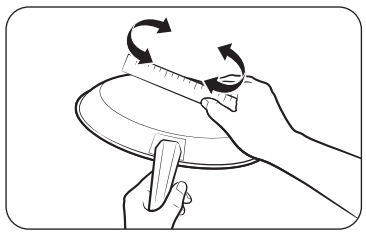
La tecnología de Virtual Flame™ (Llama virtual) crea un aspecto de llamas cuando se activa un elemento de inducción.

- Si se activa la opción de Virtual Flame™ (Llama virtual), cuando la perilla de control se pone en la posición On (Activar) aparecen llamas virtuales.
- La llama virtual puede tener un aspecto diferente según la forma, el tamaño y la posición del recipiente. (Para los mejores resultados, utilice recipientes que coincidan con el tamaño del elemento. Un recipiente demasiado grande puede cubrir la llama virtual. Un recipiente demasiado pequeño puede tener como resultado que la llama virtual no se forme adecuadamente.)
- Las impurezas en la parte inferior del recipiente de cocina o en la superficie de la cubierta pueden tener como resultado que la llama virtual no se forme o aparezca incompleta. Limpie el recipiente de cocina o la superficie de la cubierta antes de utilizarlos.
- Para apagar las llamas virtuales, configure la opción Virtual Flame™ (Llama virtual) como Off (Apagado). Si la función de llama virtual no funciona, revise si la opción Virtual Flame™ (Llama virtual) está apagada. (Consulte " Ajustes del sistema" en la página 47.)

Superficie de cocción

Antes de usar la cubierta

Use utensilios de cocina de buena calidad y en buen estado



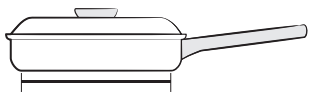
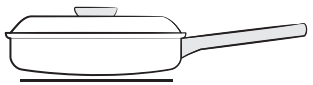
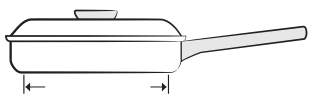
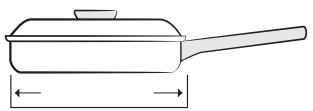
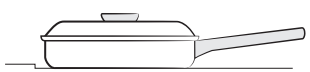
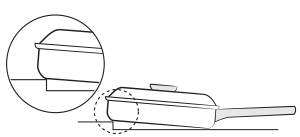
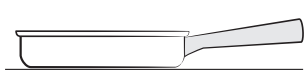
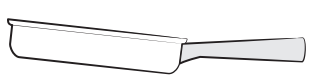
Los utensilios de cocina usados en la superficie de la cubierta deben tener bases planas que establezcan buen contacto con toda la superficie de la zona de cocción. Controle que el fondo sea plano haciendo girar una regla sobre la base del recipiente. Asegúrese de seguir todas las recomendaciones para usar los utensilios de cocina.

También recuerde que debe

- Usar utensilios de cocina fabricados del material correcto para cocción por inducción. Consulte "Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción" en la página 27.
- Use utensilios de cocina de calidad con bases más pesadas para una mejor distribución del calor, lo que permite lograr resultados de cocción más uniformes.
- El tamaño del recipiente debe coincidir con la cantidad de comida que se prepara.
- **No permita que los recipientes hiervan hasta secarse.** Esto puede causar daños permanentes como rotura, fusión o unión que puede afectar la cubierta de cerámica. (Su garantía no cubre este tipo de daño.)
- No utilice recipientes sucios con grasa acumulada. Siempre use recipientes que sean fáciles de limpiar después de cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Las zonas de cocción pueden parecer frías mientras están ENCENDIDAS y después de que se APAGARON. La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido al calor residual que se transfiere desde los utensilios de cocina y puede provocar quemaduras.
- **NO TOQUE LOS UTENSILIOS DE COCINA ni RECIPIENTES CALIENTES directamente con las manos.** Siempre use guantes aislantes o protectores para proteger las manos de quemaduras.
- **NO DESLICE utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.** Si hace esto puede dañar en forma permanente el aspecto de la cubierta de cerámica.

CORRECTO	INCORRECTO
 Fondo plano del recipiente y lados rectos.	 Bases o lados del recipiente curvados o deformados.
 El tamaño del recipiente cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto" en la página 27.	 El recipiente no cumple el tamaño mínimo necesario para la zona de cocción usada. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto" en la página 27.
 El recipiente apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.	 La base del recipiente apoya sobre el borde de la cubierta o no apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.
 El recipiente está bien equilibrado.	 Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.

NOTA

CUALQUIER condición incorrecta antes detallada puede ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de cubierta de cerámica. Si el utensilio de cocina no cumple una o más de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no calentarán, y los ajustes titilarán en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija los problemas antes de intentar activar la cubierta..

Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción

El elemento de inducción solo puede encenderse cuando se coloca un utensilio de cocina con la base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los siguientes utensilios identificados como adecuados.

Material de los utensilios de cocina

Material de los utensilios de cocina	Adecuado
Acero, Acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si está correctamente rotulado por el fabricante
Aluminio, Cobre, Latón	No
Vidrio, Cerámica, Porcelana	No

NOTA

- Los utensilios adecuados para la cocción por inducción están rotulados como adecuados por el fabricante.
- Determinados utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se los utiliza en zonas de cocción por inducción. Este ruido no representa una falla en el electrodoméstico y no afecta el funcionamiento de ninguna manera.

Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto

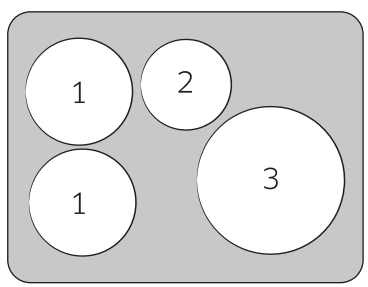
- Las zonas de cocción por inducción requieren que se utilicen ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o superior en cada ubicación. El aro interior de cada zona de cocción es su guía para el tamaño de recipiente **mínimo** correcto. La base del recipiente debe cubrir totalmente el aro interior para que se produzca una cocción adecuada.
- El aro externo más grueso en cada zona de cocción resulta útil para determinar el tamaño de recipiente **máximo**. Después de centrar el utensilio de cocina sobre la cubierta, asegúrese de que no se extienda más de 1/2" más allá de la línea más gruesa de la zona de cocción. El recipiente debe estar en contacto completo con la superficie de vidrio sin que la base del recipiente toque el borde de metal de la cubierta.

NOTA

- Si un recipiente hecho del material correcto está bien centrado en cualquiera de las zonas de cocción activas pero es demasiado pequeño, la pantalla de la zona de cocción afectada titilará y el recipiente no se calentará.
- Si los utensilios de cocina no son adecuados, demasiado pequeños, o no se ha colocado ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción, se mostrará U. Después de 1 minuto la zona de cocción correspondiente se apagará.

Tamaño de ollas y sartenes

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del utensilio de cocina hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un diámetro mínimo dependiendo del tamaño de la zona de cocción.

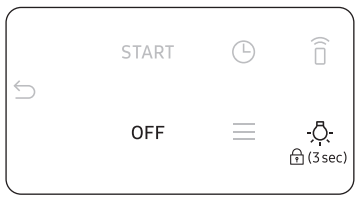


Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
1	5.2 pulgadas (130 mm)
2	4.5 pulgadas (110 mm)
3	7.25 pulgadas (180 mm)

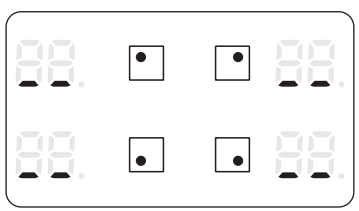
Superficie de cocción

Prueba de utensilios para cocción por inducción

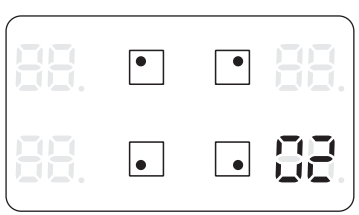
Puede probar si los utensilios son más eficientes para la placa de cocción por inducción.



1. Mantenga presionadas (3 segundos) las teclas **OFF (APAGAR)** y la de la luz del horno al mismo tiempo.



2. Si ingresa al modo de prueba, la pantalla de la placa de cocción se verá como la imagen de la izquierda.
3. Coloque los utensilios sobre el área de cocción por inducción y gire una por una las perillas que quiera probar para Boost (Potenciar) o del 1 al 9.
   Ejemplo: Si el utensilio que desea probar está sobre el área de cocción delantera derecha, gire la perilla delantera derecha.



4. Después de realizado el análisis, el resultado se mostrará en la pantalla de la placa de cocción.
   - 00 : El utensilio no se puede usar
   - 01 : El utensilio se puede usar, pero es menos eficiente
   - 02 : El utensilio es más eficiente
5. Después de unos segundos, puede probar de nuevo los pasos **2** al **4**.
6. Para terminar la prueba, gire todas las perillas en dirección a **OFF (APAGAR)**.

Ruidos de funcionamiento

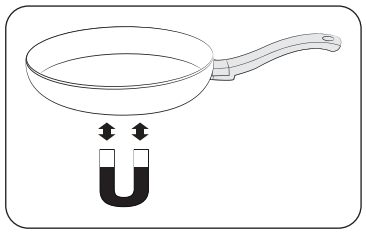
Puede oír los siguientes ruidos de funcionamiento:

- Craqueos: Se puede oír un craqueo cuando se utilizan recipientes fabricados con dos o más materiales.
- Silbidos: Cuando se utilizan los dos quemadores traseros se oye un silbido. Esto se produce por la vibraciones. El silbido puede variar según el peso y el material del recipiente o el alimento que está cocinando. (El ruido se puede reducir utilizando un recipiente más grueso.)
- Zumbidos: Se puede oír un ligero zumbido cuando se ajusta un elemento en un ajuste de potencia alto. Este sonido lo genera la transmisión de energía y desaparece cuando se apaga la cubierta.
- Chasquidos: Se está produciendo una conmutación eléctrica.
- Siseos, zumbidos: Se puede oír un ruido de ventilador durante el funcionamiento de la cubierta/el horno. Se puede seguir oyendo incluso después de apagar la cubierta/el horno.
  Esto es normal. El ventilador funciona para hacer descender la temperatura en el interior. Deja de oírse automáticamente después de poco tiempo.

Estos ruidos son normales y no indican ningún defecto.

Usar utensilios de cocina adecuados para inducción

Prueba de adecuación

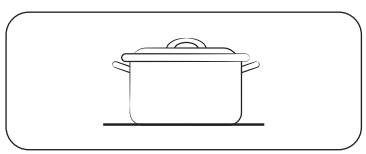


Los utensilios de cocina son adecuados para cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior del utensilio de cocina y está rotulado como adecuado por el fabricante.

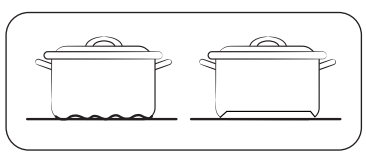
Los mejores recipientes producen los mejores resultados

- Puede reconocer buenos recipientes por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar recipientes nuevos, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes a menudo indican solo el diámetro del borde superior.
- No use recipientes que tienen bases dañadas con bordes rugosos. Si desliza un recipiente con la base dañada sobre la superficie cerámica, puede dejarla rayada permanentemente.
- Al enfriarse, las bases de los recipientes, por lo general, se doblan ligeramente hacia adentro (cóncavo). Nunca se deben doblar hacia afuera (convexo).
- Si desea usar un tipo especial de recipiente, por ejemplo, una olla a presión, una olla para hervir a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

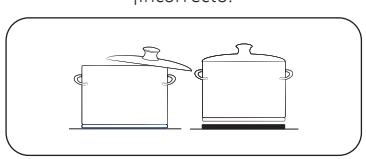
Sugerencias para ahorrar energía



¡Correcto!



¡Incorrecto!



¡Incorrecto!

Puede ahorrar valiosa energía respetando los siguientes puntos:

- Siempre ubique las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de recipientes sucias aumentan el consumo de potencia.
- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente sobre las ollas y sartenes de modo que las cubran totalmente.
- Apague las zonas de cocción antes del final del tiempo de cocción y use el calor residual para mantener los alimentos calientes.

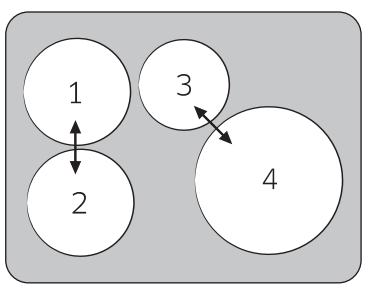
Detección de temperatura

Si por algún motivo las temperaturas en alguna de las zonas de cocción exceden el nivel de seguridad, entonces la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia más bajo.
Cuando haya terminado de usar la cubierta, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el sistema electrónico de la misma se haya enfriado. El ventilador de enfriamiento se enciende o apaga dependiendo de la temperatura de los sistemas electrónicos.

NOTA

Cuando la cubierta de inducción se calienta en exceso debido a una operación anormal, se muestra H y la cubierta de inducción se apaga.

Nivel de potencia



Las zonas de cocción, formadas por pares de elementos de cocción, están limitadas para transmitir una determinada potencia máxima. Si provoca que una zona de cocción supere su potencia máxima admitida encendiendo la función Más potencia, la función Nivel de potencia reducirá automáticamente el ajuste de potencia de los dos elementos de la zona de cocción y reducirá la potencia transmitida.

Superficie de cocción

Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las cifras en la tabla a continuación son pautas. Las regulaciones de potencia necesarias para diversos métodos de cocción dependen de muchas variables, incluyendo la calidad del utensilio de cocina que se usa, el tipo, y cantidad de alimentos que se cocinan.

Ajuste	Método de cocción	Ejemplos de uso
8-9 (Alto)	Fritura intensa Hervir	Hervir rápidamente Fritura de inmersión de alimentos congelados
6-8	Fritura Guisado Hervir	Panqueques, bistec, chuletas, carne grillada Caldo
4-6	Fritura Guisado Hervir	Cocinar pasta Freír huevos Sopa espesa, salsas y jugos de cocción Arroz de hervor lento y platos con leche
2 - 4	Escalfado Descongelamiento	Cocinar papas Cocinar verduras blandas
1 (Hervor a fuego lento)	Derretir, calentar	Descongelar verduras congeladas Derretir chocolate y mantequilla, disolver gelatina, hervir a fuego lento, mantener caliente.

NOTA

- Las regulaciones de potencia indicadas en la tabla anterior se suministran solo como pautas para su referencia.
- Deberá ajustar las regulaciones de potencia de acuerdo con los utensilios de cocina y alimentos específicos.

Protección de la cubierta

Limpieza

- Limpie la cubierta antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie su cubierta diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la cubierta y puede evitar daños.
- Si durante la cocción ocurre un derrame, límpielo inmediatamente del área de cocción mientras esté caliente para evitar tener que hacer un duro trabajo de limpieza más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No permita que los derrames permanezcan mucho tiempo en el área de cocción o las terminaciones de la cubierta.
- **No** utilice polvos limpiadores abrasivos, paños abrasivos ni esponjas metálicas, porque producirán rayaduras en la cubierta.
- **No** utilice cloro, amoníaco ni otros productos limpiadores no específicamente recomendados para ser usados en superficies vitrocerámicas.

Cómo evitar marcas y rayaduras

- No utilice recipientes de cocción de vidrio. Pueden causar rayaduras en la cubierta.
- **No** coloque un trébedes o un aro para wok entre la cubierta y el recipiente. Estos elementos pueden marcar o rayar la cubierta.
- Asegúrese de que la cubierta y el fondo del recipiente se encuentren limpios.
- **No** deslice recipientes metálicos sobre la cubierta.

Prevención de manchas

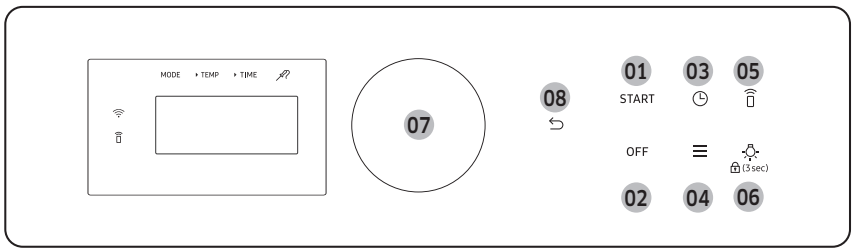
- **No** utilice paños ni esponjas sucias para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que podría causar manchas sobre la superficie de cocción cuando se caliente el área.
- La cocción continuada sobre una superficie sucia puede causar manchas permanentes.

Prevención de otros daños

- No permita que plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la cubierta. Si esto ocurriese, limpie inmediatamente.
- No permita que un recipiente quede seco por hervor prolongado, ya que esto dañará la cubierta y el recipiente.
- **No** utilice la cubierta como mesada ni como tabla para cortar.
- **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta. Use siempre los recipientes de cocción adecuados.

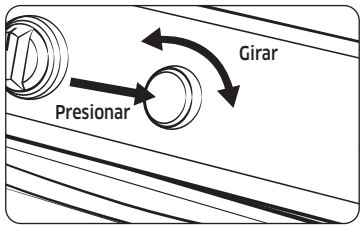
Funcionamiento del horno

Panel de control del horno



01 START (INICIO): Se utiliza para poner el horno en funcionamiento.
02 OFF (APAGAR): Borra la información ingresada, vuelve al primer paso. Detiene el funcionamiento del horno.
03 Opción de tiempo: Permite ajustar las opciones de tiempo. (Tiempo de cocción, Retrasar el inicio)
04 Opciones: Permite ajustar las opciones.
05 Smart Control: Permite activar/desactivar la función de control inteligente.
06 Luz: Permite encender o apagar la luz del horno.
07 Perilla de disco: Giro hacia la derecha - Desplaza la selección a la siguiente opción/ aumenta el valor.
Giro hacia la izquierda - Desplaza la selección a la opción anterior/ disminuye el valor.
Presión - Selecciona el valor actual.
08 Volver: Regresa al nivel superior, página anterior, etc.

Cómo utilizar la perilla de disco



La perilla de disco puede utilizarse de las siguientes maneras:

1. Girar

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

2. Presionar

Para establecer el valor actual, presione la perilla de disco.

NOTA

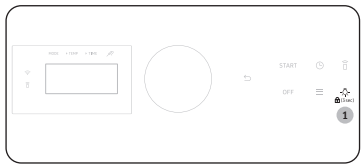
La perilla de disco no se puede desarmar. No la fuerce jalando de ella.

Funcionamiento del horno

Bloqueo

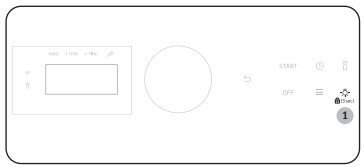
Esta función le permite bloquear los controles del horno, la placa de cocción y la puerta del horno para que no se activen por accidente.

Como activar la función de bloqueo



1. Presione durante 3 segundos.
   Aparece el ícono de bloqueo en la pantalla junto al tiempo actual.
   Se deben cancelar todas las funciones para poder activar la función de bloqueo.
   Esta está disponible solamente cuando la temperatura del horno es menor a 400 °F.

Cómo desbloquear el horno y la placa de cocción



1. Presione durante 3 segundos.
   El ícono de bloqueo desaparecerá de la pantalla.

Modo de visualización

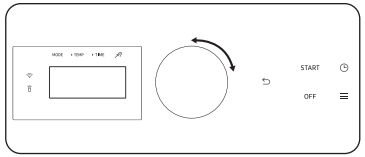
Modo de reposo

Si el horno no se utiliza por un tiempo, el panel de control ingresa en modo de reposo.
En el modo de reposo, el panel de control está inactivo, mostrando solo la hora, hasta que es reactivado por el usuario.

NOTA

Puede ajustar el tiempo de espera del panel de control. (Para obtener más información, consulte la página 46).

Activación



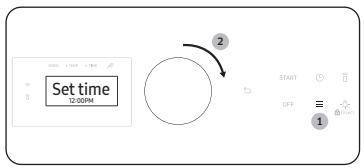
Para activar el panel de control, presione o gire la **perilla de disco**. En este modo están disponibles las preferencias de usuario, como el temporizador, la luz del horno y/o el bloqueo de los controles.

Cómo encender y apagar la luz del horno

- La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- La luz del horno se puede encender y apagar manualmente presionando la tecla .

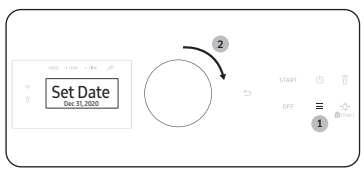
Reloj

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



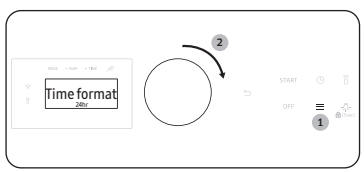
Para configurar la hora del reloj

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Set time (Ajustar hora)** usando la perilla de disco.
3. Ingrese la hora actual usando la perilla de disco.
4. Presione la perilla de disco para confirmar el ajuste.



Para configurar la hora.

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Set Date (Ajustar fecha)** usando la perilla de disco.
3. Ingrese la fecha actual usando la perilla de disco.
4. Presione la perilla de disco para confirmar el ajuste.



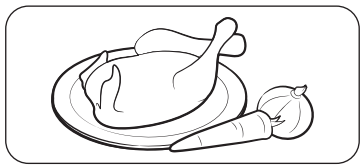
Para cambiar el formato de hora (12 h/24 h)

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Time format (Formato de hora)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **12hr (12 h)** o **24hr (24 h)**.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

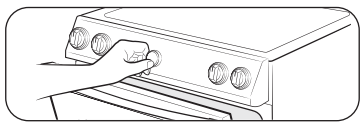
Puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar un modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción están funcionando. Sin embargo, no se puede configurar o cambiar la hora si hay una función basada en el tiempo en funcionamiento (horneado programado, por ejemplo) o si la opción Sabbat está activada.

Cocción del horno



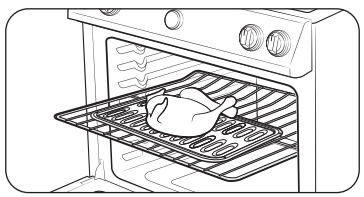
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



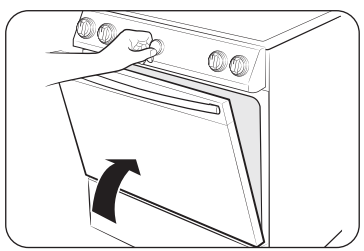
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



PASO 4

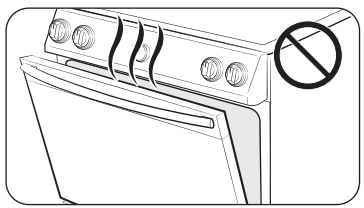
Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

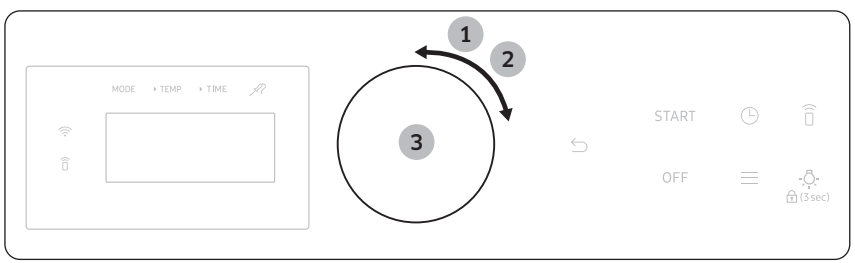
El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.

Funcionamiento del horno

Modo de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante unos 2 minutos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.



1. Use la perilla de disco para seleccionar un modo (**Hornear**, **Hornear por convección**, **Asar por convección**, **Freidora de aire**, **Asar**, **etc.**).
2. De ser necesario, use la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura.
3. Presione la perilla de disco, de ser necesario, cuando aparezca el mensaje "**Start" (Inicio)**, configure las opciones **Tiempo de cocción** y **Retrasar el inicio**.
   Toque **START (INICIO)** o presione la perilla de disco.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Cuando alcanza la temperatura configurada, emite una señal sonora varias veces.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, apague el horno y retire los alimentos.

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Sonda de temperatura	Programar tiempo de cocción	Retrasar el inicio
Hornear	175-550	350	O	O	O
Asar a la parrilla	Alto-Bajo	Alta	X	X	X
Hornear por convección	175-550	325	O	O	O
Asar por convección	175-550	325	O	O	O
Freidora de aire	350-500	425	X	O	O
Deshidratar	100-225	150	X	O	O
Mantener caliente	-	175	X	X	X
Levantamiento del pan	-	95	X	X	X

NOTA

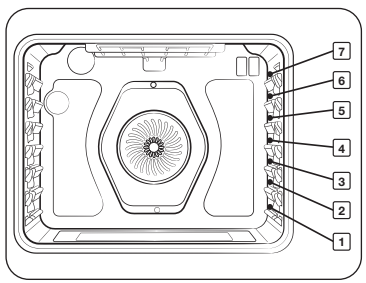
Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 1 a 3 anteriores.

NOTA

Si desactiva la función **Ahorro de energía de 12 horas**, esos modos funcionarán hasta que los cancele. (Ajuste predeterminado del **Ahorro de energía de 12 horas: on (activado)**)
Consulte la página **46** para obtener más información.

Uso de las parrillas del horno

Su horno viene con 2 parrillas y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delineadas por las guías sobre las que se apoyan. Cada una de las guías de las parrillas tienen un tope que evita que se aflojen durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Los topes evitan que las parrillas se salgan accidentalmente del horno por completo al retirarlas.



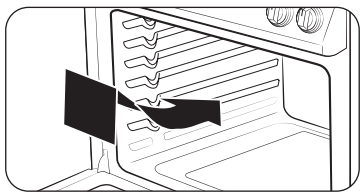
Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas a la parrilla	7
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	4-6
Panqués, pasteles molde savarín, tartas congeladas, guisos	3 o 4
Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño, pizzas frescas y congeladas	2
Pavo, carnes asadas de gran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

Esta tabla es para referencia solamente.

⚠ PRECAUCIÓN

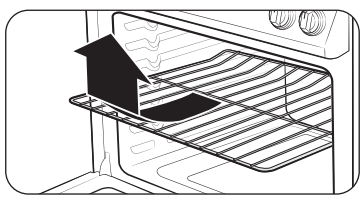
- No cubra una parrilla del horno con papel de aluminio. Esto entorpecerá la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Cuando coloque una parrilla en la posición superior (posición 7), asegúrese de que la parrilla se apoye en forma estable en el tope incorporado.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.

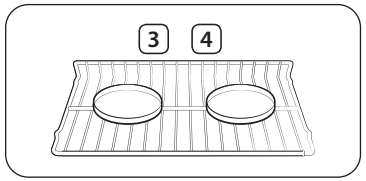


Para retirar una parrilla del horno

1. Jale de la parrilla hasta que haga tope.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

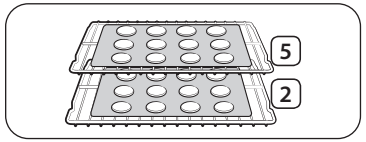
Funcionamiento del horno

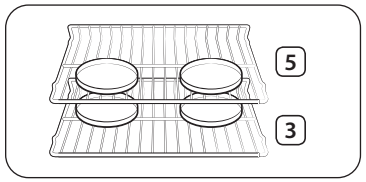
Colocación de parrillas y recipientes



Única parrilla de horno

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.
Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la **posición 3** o **4**.
Consulte la figura de la izquierda.





Múltiples parrillas de horno

Cuando hornee pasteles, coloque las parrillas en las **posiciones 3** y **5**; cuando hornee galletas, coloque las parrillas en las **posiciones 2** y **5**.

Uso de múltiples parrillas de horno

Tipo de horneado	Posiciones de las parrillas
Galletas	2 y 5
Pasteles	3 y 5

Antes de usar las parrillas

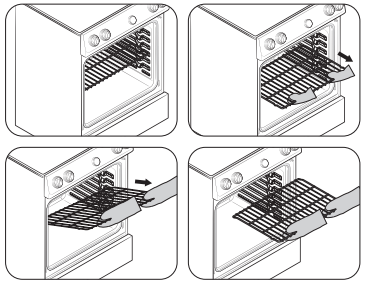
El horno tiene dos parrillas.
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

RETIRAR LAS PARRILLAS

1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabe.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y extráigala.

VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS

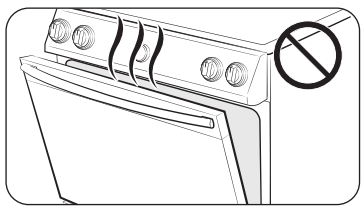
1. Coloque el extremo de la parrilla sobre la guía.
2. Incline el extremo delantero y empuje la parrilla hacia adentro.



⚠ PRECAUCIÓN

- No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni el fondo del horno. Tales acciones entorpecerían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.

Guía de recetas



⚠ **PRECAUCIÓN**

Siempre use este modo de cocción con la puerta del horno cerrada.
Cuando abra la puerta, hágalo con precaución. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Hornear

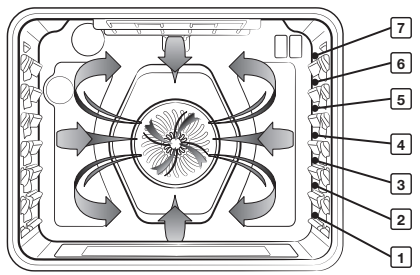
Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.
La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

NOTA

- Coloque 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 tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora varias veces.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte trasera del horno hace circular el aire caliente en forma pareja por todas las cavidades del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.



⚠ **PRECAUCIÓN**

- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador de convección.

NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horneado por convección	• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de alimentos. • Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.

Funcionamiento del horno

Horneado por convección	• Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas. • Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. (En modo doble, posición A o 1). • Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (pasteles y galletas). • El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.
Asar por convección	• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados. • Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa. • El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.

Asado a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 4 minutos antes de asar a la parrilla.

NOTA

- Este horno está diseñado para **asar con la puerta cerrada**. Mientras se asan los alimentos, deje la puerta cerrada.
  Abra la puerta únicamente para colocar o retirar alimentos o para darles la vuelta.
- Use la parrilla para asar para obtener mejores resultados.
- Seleccione el ajuste de temperatura LO (Bajo) para asar a la parrilla carnes de ave o cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado..
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Guía para asar a la parrilla

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 4 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Ajuste de asado a la parrilla	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	1"	ALTO	7	3:20-3:40	2:20-2:40
Bistec	A punto	-	1"	ALTO	5	7:00-8:00	6:00-7:00
	A punto	-	¾"	ALTO	5	6:00-7:00	5:00-6:00
Presas de pollo	Cocido	2-2½ lb	¾"-1"	ALTO	4	15:00-16:00	13:00-14:00
Costillas de cerdo	Cocido	1 lb	½"	BAJO	5	15:00-16:00	13:00-14:00
Chuletas de cordero	Cocido	1 lb	¾"-1"	ALTO	5	5:00-6:00	4:00-5:00
Filete de salmón	Cocido	3 uds.	¾"-1"	ALTO	5	4:00-7:00	3:00-6:00

⚠ PRECAUCIÓN

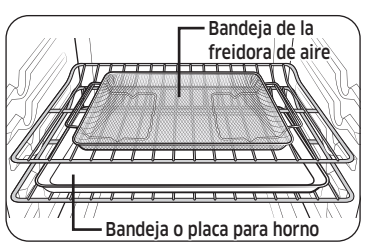
Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.

Freidora de aire

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y sanos sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, use este modo con una única parrilla de horno y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. La temperatura puede ajustarse entre 350 °F y 500 °F. No es necesario precalentar el horno con este modo. Siga las instrucciones de la receta o el envase para ajustar la temperatura, el tiempo o la cantidad.

Cómo programar el horno para el modo freidora de aire

1. Coloque la bandeja sobre la parrilla en la posición 3.
2. Seleccione el modo **Air Fry (Freidora de aire)** usando la perilla de disco.
3. Use la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para el tipo de alimento según lo que indique la guía de cocción. La temperatura predeterminada es de 425 °F.
4. Presione la perilla de disco y, de ser necesario, configure el tiempo de cocción o el inicio retardado.
5. Toque **START (INICIO)** o presione la perilla de disco.
6. Al finalizar la cocción, presione **OFF (APAGAR)**, y luego retire los alimentos.



Ubicación recomendada para la bandeja de la freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo.
- Antes de utilizar una placa para horno, verifique su temperatura máxima admisible.
- La freidora de aire está diseñada solo para una única parrilla de horno. Para mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla en la posición 3.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, esparza aceite por una zona más amplia de manera pareja para una cocción más crocante.

Guía de cocción con freidora de aire

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas			
Papas fritas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Papas fritas congeladas, sazonadas	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Cilindros de papa congelados	40-45 oz	450 °F	20-25 min
Tortitas de papa congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Papas trozadas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Papas fritas caseras	25-30 oz	400 °F-425 °F	25-30 min
Papas trozadas caseras	40-45 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Congelada			
Nuggets de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	15-25 min
Alitas de pollo congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-30 min
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	400 °F-425 °F	15-20 min
Varitas de pescado congeladas	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Tiras de pollo congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-30 min
Churros congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Carne de ave			
Muslos frescos	40-45 oz	425 °F-450 °F	30-35 min
Alitas de pollo frescas	30-35 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
Pechugas de pollo, empanadas	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Verduras			
Espárragos empanizados	15-20 oz	425 °F	20-25 min
Berenjenas empanizadas	20-25 oz	425 °F	20-25 min
Champiñones empanizados	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Cebollas empanizadas	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Coliflores empanizados	40-45 oz	400 °F-425 °F	20-25 min
Mezcla de verduras empanizadas	30-35 oz	425 °F	20-25 min

Deshidratar

Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón (o ananá) o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.

NOTA

- No es necesario precalentar el horno para deshidratar alimentos.
- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.

Levantamiento del pan

Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de levantamiento del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura.
Si presiona Levantamiento del pan cuando la temperatura del horno es superior a los 95 °F, la palabra Hot (Caliente) aparecerá en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno esta frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se haya enfriado y Hot (Caliente) desaparezca de la pantalla.

NOTA

- No es necesario precalentar el horno para el levantamiento del pan.
- Coloque la parrilla en la posición 3.

Mantener caliente

Mantiene los alimentos cocinados calientes a una baja temperatura hasta 3 horas.

NOTA

- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.
- Si desactiva la función **Ahorro de energía de 12 horas**, esos modos funcionarán hasta que los cancele. (Ajuste predeterminado del **Ahorro de energía de 12 horas**: **on (activado)**). Consulte la página **46** para obtener más información.

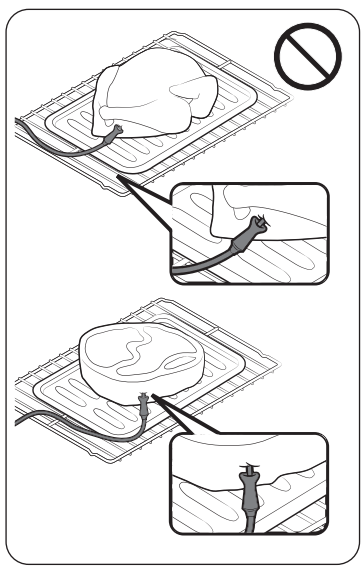
⚠ PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

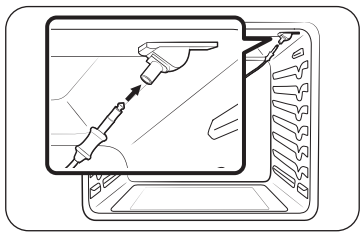
Sonda de temperatura

La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y aves a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

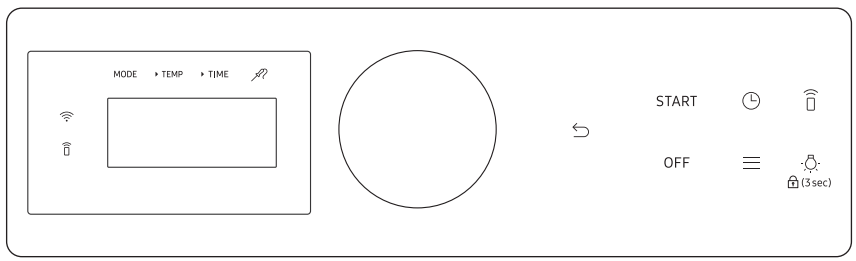
Puede usar la sonda de temperatura con el horno configurado en **Hornear**, **Hornear por convección** o **Asar por convección**. Al usar la sonda de temperatura, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.



1. Empuje la sonda de temperatura en la carne de manera que la punta llegue hasta el centro de la carne.
   - Al insertar la sonda, asegúrese de que no esté en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
   - Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y más gruesa de la pieza.
   - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno, paralela a la pierna.
   - Si retira la sonda mientras la cocción está en proceso, el horno se apaga en 60 segundos.
   - La sonda de temperatura puede no funcionar correctamente si se inserta en alimentos congelados. (No aparece el icono de la sonda de temperatura).



2. Inserte el enchufe de la sonda en la toma de la pared lateral superior del horno.
3. Seleccione la operación de cocción (Hornear por convección, Asar por convección o Hornear) y la temperatura.
4. Ajuste la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F usando la perilla de disco.



5. Configure una opción (Retrasar el inicio) si es necesario.
6. Toque **START (INICIO)**. Cuando el alimento llega a la temperatura interna seleccionada, el horno se apaga automáticamente y, luego, emite un sonido.

NOTA

El funcionamiento de la sonda de temperatura se apagará:

- Cuando finalice el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura establecida.

Tabla de temperaturas

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Vacuno / Cordero	Poco cocido	140-150
	A punto	160-170
	Cocido	170-180
Cerdo		170-180
Carne de ave		165-185

⚠ PRECAUCIÓN

- Para proteger la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertarla de modo que sobresalga de la carne. Asegúrese de que la sonda esté insertada en el centro de la carne.
- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza o de asado a la parrilla. Podría causar daños permanentes a la sonda.
- Para evitar dañar la sonda, descongele antes los alimentos.
- No use pinzas cuando inserte o quite la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Utilice la sonda de temperatura solo para las funciones de cocción aplicables.

NOTA

Si ha cubierto la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.

Opciones de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Aún enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez finalizada la cocción deben retirarse a la brevedad.

Tiempo de cocción

La cocción programada configura el horno para cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.

Modo: Hornear / Hornear por convección / Asar por convección / Freidora de aire / Deshidratar.

1. Comience el modo de cocción deseado, por ejemplo **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando la perilla de disco.
3. Cuando aparezca "**Start (Inicio)**", seleccione **Set Cook Time (Programar tiempo de cocción)** usando la perilla de disco.
4. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando la perilla de disco.
5. Use la perilla de disco para seleccionar la opción que desee ejecutar al finalizar la cocción de entre las siguientes opciones.
   - **Oven Off (Apagar horno)**: El horno se apaga al finalizar la cocción. (Ajuste predeterminado)
   - **Keep Temp (Mantener temperatura)**: Mantiene el horno en funcionamiento a la misma temperatura de operación al finalizar la cocción.
   - **Keep Warm (Mantener caliente)**: Active esta función al finalizar la cocción.
6. Toque "**Start (Inicio)**". El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
7. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

NOTA

Para modificar el tiempo de cocción programado, presione ◷ o use la perilla de disco.

Retrasar el inicio

La función Retrasar el inicio le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. Puede configurar Retrasar el inicio de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.
Modo: Hornear / Hornear por convección / Asar por convección / Freidora de aire / Deshidratar / Autolimpieza

1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Comience el modo de cocción deseado, por ejemplo **Hornear**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando la perilla de disco.
4. Cuando aparezca "**Start (Inicio)**", seleccione **Set Delay Start (Programar el inicio retardado)** usando la perilla de disco.
5. Fije la hora de inicio usando la perilla de disco.
6. Cuando aparezca "Delay Start (Retrasar el inicio)", presione **START (INICIO)** o presione la perilla de disco para comenzar.
7. El horno comenzará la cocción a la hora programada.

NOTA

Para modificar el tiempo de cocción de inicio, presione ◷ o use la perilla de disco.

Funciones especiales

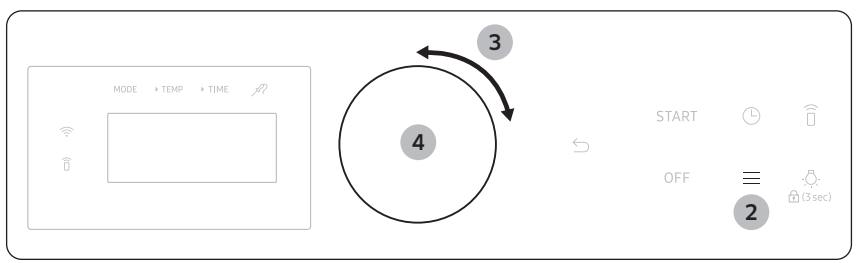
La función Sabbat

(Para uso en el Sabbat y otras fechas sagradas judías)
Use esta opción solo para hornear en el Sabbat y otras fechas sagradas judías. Para obtener más información, visite el sitio web http://www.star-k.org

Con la función Sabbat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y no suena ninguna señal sonora cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la función Sabbat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele esa función. Esto anulará la función predeterminada de ahorro de energía de 12 horas.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbat, presione la tecla antes de activar la función Sabbat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Sabbat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Sabbat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la función Sabbat está activada.

Para activar la función Sabbat



1. Comience un modo de horneado.
2. Toque ☰ y seleccione la función **Sabbath (Sabbat)**.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)**.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

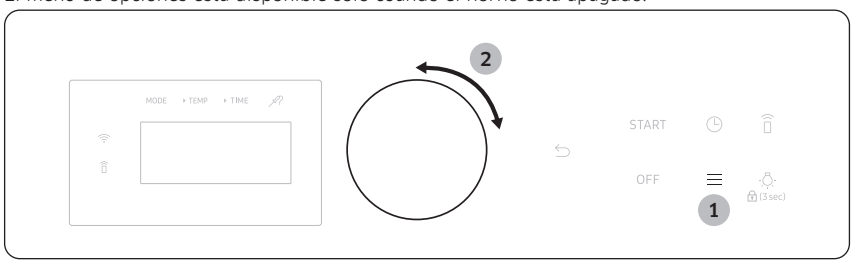
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF (APAGAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbat.
- Para desactivar la función Sabbat, mantenga presionado ⮌ durante 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbat.
- Después de un corte de energía, el horno no reanudará el funcionamiento automáticamente. “Sabbath (Sabbat)” aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la función Sabbat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Sabbat/las fiestas.
- Después de la celebración del Sabbat, apague la función Sabbat manteniendo presionado ⮌ durante al menos 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto la de Hornear cuando la función Sabbat está activa. Solo las siguientes funciones funcionarán correctamente: Hornear, Inicio/Configurar horno y Apagar horno.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado la función Sabbat. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

Más funciones

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



Ajuste	Descripción
Temporizador	Programa el temporizador.
Limpieza	Elimina o reduce los restos de grasa y otros residuos por incineración. **NOTA** Consulte la página 50.
Favoritos	Guarda el modo de cocción y el valor usado con más frecuencia.
Mi lista de modos	Edita la lista de modos de cocción.
Autoconversión	Cuando se utiliza el modo Hornear por convección, reduce automáticamente la temperatura 25 °F (15 °C).
Tiempo de espera de pantalla	Ajusta el tiempo de espera de la pantalla.
Ajustar hora	Programa el reloj para que muestre la hora actual. **NOTA** Consulte la página 33.

Ajuste	Descripción
Ajustar fecha	Programa el reloj para que muestre la fecha actual. **NOTA** Consulte la página 33.
Formato de hora	Programa el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas. **NOTA** Consulte la página 33.
Ahorro de energía de 12 horas	Apaga automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.
Sonido	Apaga o enciende el sonido (señal sonora) del horno.
Sabbat	Activa/desactiva el modo Sabbat. **NOTA** Consulte la página 43.

Temporizador

El temporizador le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.

1. Toque ☰. Seleccione **Temporizador** usando la perilla de disco.
2. Ingrese el tiempo deseado usando la perilla de disco.
3. Al finalizar, presione la perilla de disco.
4. Para cancelar el **Temporizador**, presione o gire la perilla de disco para seleccionar cancelar usando la perilla de disco.
5. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve el mensaje "Time's up. (Se acabó el tiempo.)". El temporizador de recuento ascendente comienza cuando finaliza el **Temporizador**.
   Presione la perilla de disco, y el temporizador de recuento ascendente desaparecerá.

Favoritos

Puede agregar hasta 10 ajustes de cocción usados con frecuencia a la Lista de favoritos para aplicarlos fácilmente en el futuro.

Cómo agregar los nuevos ajustes de cocción a Favoritos

1. Toque ☰ y seleccione **Favoritos** usando la perilla de disco.
2. Programe el ajuste de cocción (modo, temperatura, tiempo de cocción, sonda de temperatura).
3. De ser necesario, seleccione una opción (Tiempo de cocción y Sonda de temperatura).

NOTA

Alternativamente, puede seleccionar “Agregar a Favoritos” que aparece cuando el horno finaliza la cocción.

Cómo editar los ajustes de cocción favoritos

1. Toque ☰ y seleccione **Favoritos** usando la perilla de disco.
2. Seleccione **Editar**.
3. Cambie los ajustes de cocción. Los elementos que se muestran en la lista pueden variar según su selección. (Modo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.)

Cómo borrar los ajustes de cocción favoritos

1. Toque ☰ y seleccione **Favoritos** usando la perilla de disco.
2. Seleccione **Borrar**.
3. Seleccione el ajuste de cocción favorito que desee borrar.

Cómo utilizar los ajustes de cocción favoritos

1. Para seleccionar el modo Favoritos usando la perilla de disco,
2. seleccione el ajuste de cocción favorito que desee iniciar.
3. Toque **START (INICIO)**.

Mi lista de modos

Puede editar las listas de modos.

1. Toque ☰ y seleccione **Mi lista de modos** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar o deshabilitar los modos.
3. Seleccione **Guardar** para guardar los cambios.

Autoconversión

La autoconversión convierte automáticamente temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona **START (INICIO)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F.

1. Toque ☰ y seleccione **Autoconversión** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar**. (El ajuste predeterminado es "Off [Desactivado]").
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Tiempo de espera de pantalla

Puede programar el tiempo de espera para que se active el protector de pantalla.

1. Toque ☰ y seleccione **Tiempo de espera de pantalla** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar el tiempo programado.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

Es posible que aumente el consumo eléctrico según el ajuste seleccionado.
Cuando el ajuste del tiempo de espera de la pantalla está configurado en "Always on" (Siempre activa), el brillo de la pantalla LCD cambia automáticamente al nivel 2 si permanece inactiva por 3 minutos.

Ahorro de energía de 12 horas

Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.

1. Toque ☰ y seleccione **Ahorro de energía de 12 horas** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Sonido

Activa/desactiva el sonido (señal sonora).

1. Toque ☰ y seleccione **Sonido** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Ajustes del sistema

Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos en el panel de control y, luego, gire la perilla de disco para cambiar los distintos ajustes del horno.
Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.

Ajuste del sistema	Descripción
Wi-Fi	Activa o desactiva el modo WI-FI. **NOTA** Consulte la página 49.
Idioma	Seleccione el idioma preferido entre English, o French.
Unidad de temperatura	Programe el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
Calibrar temperatura	Recalibra la temperatura del horno.
Mi patrón	Esta función recuerda y guarda los ajustes de cocción.
Iluminación de bienvenida	Activa o desactiva el modo de iluminación de bienvenida.
Virtual Flame™	Activa o desactiva la función del Virtual Flame™.
Modo demostración	Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente.
Restablecer	Restablece su configuración. (Más funciones, ajustes del sistema)

Idioma

Seleccione el idioma preferido entre English, o French. No puede modificar el idioma durante la cocción.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione el **Idioma** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Idioma** y presiónela para guardar los cambios.

Unidad de temperatura (°F / °C)

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

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione la **Unidad de temperatura** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar la unidad y presiónela para guardar los cambios.

Calibrar temperatura

La temperatura del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, siga las indicaciones de tiempo y temperatura recomendadas para las recetas. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede recalibrar la temperatura. Antes de recalibrarla, pruebe una receta utilizando un ajuste de temperatura más alto o más bajo que el recomendado. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido. La temperatura del horno puede ajustarse en ±35 °F (±19 °C).

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Calibrar temperatura** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para ajustar la temperatura.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afecta a la temperatura de asar a la parrilla o autolimpieza, y se conserva en la memoria después de un corte de energía eléctrica.

Mi patrón

Esta función recuerda y guarda los ajustes de cocción utilizados por el usuario con mayor frecuencia.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Mi patrón** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar Activar/Desactivar y presiónela para guardar los cambios.

Funcionamiento del horno

Iluminación de bienvenida

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

Active o desactive el modo **Iluminación de bienvenida**. El ajuste predeterminado es activado).

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Iluminación de bienvenida** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar** y presiónela para guardar los cambios.

Virtual Flame™

Puede activar o desactivar el Virtual Flame™.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Virtual Flame™** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar** y presiónela para guardar los cambios.

Modo demostración

Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Modo demostración** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar** y presiónela para guardar los cambios.

Restablecer

Puede restablecer los ajustes de su horno (Más funciones, Ajustes del sistema).

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Restablecer** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Cancelar/Restablecer**.

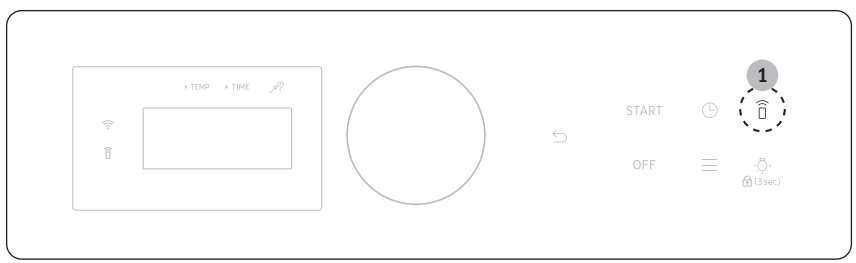
⚠ PRECAUCIÓN

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

Control inteligente

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar la estufa.
3. Una vez completado el proceso, se muestra el icono de conexión ubicado en la estufa y la aplicación confirma que está conectado.
4. Si el icono de conexión no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.



Para controlar el horno remotamente

1. Presione **Control inteligente** en la pantalla. El horno ahora puede controlarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono del horno en la aplicación Samsung para abrir la aplicación de control del horno. Si la aplicación está conectada al horno, puede ejecutar las siguientes funciones mediante la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Supervisión de horno / cubierta	• Revisar el estado del horno. • Supervisar el estado de encendido/apagado de cada quemador de la cubierta.
Control remoto del horno	• Configurar o ajustar remotamente los ajustes del hornos
Mis platos	• Apagar el horno remotamente. • Una vez iniciada la cocción, cambiar remotamente el tiempo de cocción y la temperatura.
Detección de errores	• Reconocer los errores automáticamente.
Sonda de temperatura	• Supervisar la temperatura actual y restablecer la configuración de la sonda.
• Si no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y la cubierta y apagar el horno.	

NOTA

Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Activar/Desactivar Wi-Fi

Si configura el modo WI-FI en desactivado, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la estufa.

1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Seleccione **Modo Wi-Fi** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Activar/Desactivar** y presiónela para guardar los cambios.

NOTA

- Presionar **Control inteligente** borrará de la pantalla e impedirá el funcionamiento de la mayoría de las funciones remotas.
- Al finalizar o cancelar la cocción, se borra de la pantalla.
- Por cuestiones de seguridad, para activar el control remoto se debe especificar el tiempo de cocción.
- El horno sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- **Control inteligente** no funciona adecuadamente si la conexión Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Funcionamiento del horno

Control por voz

Para utilizar la función de control por voz de la estufa, debe instalar en su dispositivo móvil la aplicación Bixby, Amazon Alexa o el Asistente de Google.
Consulte la tabla a continuación para ver todas las funciones disponibles.

Bixby

Inicie una conversación con Bixby en su móvil Samsung diciendo “Hi, Bixby” o presionando la tecla lateral. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y la acción del Asistente de Google. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Guía de instalación

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

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Después de configurar los dispositivos, toque el botón **+** que aparece en la pantalla.
3. Toque “Voice assistant” (Asistente de voz) y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o con el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos estén visibles en la aplicación de 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 Smart Control son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Autolimpieza

Este horno autolimpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior de la estufa puede volverse muy caliente al tacto. **No** deje a niños pequeños sin vigilancia en la proximidad del electrodoméstico.
- Algunas aves son muy sensibles a las emanaciones que se producen durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, parrillas, fondo o ninguna otra parte de la estufa. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, malos resultados de horneado y daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y adherirá a la superficie interior del horno.
- **No** fuerce la apertura de la puerta del horno. Tales maniobras pueden dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga precaución al abrir la puerta del horno cuando se haya completado el ciclo de autolimpieza. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente. El horno aún se puede encontrar **MUY CALIENTE**.
- Use el guante durante la limpieza.

Antes de un ciclo de autolimpieza

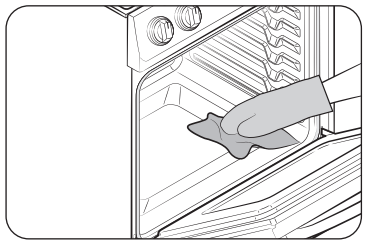


Fig. 1

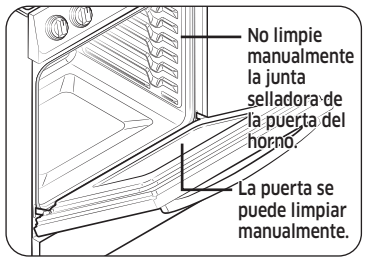


Fig. 2

- Recomendamos habilitar una ventilación en su cocina con una ventana abierta o mediante una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire del horno las parrillas, la asadera y su accesorio, todos los recipientes de cocción y todo el papel de aluminio.
- Utilice una esponja o un paño para retirar la suciedad del fondo del horno. (Fig. 1)
- Los residuos sobre el marco frontal de la estufa y la parte que queda por fuera de la junta selladora de la puerta deben ser limpiados manualmente. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjas de lana de acero bien enjabonadas o productos de limpieza, tales como Soft Scrub. Enjuague cuidadosamente con agua limpia y seque las superficies.
- No limpie la junta selladora. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que esa junta selladora permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de la luz del horno se encuentre bien colocada y que la luz del horno esté apagada.

NOTA

Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de activar el modo de autolimpieza.

Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada. Apague todas las funciones del horno y de la cubierta.
2. Toque ☰ y seleccione **Limpieza** > **Autolimpieza** usando la perilla de disco. Luego, seleccione la duración de la limpieza. (2 horas/3 horas/5 horas)
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.

   NOTA

   - Le resultará imposible iniciar un ciclo de autolimpieza si se encuentra activada la función de bloqueo del horno o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
   - La puerta del horno se traba automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. La apertura de la puerta será imposible hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
4. Cuando el ciclo de autolimpieza haya finalizado, la palabra End (Fin) aparecerá en la pantalla y la estufa emitirá una señal sonora varias veces.

Cómo retrasar el inicio del proceso de autolimpieza

1. Repita los pasos 1 y 2 en “Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza”.
2. Seleccione **Programar el inicio retardado**.
3. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la autolimpieza usando la perilla de disco.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

Como apagar la función de autolimpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo dentro del horno.

1. Presione **OFF (APAGAR)**.
2. La puerta solamente se podrá abrir cuando la temperatura del horno se haya reducido lo suficiente, lo cual demora aproximadamente una hora.

Mantenimiento de su electrodoméstico

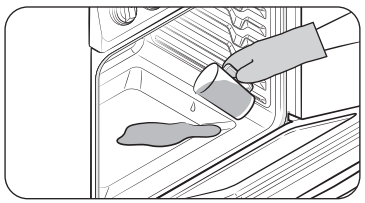
Después de un ciclo de autolimpieza

- Es posible que note una cierta cantidad de ceniza blanca dentro del horno. Límpiela con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. (Si quedan manchas blancas, quítelas con una esponja de lana de acero bien enjabonada y enjuague a fondo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

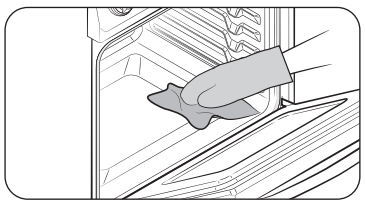
Limpieza con vapor

Cómo programar el horno para limpiar con vapor

Para limpieza liviana, la función de limpieza con vapor ahorra tiempo y energía. Si se requiere un trabajo de limpieza más intenso, use la función de autolimpieza.



1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Vierta aproximadamente 1 ¾ tazas de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno.
   Utilice solamente agua normal, no agua destilada.
3. Toque ☰ y seleccione **Limpieza** > **Limpieza con vapor** usando la perilla de disco.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.
   Cuando finalice la operación, se oirá un pitido.
5. Presione **OFF (APAGAR)**.
6. Limpie el interior del horno.
   Después de un ciclo de limpieza al vapor quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.



NOTA

Al realizar la limpieza al vapor, utilice exactamente 10 onzas de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

NOTA

Si presiona **Limpieza con vapor** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 ˚F, aparecerá la palabra **Hot (Caliente)** en la pantalla. Dado que esta función produce mejores resultados si se inicia cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se enfríe y Hot (Caliente) desaparezca de la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Después de un ciclo de limpieza con vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que finalice el procedimiento de limpieza con vapor. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza al vapor.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

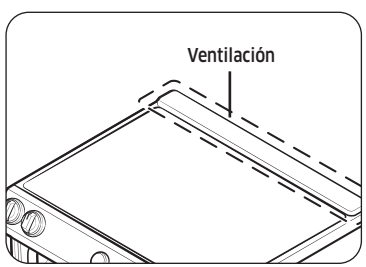
Cuidado y limpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

- **Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.**

- **Si mueve su estufa para limpieza, reparación o cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a encastrar correctamente cuando se vuelva a colocar la estufa. Si no encastra el dispositivo antivuelco, la estufa podría inclinarse y producir lesiones graves.**

Ventilación



- Los orificios de ventilación se ubican en la parte posterior de la estufa de gas.
- Esta área podría calentarse durante el uso del horno.
- Es normal que salga vapor por esta abertura.
- La abertura de ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca tapone esta abertura de ventilación.**

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

- Para su limpieza general, utilice un paño con agua jabonosa caliente.
- Para residuos más resistentes o grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere de 30 a 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y luego seque. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguna de estas superficies. Pueden causar rayaduras.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

1. Agite bien el envase del producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.
2. Coloque una pequeña cantidad de producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir sobre un paño húmedo o sobre una toalla de papel húmeda.
3. Limpie un área pequeña, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Seque y lustre con una toalla de papel seca y limpia o un paño húmedo.
5. Repita en la medida de lo necesario.

NOTA

- **No use una esponja de lana de acero. Rayará la superficie.**
- Si anteriormente el electrodoméstico fue limpiado utilizando un producto a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.

Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, frote las barras laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.
- Las parrillas deslizantes pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. Durante la limpieza, tenga cuidado de que no entre agua o limpiador en los deslizadores a los costados de la parrilla.

NOTA

- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la parrilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la parrilla, puede ser necesario lubricarla usando lubricante de grafito.

NOTA

- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, www.samsung.com/ca_fr/support) y busque la referencia número DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a http://www.samsungparts.com/Default.aspx.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Bandeja de la freidora de aire

Para mantener la bandeja de la freidora de aire limpia, retírela de la cavidad y remójela en agua tibia y jabón. Luego, quite la suciedad de la bandeja de la freidora de aire con una esponja de pulir plástica.

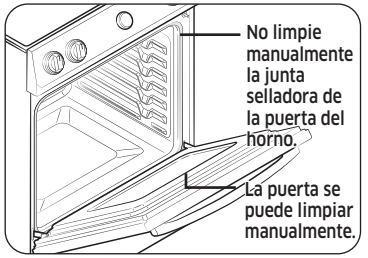
NOTA

La bandeja de la freidora de aire puede lavarse en lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje la bandeja de la freidora de aire en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la bandeja de la freidora de aire, su color virará a tonos azulados y se volverá opaca.

Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios penetre en los orificios de ventilación de la puerta.** NO utilice productos para limpiar hornos, polvos de pulir, ni ningún material de limpieza fuertemente abrasivo sobre el exterior de la puerta del horno.
- **NO limpie la junta selladora de la puerta del horno.** La junta selladora de la puerta del horno está confeccionada con un material tejido que es esencial para un cierre bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o retirar la junta.

Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio

Limpieza en el uso normal diario

Use solo un producto de limpieza para placas de cocción vitrocerámicas. Otras cremas podrían resultar menos efectivas.

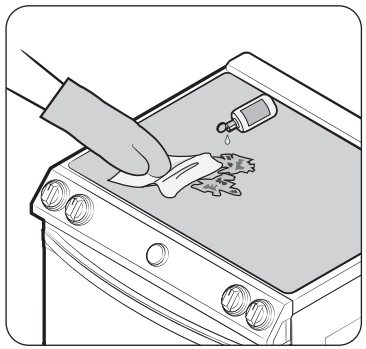
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

1. Antes de utilizar la cubierta por primera vez, límpiela con un producto de limpieza para superficies de cocción vitrocerámicas.
   Esto ayuda a proteger la cubierta y facilita la limpieza.
2. Utilizar diariamente un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas ayudará a que la cubierta mantenga la apariencia de nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas del producto de limpieza directamente sobre la cubierta.
4. Utilice una toalla de papel o una almohadilla para limpiar superficies de cocción vitrocerámicas para limpiar toda la superficie de la cubierta.
5. Utilice un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de la limpieza. No es necesario enjuagar.

⚠ ADVERTENCIA

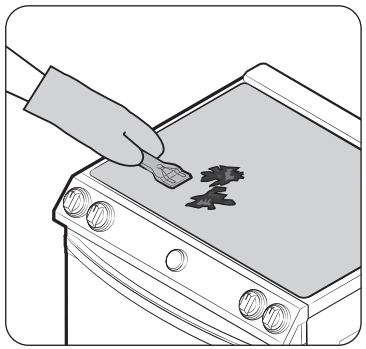
Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

Cómo quitar los residuos quemados



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados.
3. Utilice un paño de limpieza para cubiertas vitrocerámicas y frote la zona de los residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos arriba enumerados según resulte necesario.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

Cómo quitar gruesas capas de residuos quemados y adheridos



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión para poder quitar los residuos.
3. Después de raspar con la rasqueta de navaja, esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados. Utilice el paño de limpieza para quitar los residuos que queden. (No raspe la junta selladora).
4. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

Cómo quitar marcas de metal y arañazos

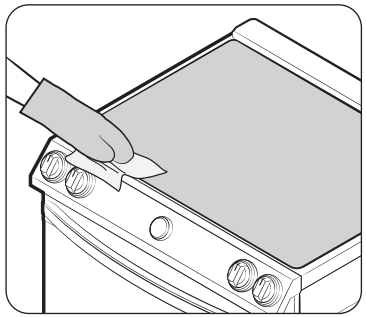
1. Tenga cuidado de no deslizar cacerolas y sartenes sobre su cubierta. Esto dejará marcas en la superficie de la cubierta. Puede quitar estas marcas utilizando un limpiador para cubiertas vitrocerámicas con un paño de limpieza específico para limpiar estas superficies.
2. Si se dejan hirviendo hasta secarse los recipientes de limpieza someramente revestidos con aluminio o cobre, el revestimiento puede dejar manchas de color sobre la cubierta. Estas manchas de color se deben quitar inmediatamente o se pueden volver permanentes.

⚠ ADVERTENCIA

Controle cuidadosamente los fondos de los recipientes de cocción para asegurarse de que estén libres de rugosidades que puedan rayar la cubierta.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Limpieza de la junta selladora de la cubierta



Para limpiar la junta selladora a lo largo de los bordes del vidrio, deje un paño mojado reposando contra ella por unos minutos y luego limpie con un producto no abrasivo.

Potenciales daños permanentes a la superficie de vidrio

- Los derrames de materiales azucarados (tales como jaleas, caramelo, almíbares) o plásticos fundidos pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Esta situación no está cubierta por la garantía. El derrame debe limpiarse mientras permanezca caliente. Tenga especial cuidado al quitar sustancias calientes. Consulte la sección a continuación.
- Si utiliza una rasqueta, asegúrese de que sea nueva y que su navaja mantenga buen filo. No utilice una navaja sin filo o con mordeduras.

Limpieza de derrames azucarados y plástico fundido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
2. Usando un guante aislante, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para mover la sustancia derramada a una zona de la cubierta que no se encuentre caliente. Quite la sustancia derramada con toallas de papel.
3. El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todo el residuo haya sido eliminado completamente.

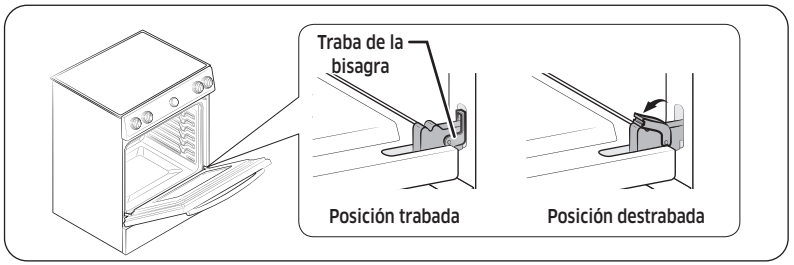
NOTA

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie de vidrio, la cubierta de vidrio deberá ser reemplazada. En tal caso, será necesario llamar al servicio de reparaciones.

Cómo retirar la puerta

⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta por la manija.
- Desconecte la electricidad antes de retirar la puerta.



1. Abra la puerta por completo.
2. Jale las trabas de las bisagras hacia abajo, hacia el marco de la puerta hasta la posición destrabada.

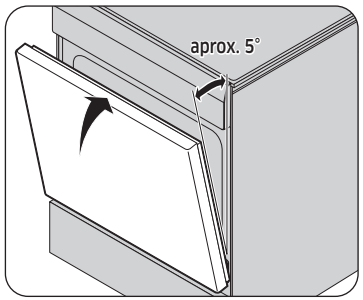


Fig. 1

3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).

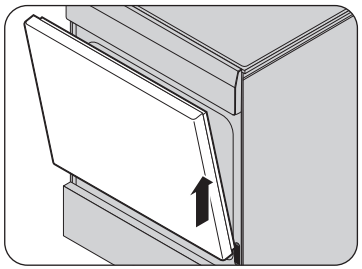
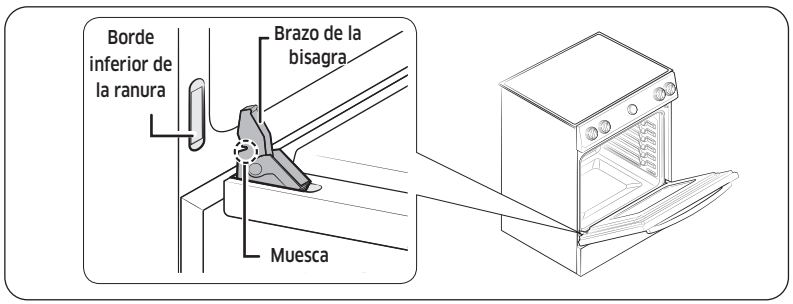


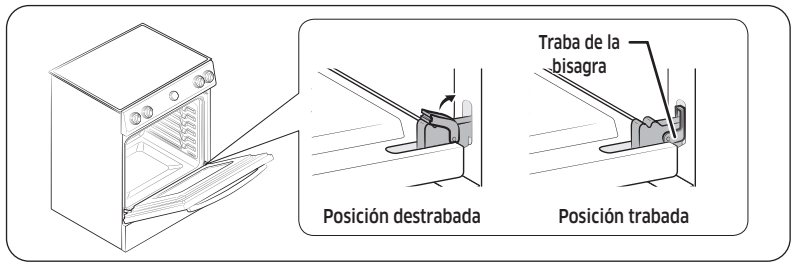
Fig. 2

5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura (Fig. 2).

Cómo volver a instalar la puerta



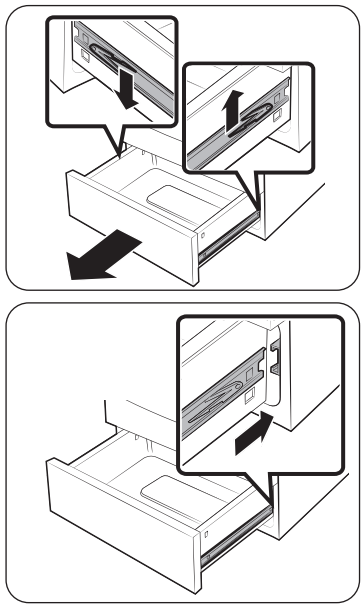
1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente inserta en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no se encuentra correctamente insertada en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.
5. Cierre la puerta del horno.

Mantenimiento de su electrodoméstico

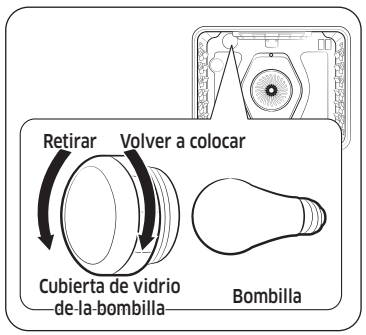
Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento



1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Localice los ganchos de los rieles a cada lado. Con ambas manos, empuje hacia abajo el gancho izquierdo mientras levanta el gancho derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo completamente.
4. Coloque el cajón en los rieles a cada lado y, luego, presione los ganchos en su lugar.

Recambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se encenderá al abrirse la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, presione la tecla para encenderla o apagarla. No funcionará durante el ciclo de autolimpieza.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.
2. Desenchufe la estufa o desconecte la corriente.
3. Para retirar la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de su casquillo.
5. Inserte una bombilla nueva para electrodomésticos de 40 watts y, luego, gírela hacia la derecha para ajustarla. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla girando hacia la derecha.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Resolución de problemas

Resolución de problemas

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva estufa eléctrica. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas. Si aún experimenta problemas luego de intentar la solución sugerida, comuníquese con Samsung al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa está desnivelada.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente.	• Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas de nivelación en la base de la estufa hasta que la parrilla del horno quede nivelada. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para soportar la estufa.
	El piso se encuentra vencido, combado, hundido o inclinado.	Contáctese con un carpintero para corregir esta situación.
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.
Es necesario acceder al electrodoméstico para efectuarle servicio de mantenimiento o reparación y resulta difícil de mover.	Los gabinetes de cocina no están en escuadra o están construidos demasiado cerca del electrodoméstico.	Comuníquese con un constructor o instalador para posibilitar el acceso al electrodoméstico.
	La alfombra interfiere con el movimiento de la estufa.	Despeje suficiente espacio para que la estufa pueda ser levantada por encima de la alfombra.

PANTALLA DE CONTROL

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla queda en blanco.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La pantalla destella.	Hubo un corte de energía eléctrica.	Reajuste el reloj.

CUBIERTA

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no mantienen un hervor continuo o no cocinan con la rapidez esperable.	Puede estar usando recipientes de cocción inadecuados.	Utilice recipientes playos y cuyo diámetro se corresponda con la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	Cubra el recipiente con una tapa hasta que se alcance la temperatura deseada.
Las unidades de superficie no se encienden.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la superficie de cocción están incorrectamente configurados.	Controle que se encuentre configurado el control correcto para la unidad de superficie en uso.
Zonas con alteraciones de color en la cubierta.	Se omitió limpiar alimentos derramados.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 54.
	La superficie está caliente y el modelo se caracteriza por una cubierta de color claro.	Esto es normal. El color de la superficie puede aparecer alterado cuando está caliente. Esto es transitorio y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La unidad de superficie alterna frecuentemente entre encendido y apagado.	El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de energía.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use la estufa como siempre.
La unidad de superficie deja de estar al rojo vivo cuando se cambia a una regulación más baja.	Esto es normal. La unidad todavía se encuentra encendida y caliente.	
Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta.	La limpieza de la cubierta se está realizando incorrectamente.	Las rayaduras son imposibles de quitar. Por efectos de la limpieza, las rayaduras muy pequeñas se volverán menos visibles con el transcurrir del tiempo. Use una crema para limpiar la superficie vitrocerámica. No use sustancias químicas ni productos abrasivos. Estos productos pueden dañar la superficie del electrodoméstico.
	Se usaron sobre la cubierta recipientes de cocción con fondos rugosos, o se depositaron partículas gruesas y abrasivas (por ejemplo, sal o arena) entre los recipientes y la superficie de la cubierta.	Para evitar rayaduras, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los recipientes de cocción estén limpios antes de usarlos. Utilice recipientes de fondos lisos.
	Se ha deslizado algún utensilio de cocina sobre la superficie de cocción.	
Pintas o vetas pardas.	Ocurrieron derrames que fueron cocinados hasta adherirse a la superficie.	• Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de aproximadamente 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. • Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 54.
Zonas con alteración de color con brillo metálico.	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos permanecieron sobre la superficie de la cubierta.	• Quítelos utilizando una crema de limpieza para cubiertas vitrocerámicas. • Utilice recipientes de cocción con fondos limpios y secos. Limpie la cubierta con un limpiador para vitrocerámica regularmente cada semana.
Se oyen ruidos como "crujidos" o "suaves estallidos".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use la estufa como siempre.

HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 31.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La bombilla está floja o fallada.	Ajuste o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.
La estufa no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente o tal vez en su casa se haya quemado un fusible o activado un disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación se encuentre enchufado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. Controle los fusibles y disyuntores.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.

Problema	Causa posible	Solución
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección sobre cómo asar a la parrilla a partir de la página 38.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno no se han configurado correctamente.	Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 31.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 35.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	El sensor del horno requiere ajuste.	Consulte la sección sobre cómo ajustar el termostato en la página 47.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte la guía de cocción para el tamaño de las porciones en la página 38, y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 38.
	El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	• Precaliente durante 10 minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. • Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 38.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El sensor del horno requiere ajuste.	Consulte la sección sobre cómo ajustar el termostato en la página 47.
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de autolimpieza.	Deje que la estufa se enfríe y, luego, restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 50.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si la función de bloqueo del horno está activada o si hay un elemento de placa de cocción.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 32). Asegúrese de que todos los elementos superiores estén apagados.

Problema	Causa posible	Solución
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione **OFF (APAGAR)**. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Aguarde hasta que el ciclo de autolimpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de autolimpieza.
Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 50.
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la autolimpieza o darle una duración mayor.
Sale vapor por la abertura de ventilación.	Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use la estufa como siempre.
	La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más parrillas o se cocina mayor cantidad de alimento.	

Problema	Causa posible	Solución
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo.	• Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas. • Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 50.
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto no es una falla del sistema, sino el funcionamiento normal.
El ventilador del horno hace ruidos o no se apaga.	Si bien el ventilador de refrigeración no está visible, podrá escuchar el funcionamiento cuando el sistema electrónico esté caliente y el apagado cuando el sistema electrónico esté frío.	Esta es la operación normal para enfriar el horno. El ventilador de refrigeración se apaga automáticamente cuando el horno se enfría.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas.

CAJÓN

Problema	Causa posible	Solución
El cajón no se desliza con suavidad o se arrastra con fricción.	El cajón se encuentra desalineado.	Jale el cajón hacia afuera completamente y empújelo totalmente hacia adentro. Ver página 58.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de los cajones.
Condensación excesiva dentro del cajón.	Hay líquido en el cajón.	Extraiga el líquido.
	Alimentos sin cubrir.	Cubra los alimentos con una tapa.

Resolución de problemas

Códigos de información

HORNO

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-d0	Hay un cortocircuito en la perilla de disco.	Presione **OFF (APAGAR)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-d1	La traba de la puerta no está alineada.	
C-F0	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario.	
C-F2	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el principal y el táctil.	
C-20	El sensor del horno está abierto cuando el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del horno.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-22	El sensor sub PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	Presione **OFF (APAGAR)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
	Hay un cortocircuito en el sensor sub PCB.	
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-30	El sensor del PCB principal está abierto cuando el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del PCB principal.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
Bad line	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación no está instalado correctamente.	Si la conexión de alimentación está mal realizada, aparece ese código de error en la pantalla. Vuelva a realizar la conexión de alimentación correctamente y el mensaje desaparecerá.

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del sub PCB es anormalmente alta.	Presione **OFF (APAGAR)**. Verifique la ventilación del horno y la ventilación de enfriamiento. Compruebe si la ventilación está cerrada; la ventilación nunca debe estar obstruida. Deje enfriar el horno y luego vuelva a encenderlo. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.

CUBIERTA

Código mostrado	Causa posible	Solución
F0H	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el inversor.	Gire la perilla a Off (Apagado) y luego gírela de nuevo hasta el ajuste que desea. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.

Código mostrado	Causa posible	Solución
C0	El sensor superior está abierto cuando el quemador está funcionando.	Solicite servicio técnico
	El sensor superior está cortocircuitado cuando el quemador está funcionando.	
C2	El sensor IGBT está abierto cuando el quemador está funcionando.	
	El sensor IGBT está cortocircuitado cuando el quemador está funcionando.	
A2	Este código se muestra si el motor de ventilador de CC está abierto o bloqueado.	
U	Aparece si el utensilio de cocina que hay sobre un elemento no es adecuado o es demasiado pequeño o no se colocó un utensilio de cocina en la zona de cocción.	Revise los utensilios

Resolución de problemas

Código mostrado	Causa posible	Solución
--	Se visualiza si se puso la perilla de un elemento en la posición de encendido cuando el modo Shabat o de Autolimpieza había terminado o se había cancelado, y el quemador no detectó un recipiente durante 1 minuto.	Para que la visualización vuelva a ser la normal y usar la cubierta, gire la perilla a la posición de apagado.
C1	Este código se muestra si la temperatura interna de un quemador es anormalmente alta.	Gire la perilla a Off (Apagado) y luego gírela de nuevo hasta el ajuste que desea. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.

Garantía (EE.UU.)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR ORIGINAL CON COMPROBANTE DE COMPRA

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su empaque de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, que comienza desde la fecha de la compra original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada solo es válida para productos comprados y utilizados en Estados Unidos de América que hayan sido instalados, operados y mantenidos de acuerdo a las instrucciones que se adjuntaron o proporcionaron con el producto. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o con el número de teléfono detallado en esta garantía con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio técnico de la garantía.

SAMSUNG brindará servicio técnico a domicilio sin costo dentro de los Estados Unidos contiguos durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad de los prestadores de servicio técnico autorizados dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG podrá, según su criterio, optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio. Si el producto se encuentra en un área sin prestadores de servicio técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se cobre el costo del viaje o se solicite que el cliente lleve el producto a un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para que se realice el servicio técnico.

Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía correspondiente, el producto se reparará, reemplazará, o se devolverá el monto de la compra, según decida SAMSUNG. SAMSUNG podrá utilizar piezas nuevas o reparadas al reparar el producto, o lo reemplazará con un producto nuevo o reparado. Las piezas y los productos reemplazados estarán garantizados por la garantía del producto original que resta, o noventa (90) días, el período que sea más prolongado. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el uso para fines domésticos, no comerciales del producto, y no cubrirá lo siguiente: daños producidos durante el envío, la entrega o la instalación o por uso distinto al previsto para este producto; daños producidos por modificación o alteración no autorizada del producto; productos a los que se le borraron, desfiguraron o cambiaron de forma alguna los números de serie de fabricación originales, o en los que no se puede leer con claridad; daños cosméticos como rayones, abolladuras o muescas, o cualquier daño al acabado del producto; daños producidos por abuso, uso incorrecto, infestación de plagas, accidentes, incendios, inundaciones u otros fenómenos de la naturaleza o casos de fuerza mayor; daños producidos por uso de equipos, herramientas, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; daños causados por corriente o voltaje incorrectos, sobretensión o fluctuación de la línea eléctrica; daños causados por no operar o mantener el producto como establecen las instrucciones; instrucción a domicilio sobre el uso del producto; servicio técnico para el arreglo de instalaciones que no se adecuan a los códigos de electricidad y fontanería o arreglo de conexiones eléctricas o de fontanería del hogar (por ejemplo, arreglos de cableado, fusibles o tuberías de la toma de agua). Tampoco están cubiertos por esta garantía limitada los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendados o por (ii) derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas le corresponderá al cliente.

Las visitas de un técnico de servicio autorizado para que explique las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que figura a continuación si necesita asistencia con estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

GARANTÍAS TÁCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, POSEEN UN TÉRMINO LIMITADO DE UN AÑO O EL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

LIMITACIÓN DE COMPENSACIÓN

SU ÚNICA COMPENSACIÓN ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL MONTO DE LA COMPRA, SEGÚN DECIDA SAMSUNG, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS IMPREVISTOS O DERIVADOS, QUE INCLUYEN PERO NO SE LIMITAN AL TIEMPO Y FORMA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS DE RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, NO OBTENCIÓN DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS SIN IMPORTAR LA TEORÍA JURÍDICA EN LA QUE SE BASA EL RECLAMO, INCLUSO SI SE HA NOTIFICADO A SAMSUNG QUE TALES DAÑOS ERAN POSIBLES. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o las exclusiones nombradas anteriormente podrían no aplicarse. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna otra garantía otorgada por persona, compañía o corporación alguna con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su empaque de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

Un (1) año para las piezas y la mano de obra, un (1) año para las piezas de la Garantía Para la cubierta de vidrio

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en CANADÁ. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de CANADÁ. El servicio técnico a domicilio no se encuentra disponible en todas las áreas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado. La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. Tampoco están cubiertos los daños a la cubierta de vidrio causados por el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas, daños a la cubierta de vidrio causados por derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA INCLUIDAS, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADAS, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

Apéndice

Anuncio de código abierto

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

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0.

SAMSUNG

Escanee el código QR* o visite
www.samsung.com/spsn
para ver nuestros útiles videos
instructivos y programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NE63*891*S*

SAMSUNG

Dispositif anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET FIXÉ**. Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

j) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

k) Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et fixé à l'arrière droite (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.

l) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droite ou gauche du dessous de l'appareil.

m) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.

n) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. L'appareil risquerait de basculer et provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien fixer le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

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

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

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes ; et

2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

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

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

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

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception.
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

2. Avis d'IC

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

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

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

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio.

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

- Réorientez l'antenne de réception ou changez son emplacement.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui auquel le récepteur est relié.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 6

Présentation de votre nouvelle cuisinière 21

Présentation 21
Accessoires fournis 21

Avant de commencer 22

Conseils pour économiser de l'énergie 22

Table de cuisson 22

Cuisson sur une table à induction 22
Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ? 24
Avant d'utiliser la table de cuisson 26
Récipients pour les zones de cuisson à induction 27
Utiliser des récipients de taille adaptée 27
Tailles de récipients et de casseroles 27
Test des ustensiles de cuisine à induction 28
Bruits de fonctionnement 28
Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction 28
Détection de la température 29
Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques 30
Protection de la table de cuisson 30

Utilisation du four 31

Tableau de commande du four 31
Comment utiliser le bouton de réglage ? 31
Verrouillage 32
Mode d'affichage 32
Activation et désactivation de l'éclairage du four 32
Horloge 33
Cuisson au four 33
Mode de cuisson 34
Utilisation des grilles de cuisson 35
Guide des recettes 37
Sonde thermique 41
Options de cuisson 42
Fonctions spéciales 43
Autres fonctions 44
Réglages système 47
Commande intelligente 48
Commande vocale 50

Entretien de votre appareil 50

Auto-nettoyage 50
Nettoyage vapeur 52
Entretien et nettoyage du four 53
Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée 54
Retrait et réinstallation de la porte du four 56
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement 58
Remplacement de l'ampoule du four 58

Dépannage 59

Dépannage 59
Codes d'information 64

Garantie (ÉTATS-UNIS) 66

Garantie (CANADA) 68

Annexe 69

Annonce de logiciel libre 69

Consignes de sécurité importantes

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

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ ATTENTION

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

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

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

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

AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 ADOPTÉE PAR LA CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠ ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture et les rainures situées autour de la porte du four.

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

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

- **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière** (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre, la table de cuisson ou le tableau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- S'il se produit un incendie à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four avec une serviette en papier ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez de nettoyeur haute pression, à eau ou à vapeur, sur aucune partie de la cuisinière.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FOYERS A INDUCTION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Assurez-vous que vous savez quelle touche sensitive correspond à chaque foyer.** Placez un récipient rempli d'eau sur le foyer avant de l'allumer. Éteignez ce dernier avant de retirer le récipient.
- **Utilisez des plats de taille appropriée -** La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.
- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents :** afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation et de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez le manche des ustensiles vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence -** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un foyer fonctionne à puissance élevée :** en cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer. Un récipient continuant de chauffer à vide risque de fondre.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments, allumez la hotte.**
- **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne. Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

SECURITE ELECTRIQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

SECURITE ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- 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 coincer les doigts dedans.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est en mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **N'obstruez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais ces orifices de ventilation et ne placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur dessus.
- **Insertion des grilles de cuisson** Placez toujours les grilles de cuisson à l'emplacement approprié tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
- **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et la vitre risque de voler en éclats.

⚠ ATTENTION

N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas arrêté et que l'alimentation est rétablie, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Les aliments laissés sans surveillance peuvent s'enflammer ou s'altérer.

COMMANDE À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour pouvoir le commander à distance à tout moment.

- **Ne placez pas de matières inflammables ou de produits thermosensibles à l'intérieur, par-dessus ou près des foyers de l'appareil.**

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- **Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Procédez au cycle d'auto-nettoyage uniquement sur les parties mentionnées dans le présent manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
- Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
- Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
- Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
- Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.** Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et éclaboussures risquent de pénétrer à l'intérieur et de créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne d'installation par un technicien qualifié peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé. Il peut s'agir par exemple de traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, de loquets de porte cassés, de fissures au niveau de la porte ou d'une porte mal alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.

- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- Si votre appareil est submergé par un liquide quel qu'il soit, veuillez prendre contact avec le centre de dépannage Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, par exemple des résidus d'aliments, cela risque de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage Samsung proche de chez vous.
- Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
  - Risque d'asphyxie avec les sacs en plastique notamment.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques, tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage Samsung le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.

- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
  - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
  - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
  - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de dépannage Samsung.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques car les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

AVERTISSEMENTS RELATIFS A L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner à de jeunes enfants.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple de l'eau ou d'autres boissons.
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles, par exemple un insecticide, sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
  - Si vous ouvrez la porte, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les aliments ou des objets chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
  - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
- Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Évitez de surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

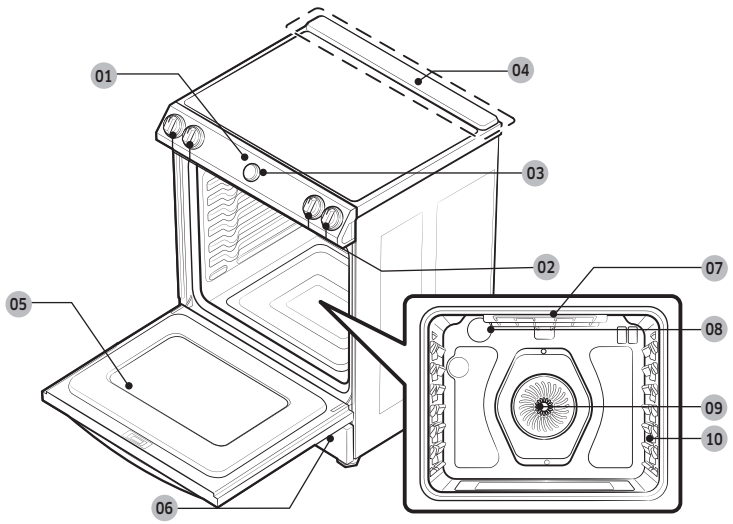
⚠ ATTENTION

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Présentation



01 Tableau de commande

02 Boutons de commande de la surface (reportez-vous en page 23 pour plus d'informations.)

03 Bouton de réglage (reportez-vous en page 31 pour plus d'informations.)

04 Orifice de ventilation

05 Porte du four

06 Tiroir de rangement

07 Résistance de cuisson au gril

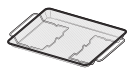
08 Éclairage du four

09 Système de convection

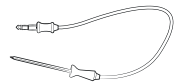
10 Hauteur

Accessoires fournis

Grilles de cuisson (2) *



Plaque de friture par application d'air (1) *



Sonde thermique (1) *

Nettoyant et tampon de nettoyage (1)

REMARQUE

Si vous avez besoin de l'un des accessoires marqués d'un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Avant de commencer

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, lancez un cycle de cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.
Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments.
  Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de 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 pour faire réchauffer le four, organisez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

Table de cuisson

Cuisson sur une table à induction

⚠ **ATTENTION**

AVANT LA CUISSON

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

⚠ **ATTENTION**

PENDANT LA CUISSON

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

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

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

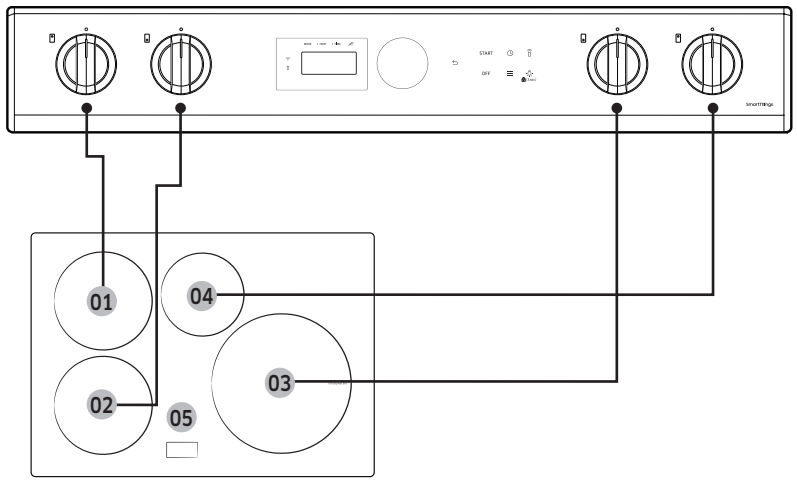
- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi.
- La table de cuisson peut rester chaude un certain temps après l'arrêt total de la cuisson. SI vous touchez la table de cuisson avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi, vous risquez de vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les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

REMARQUE

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

Emplacement des foyers à induction et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les foyers à induction de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous.



01	Arrière gauche : 7", 1800 / 2300 W	**02**	Avant gauche : 7", 1800 / 2300 W	**03**	Avant droit : 11", 2400 / 4200 W
04	Arrière droit : 6", 1200 / 2000 W	**05**	Affichage de la table de cuisson		

Consignes de sécurité - Chaleur résiduelle

- Sur l'écran de la table de cuisson, un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour chaque élément. Il indique les éléments qui sont encore chauds. Quand cet indicateur s'affiche, vous devez éviter de toucher l'élément.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, le voyant « ℎ » ou « H » reste allumé tant qu'un foyer est chaud. L'indicateur« H »signifie plus chaud que « ℎ » .

REMARQUE

L'éclairage autour du bouton s'allume lorsque le bouton est actionné.

Table de cuisson

Affichage numérique

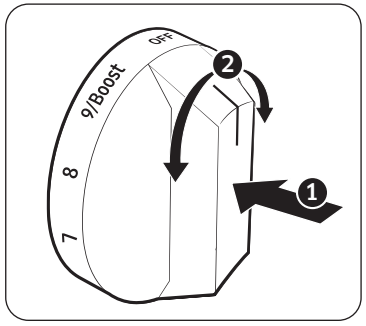
- P Pleine puissance : utilisez ce paramètre pour chauffer le contenu d'un récipient ou d'une casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale « 9 » (Hi) (Puissance élevée).
- -- Il s'affiche si un bouton de foyer a été mis sur une position On (Marche) lorsque le mode Sabbath (Shabbat) ou Self-clean (Auto-nettoyage) a été terminé ou annulé, et que la cuisinière n'a pas pu détecter de récipient ou de casserole sur le brûleur pendant une minute. Pour revenir en affichage normal et utiliser la table de cuisson, réglez le bouton sur la position Off (Arrêt).
- C1 Message d'erreur. Il s'affiche si la table de cuisson à induction a surchauffé en raison d'une mauvaise utilisation. Exemple : utilisation avec un récipient vide.
- U Message d'erreur. Il s'affiche si le récipient placé sur un foyer est inadapté, trop petit, ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Sb, SC Il s'affiche lorsque le mode Sabbath (Shabbat) ou Self-clean (Auto-nettoyage) est activé.

Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ?

⚠ ATTENTION

- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds, même éteints, et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers de la table de cuisson avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais cuire vos aliments sans surveillance lorsque vous réglez les foyers sur une puissance de 6 ou au-delà. Les débordements produisent de la fumée. Les éclaboussures de graisse risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

Bouton de commande de la table de cuisson à induction

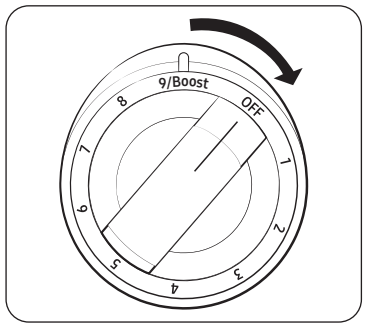


1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
3. L'affichage numérique indique « 1 - 8 », « 9 » ou « P ».
   - Déplacez le bouton de réglage jusqu'à ce que le réglage du niveau de puissance souhaité apparaisse à l'écran numérique. 1, 2 jusqu'à 9 (Hi) (Puissance élevée), P (Boost) (Pleine puissance).

REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ». (page 59)

Commande pleine puissance à induction

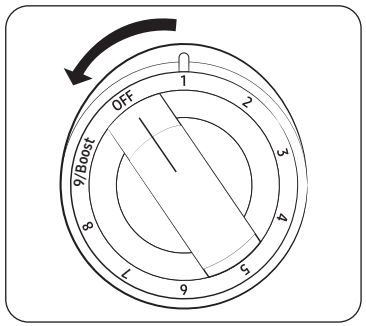


1. Pour activer la fonction de pleine puissance, réglez le bouton de commande sur la position "9/Boost" (9/Pleine puissance) :
2. L'affichage numérique affiche « P ».
   - La fonction Pleine puissance permet d'augmenter la puissance de la zone de cuisson à induction lorsque vous en avez besoin.
     Exemple : pour faire bouillir un grand volume d'eau.
   - La fonction Pleine puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson. Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance d'origine « 9 ».

REMARQUE

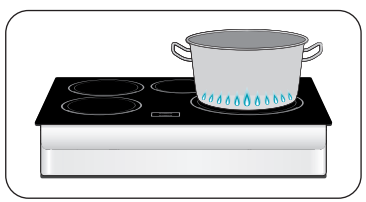
- Si vous tournez le bouton de commande sur « 9/Boost » (9/Pleine puissance) depuis un autre niveau de puissance, la zone de cuisson à induction fonctionnera au niveau de puissance « 9 ». (Vous ne pouvez pas régler Pleine puissance « P », si vous tournez le bouton sur la gauche.)
- Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes des foyers à induction.

Commande de mijotage à induction



1. Pour faire mijoter, réglez le bouton de commande sur la position 1.
2. L'affichage numérique affiche « 1 ».
   - Utilisez le réglage Simmer (Mijoter) pour faire mijoter et maintenir de grandes quantités d'aliments au chaud tels que des ragoûts ou des soupes.
   - Le réglage Simmer (Mijoter) de la petite zone de cuisson est idéal pour faire chauffer les mets délicats ou fondre du chocolat.

Technologie de Virtual Flame™



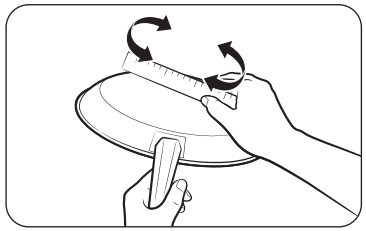
La technologie de Virtual Flame™ simule la présence de flammes lorsque vous allumez un foyer à induction.

- Si l'option Virtual Flame™ est activée, des flammes virtuelles apparaissent lorsque vous réglez le bouton de commande de la table à induction sur la position On (Activé).
- Les flammes virtuelles peuvent apparaître différemment en fonction de la conception, de la taille et de la position de l'ustensile (Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles dont le diamètre du fond est identique à celui du foyer. Si le diamètre du fond de l'ustensile est trop grand, les flammes seront entièrement masquées. Si le diamètre du fond de l'ustensile est trop petit, les flammes virtuelles seront déformées.)
- Toute impureté située dans le fond de l'ustensile ou sur la surface de cuisson risque de déformer les flammes virtuelles ou d'affecter leur formation. Nettoyez soigneusement l'ustensile et la table de cuisson avant de les utiliser.
- Pour éteindre les flammes virtuelles, désactivez l'option correspondante. Si l'option de Virtual Flame™ ne fonctionne pas, vérifiez qu'elle n'est pas désactivée. (Reportez-vous à la section « Réglages système », en page 47.)

Table de cuisson

Avant d'utiliser la table de cuisson

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état



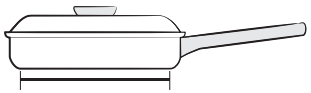
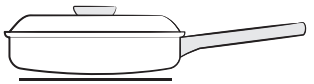
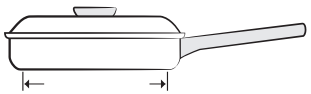
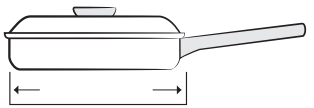
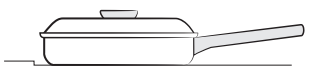
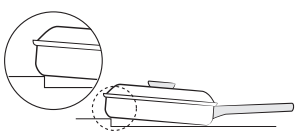
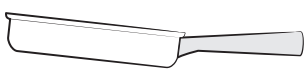
Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées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

Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section « Récipients pour les zones de cuisson à induction », en page 27.
- Utiliser des récipients de qualité à fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert pas la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

⚠ ATTENTION

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

APPROPRIÉ	NON APPROPRIÉ
 Fond du récipient plat et parois droites.	 Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.
 La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section « Utiliser des récipients de taille adaptée », en page 27.	 La taille du récipient est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à la section « Utiliser des récipients de taille adaptée », en page 27.
 Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.	 Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.
Récipient bien équilibré.	 Le manche fait incliner la casserole.

REMARQUE

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

Récipients pour les zones de cuisson à induction

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

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	N°
Verre, céramique, porcelaine	N°

REMARQUE

- Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

Utiliser des récipients de taille adaptée

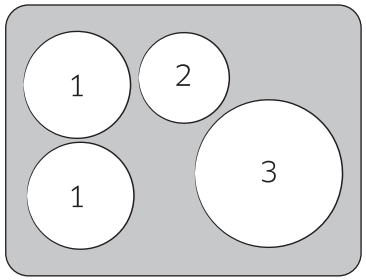
- Les zones de cuisson à induction requièrent que vous utilisiez des récipients et des casseroles de taille **minimum** ou supérieure à chaque emplacement. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le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

REMARQUE

- Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.
- Si le récipient utilisé est inadapté, trop petit, ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Tailles de récipients et de casseroles

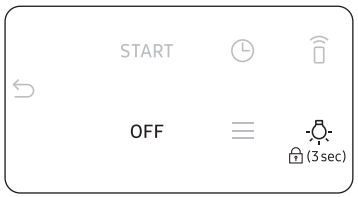
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.



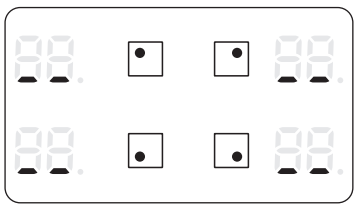
Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1	5,2 pouces (130 mm)
2	4,5 pouces (110 mm)
3	7,25 pouces (180 mm)

Test des ustensiles de cuisine à induction

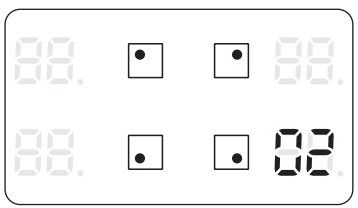
Vous pouvez vérifier quels ustensiles de cuisine sont les mieux adaptés pour la table de cuisson à induction.



1. Appuyez et maintenez simultanément (pendant 3 secondes) les touches **OFF (ARRÊT)** et de la lumière du four.



2. Si vous accédez au mode test, l'écran de votre table de cuisson apparaîtra comme l'image de gauche.
3. Placez votre ustensile de cuisine sur la zone de cuisson à induction, et tournez les boutons que vous voulez tester un par un pour les mettre en mode Boost (augmentation) ou les régler entre 1 et 9.
   Exemple : Si l'ustensile de cuisine que vous voulez tester se trouve sur la zone de cuisson RF, tournez le bouton RF.



4. Après analyse, le résultat s'affichera sur l'écran de la table de cuisson.
   - 00 : Les ustensiles de cuisine ne peuvent pas être utilisés
   - 01 : Les ustensile de cuisine est utilisable, mais moins efficace
   - 02 : Les ustensile de cuisine est parfaitement adapté
5. Vous pouvez réessayer au bout de quelques secondes, entre **2** et **4**.
6. Pour terminer ce test, mettez tous les boutons en mode **OFF (ARRÊT)**.

Bruits de fonctionnement

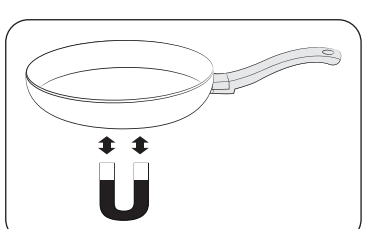
Les bruits de fonctionnement suivants peuvent être émis :

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

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction

Test d'aptitude à l'emploi

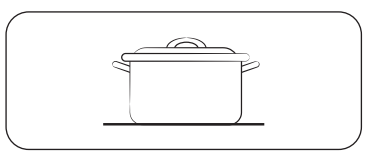


Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

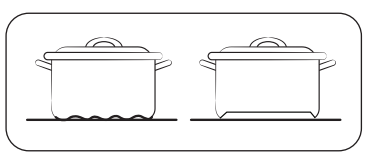
Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats

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

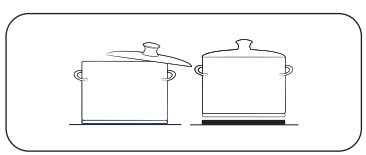
Conseils pour économiser de l'énergie



Oui



Non



Non

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

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

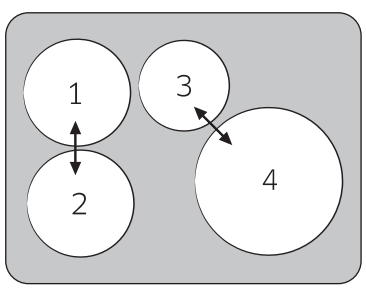
Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi.
Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, C1 s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

Gestion de la puissance



Les zones de cuisson, appariées, ont une limite de puissance définie.
Si vous dépassez cette limite en activant la fonction de pleine puissance, le système de gestion de la puissance réduira automatiquement la puissance des deux éléments de la zone.

Table de cuisson

Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
8-9 (Élevée)	Saisir à feu vif Faire bouillir	Ébullition rapide Cuisson au bain d'huile d'aliments surgelés
6-8	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Crêpes, rumsteck, côtelettes, viande grillée Potage
4-6	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Faire cuire des pâtes Faire des œufs au plat Soupes épaisses et sauces Riz et laitages
2 - 4	Faire pocher Décongélation	Faire cuire des pommes de terre Faire cuire des légumes légers
1 (Mijoter)	Faire fondre, Faire chauffer	Décongeler des légumes surgelés Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, mijoter, garder au chaud.

REMARQUE

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages de puissance devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

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

Prévention des traces et des rayures

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

Prévention des taches

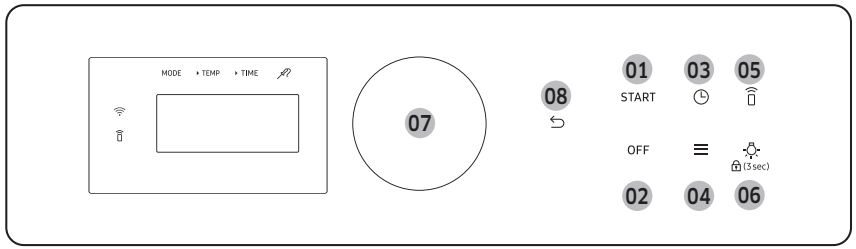
- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

Prévention d'autres dommages

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

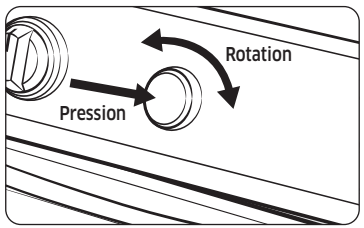
Utilisation du four

Tableau de commande du four



01 START (DÉMARRER) : pour mettre le four en marche.
02 OFF (ARRÊT) : pour supprimer toutes les informations saisies et revenir à la première étape. Permet également d'arrêter le four.
03 Options de temps : pour accéder aux options de temps réglées (Temps de cuisson, Départ différé).
04 Options : pour accéder aux options réglées.
05 Smart Control : pour activer/désactiver la fonction Smart Control.
06 Éclairage : pour allumer/éteindre l'éclairage du four.
07 Bouton de réglage : Rotation horaire - Passer au suivant / augmenter la valeur.
Rotation dans le sens antihoraire - Règle la mise au point sur la valeur précédente / diminue la valeur.
Pression - Sélectionner la valeur actuelle.
08 Précédent : pour accéder à la zone supérieure, page précédente, etc.

Comment utiliser le bouton de réglage ?



Vous pouvez utiliser le bouton de réglage comme suit :

1. Rotation

- Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, le mode suivant ou précédent s'affiche lors de la sélection du mode de cuisson.
- Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, la valeur augmenter ou diminue lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pression

Si vous appuyez sur le bouton de réglage, la valeur actuelle est saisie.

REMARQUE

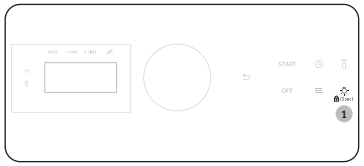
Le bouton de réglage ne peut être démonté. Ne tirez pas dessus avec force.

Utilisation du four

Verrouillage

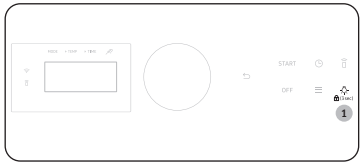
Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes du four, de la table de cuisson et de la porte du four pour éviter qu'elles ne soient activées accidentellement.

Comment activer la fonction de verrouillage



1. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
   L'icône de verrouillage apparaît à l'écran ainsi que l'heure actuelle. Toutes les fonctions doivent être annulées avant activation de la fonction de verrouillage.
   Cette fonction est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

Comment déverrouiller le four et la table de cuisson



1. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
   L'icône de verrouillage disparaîtra de l'écran.

Mode d'affichage

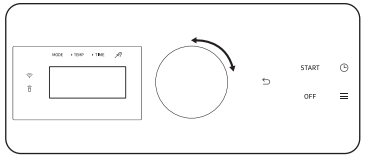
Mode veille

Le tableau de commande passe en mode veille si le four n'est pas utilisé pendant un moment. En mode veille, le tableau de commande reste inactif et affiche seulement l'heure, jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

REMARQUE

Vous pouvez régler le délai d'attente du tableau de commande. (Pour plus d'informations, reportez-vous en page 46.)

Wake-Up (Réveil)



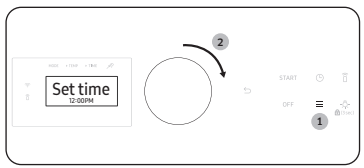
Pour activer le tableau de commande, appuyez sur le **Bouton de réglage** ou tournez-le. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie, l'éclairage du four et/ou le verrouillage des commandes.

Activation et désactivation de l'éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage du four manuellement en appuyant sur la touche .

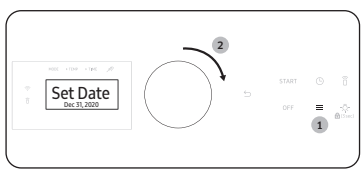
Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.



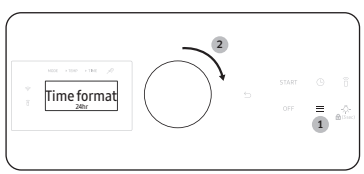
Pour régler l'heure

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Set time (Régler l'heure)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



Pour régler la date

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Set Date (Régler la date)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



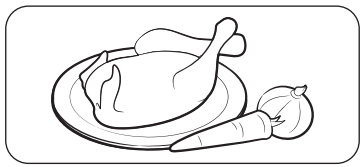
Pour changer le format de l'heure (12 h/24 h)

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Time format (Format de l'heure)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **12hr (12 h)** ou **24hr (24 h)**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

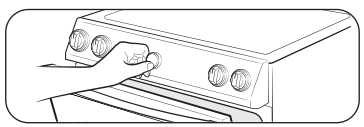
Vous pouvez régler/changer l'heure ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Temps de cuisson par exemple) ou si la fonction Sabbat est activée.

Cuisson au four



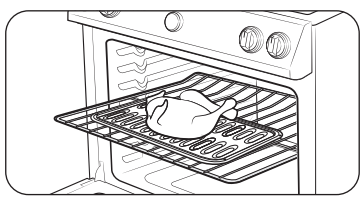
ÉTAPE 1

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



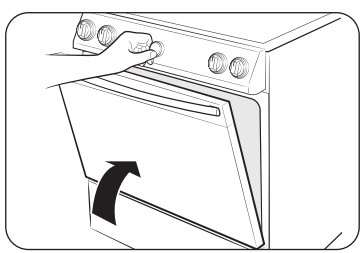
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

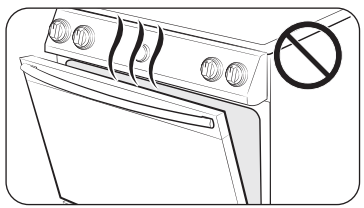
Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

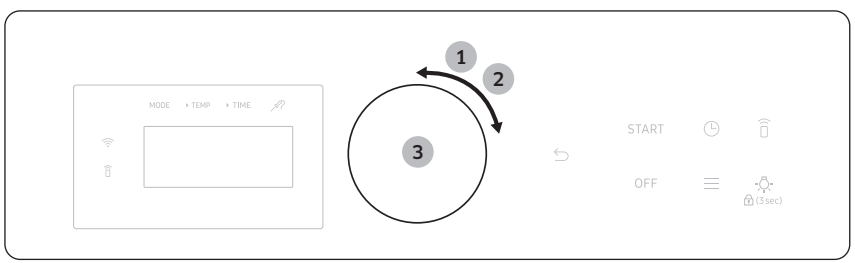
Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Utilisation du four

Mode de cuisson



- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant environ 2 minutes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, de cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.



1. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner un mode (**Cuisson traditionnelle**, **Cuisson par convection**, **Rôtissage par convection**, **Friture par application d'air**, **Cuisson au gril**, **etc.**).
2. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
3. Appuyez sur le bouton de réglage. Si nécessaire, vous pouvez régler les options **Temps de cuisson** et **Départ différé** lorsque le message « **Start** » (Démarrer) s'affiche.
   Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Un signal sonore retentit plusieurs fois lorsque le four atteint la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four puis sortez les aliments.

Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde thermique	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O	O
Cuisson au gril	Élevée à Faible	Élevée	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Friture par application d'air	350 à 500	425	X	O	O
Déshydratation des aliments	100 à 225	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X
Pain précuit	-	95	X	X	X

REMARQUE

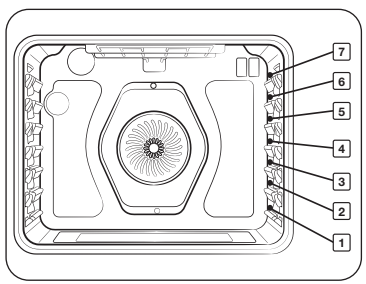
Pour modifier la température en cours de cuisson, recommencez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

REMARQUE

Si la fonction **Économie d'énergie 12 heures** est désactivée, ces modes fonctionneront jusqu'à leur annulation. (Réglage par défaut de la fonction **Économie d'énergie 12 heures** : **on (activée)**)
Reportez-vous en page **46** pour plus d'informations.

Utilisation des grilles de cuisson

Votre cuisinière à four est livrée avec 2 grilles et 7 positions de grille. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui évite que la grille ne se libère pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles de sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



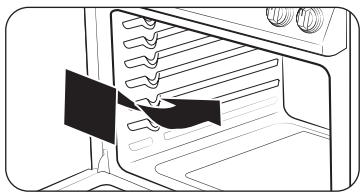
Type d'aliment	Position de la grille
Cuisson d'hamburgers au gril	7
Gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4 à 6
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

⚠ ATTENTION

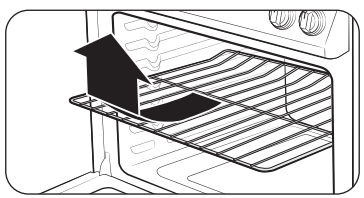
- Ne couvrez pas une grille de cuisson avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles de cuisson uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez une grille de cuisson sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

Insertion et retrait d'une grille de cuisson



Pour insérer une grille de cuisson

1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Faites glisser la grille dans le guide de grille, en la tenant par son extrémité avant.

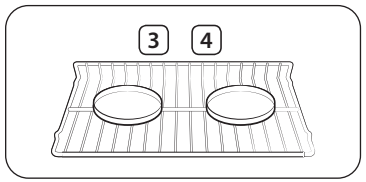


Pour retirer une grille de cuisson

1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

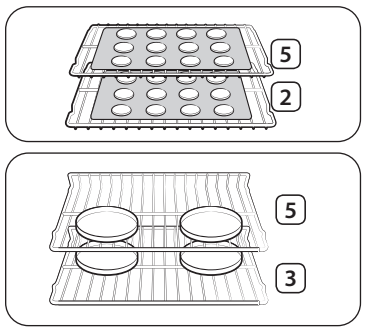
Utilisation du four

Emplacement de la grille et des plats



Une seule grille de cuisson

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1″ à 1½″.
Si vous cuisinez sur une seule grille de cuisson, placez-la en position 3 ou 4.
Reportez-vous à la figure sur la gauche.



Plusieurs grilles de cuisson

Pour des gâteaux, placez les grilles du four aux positions 3 et 5. Pour des cookies, placez les grilles aux positions 2 et 5.

Utilisation de plusieurs grilles de cuisson

Type de cuisson	Positions des grilles
Cookies	2 et 5
Gâteaux	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

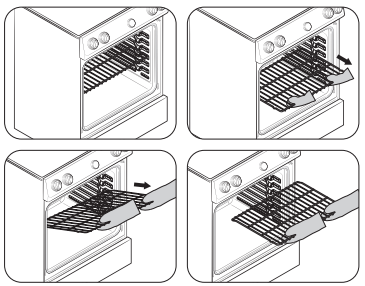
Le four est équipé de deux grilles.
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

RÉINSERTION DES GRILLES

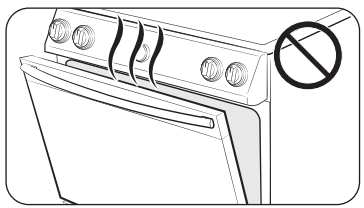
1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne posez pas de papier d'aluminium au fond du four. Cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles de cuisson uniquement lorsque le four est froid.

Guide des recettes



⚠ ATTENTION

Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four fermée.
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.
Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

Cuisson traditionnelle

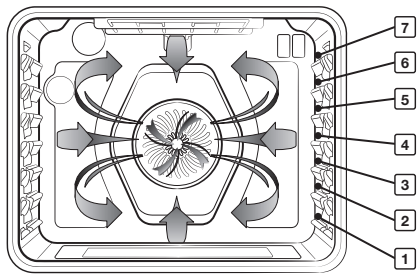
La fonction Cuisson traditionnelle est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.
Les températures et les temps de cuisson traditionnelle varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore plusieurs fois.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut être différente de la température actuellement réglée pour le four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure la circulation homogène de l'air chaud dans les zones du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'avec un chauffage ordinaire.



⚠ ATTENTION

- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Cuisson par convection	• Idéale pour faire cuire des aliments sur plusieurs grilles. • Pratique pour de grosses quantités d'aliments. • Offre des performances optimales avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain.

Utilisation du four

Cuisson par convection	• Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière sur la position 3 ou 4. (En mode double, utilisez la position A ou 1.) • Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, cookies). • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande tendres et non couverts. • Pour obtenir des performances optimales, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la résistance de cuisson au gril située au sommet du four pour cuire et dorer les aliments.
La viande ou le poisson doit être placé(e) sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant une cuisson au gril.

REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au gril avec porte fermée**. Lors d'une cuisson au gril, maintenez la porte fermée.
  Ouvrez la porte uniquement pour ajouter, retourner ou sortir des aliments.
- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir des résultats optimaux.
- Utilisez les réglages Cuisson au gril et Lo (Faible) pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant une cuisson au gril.
- Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyenne	9 boulettes	1"	ÉLEVÉE	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Bifteck	Moyenne	-	1"	ÉLEVÉE	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	Moyenne	-	¾"	ÉLEVÉE	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb	¾" à 1"	ÉLEVÉE	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	FAIBLE	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb	¾" à 1"	ÉLEVÉE	5	5:00 à 6:00	4:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 parts	¾" à 1"	ÉLEVÉE	5	4:00 à 7:00	3:00 à 6:00

⚠ ATTENTION

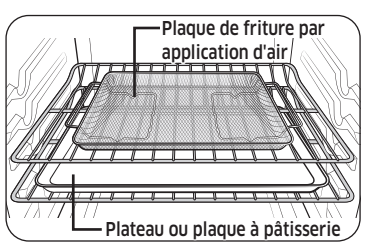
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour permettre d'obtenir des aliments frais ou surgelés plus croustillants et sains, sans ou avec moins d'huile que les modes de cuisson par convection normaux. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode avec une seule grille de cuisson et placez la plaque de friture par application d'air à la position 3. Vous pouvez régler la température entre 350 °F et 500 °F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Pour la température, le temps et la quantité, suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage.

Comment régler le four pour le mode de friture par application d'air ?

1. Placez la plaque à la position 3.
2. Sélectionnez le mode **Air Fry (Friture par application d'air)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée pour vos aliments sur le guide de cuisson. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et, si nécessaire, réglez la fonction Temps de cuisson ou Départ différé.
5. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez doucement sur **OFF (ARRÊT)** sortez puis les aliments.



Position recommandée pour la plaque de friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela contribuera à réduire les éclaboussures et la formation de fumée.
- Avant d'utiliser une plaque à pâtisserie, vérifiez la température maximale admissible de cette dernière.
- La fonction Friture par application d'air est conçue pour être utilisée avec une seule grille de cuisson. Pour des résultats optimaux, placez les aliments à la position 3.
- Pour faire cuire des aliments frais ou faits maison, badigeonnez de l'huile sur une plus grande zone de manière homogène afin d'obtenir des aliments plus croustillants.

Guide de cuisson pour la fonction Friture par application d'air

Aliment	Quantité	Température	Temps
Pommes de terre			
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Frites maison	25 à 30 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min
Tranches de pommes de terre maison	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Surgelé			
Croquettes de poulet congelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	400 °F à 425 °F	15 à 20 min
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 30 min
Churros congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min

Aliment	Quantité	Température	Temps
Volaille			
Pilons de poulet frais	40 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min
Escalopes de poulet, panées	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min
Légumes			
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Chou-fleur, pané	40 à 45 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	425 °F	20 à 25 min

Déshydratation des aliments

La fonction Déshydratation des aliments assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron (ou d'ananas) ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.

REMARQUE

- Aucun préchauffage n'est nécessaire avant un cycle de déshydratation des aliments.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de précuisson du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
Si vous appuyez sur Pain précuit alors que la température du four est supérieure à 95 °F, le message Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Pour obtenir des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction lorsque le four est froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot (Chaud) ait disparu.

REMARQUE

- Aucun préchauffage n'est nécessaire avant un cycle de précuisson du pain.
- Placez la grille à la position 3.

Maintien au chaud

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

REMARQUE

- Placez la grille à la position 3 ou 4.
- Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, ce mode fonctionnera jusqu'à son annulation (réglage par défaut de la fonction Économie d'énergie 12 heures : on (activation)).
  Reportez-vous en page **46** pour en savoir plus.

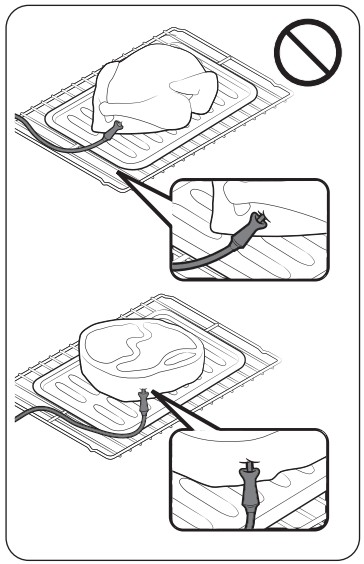
ATTENTION

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

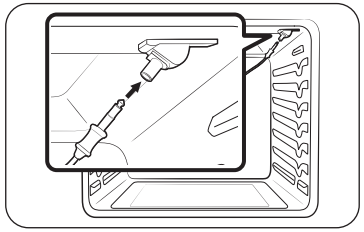
Sonde thermique

La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

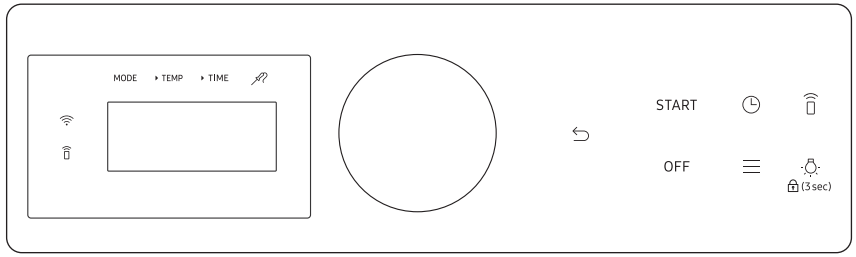
Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur **Cuisson traditionnelle**, **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**. Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la température interne est affichée lorsqu'elle atteint 100 °F.



1. Piquez la sonde thermique dans la viande pour que la pointe de la sonde atteigne le centre de la viande.
   - Lorsque vous insérez la sonde thermique, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec un os, du gras ou du cartilage.
   - Pour de la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce de viande.
   - Pour une volaille entière (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à la patte.
   - Si vous retirez la sonde thermique pendant la cuisson, le four s'arrêtera dans les 60 secondes.
   - La sonde thermique peut ne pas fonctionner correctement lorsqu'elle est insérée dans des aliments surgelés. (L'icône de la sonde thermique ne s'affiche pas.)



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



5. Réglez une option (Départ différé) si nécessaire.
6. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde thermique se coupe soit :

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- Lorsque la température atteint la température que vous avez réglée.

Utilisation du four

Tableau des températures

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

⚠ ATTENTION

- Pour protéger la sonde thermique, faites attention à ce qu'elle sorte des aliments une fois insérée. Assurez-vous que la sonde est insérée près du centre de la viande.
- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. La sonde subirait des dommages irréversibles.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments à l'avance.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour les modes de cuisson applicables.

REMARQUE

Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

Options de cuisson

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être sortis rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée pendant un temps défini. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments

1. Démarrez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson traditionnelle**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque le message « **Start** » (Démarrer) s'affiche, sélectionnez **Set Cook Time (Réglage du temps de cuisson)** à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner l'une des options suivantes que vous souhaitez exécuter une fois la cuisson terminée.
   - **Oven Off (Arrêt du four)** : pour arrêter le four une fois la cuisson terminée. (Réglage par défaut)
   - **Keep Temp (Maintien de la température)** : pour laisser le four en marche à la température de cuisson actuelle une fois la cuisson terminée.
   - **Keep Warm (Maintien au chaud)** : pour activer la fonction Maintien au chaud une fois la cuisson terminée.
6. Appuyez doucement sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pendant le temps que vous avez réglé.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur ◷ ou utilisez le bouton de réglage.

Départ différé

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler la fonction Départ différé afin de retarder de 12 heures maximum le démarrage automatique d'un mode de cuisson que vous avez sélectionné.

Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments / Auto-nettoyage

1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Démarrez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson traditionnelle**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
4. Lorsque le message « **Start** » (Démarrer) s'affiche, sélectionnez **Set Delay Start (Régler le départ différé)** à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage.
6. Lorsque le message « Delay Start » (Départ différé) s'affiche, appuyez sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage pour commencer.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur ◷ ou utilisez le bouton de réglage.

Fonctions spéciales

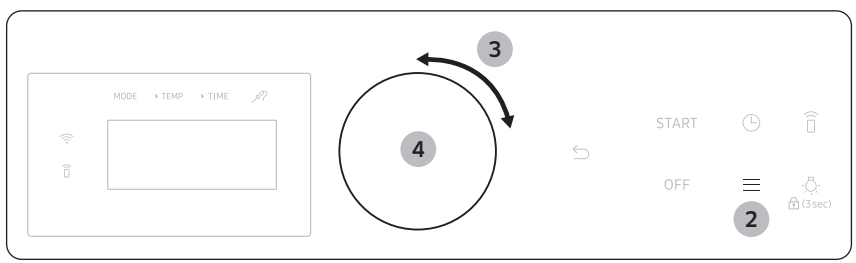
Utilisation de la fonction Sabbat

(À utiliser pour les fêtes juives et le sabbat)
Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes juives et du sabbat. Pour en savoir plus, consultez le site Web à l'adresse http://www.star-k.org.

Avec la fonction Sabbat

- La température du four peut être réglée à un niveau plus ou moins élevé après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois la fonction Sabbat correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbat. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche ☼ avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et le mode Sabbat activé, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation du mode Sabbat.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Sabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Sabbat est activée.

Pour activer la fonction Sabbat



1. Lancez le mode Cuisson traditionnelle.
2. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez la fonction **Sabbath (Sabbat)**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Activation/Désactivation)**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

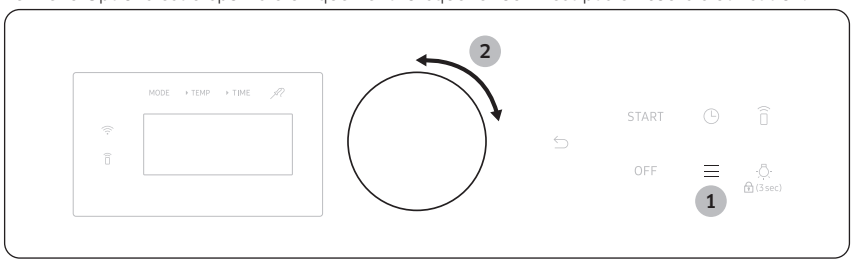
- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant doucement sur **OFF (ARRÊT)**. Cependant, cela ne désactive pas la fonction Sabbat.
- Pour désactiver la fonction Sabbat, appuyez sur ⮌ pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. Le message « Sabbath » (Sabbat) apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver la fonction Sabbat et redémarrer le four d'ici la fin du sabbat/des fêtes.
- Après avoir respecté le sabbat, désactivez la fonction Sabbat en appuyant sur ⮌ pendant au moins 3 secondes.

⚠ ATTENTION

- Lorsque la fonction Sabbat est activée, ne tentez pas d'activer d'autres fonctions à l'exception de la fonction Cuisson traditionnelle. Seules les fonctions suivantes fonctionnent correctement : Cuisson traditionnelle, Départ/Réglage du four et Arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température de ce dernier pendant environ 30 minutes après avoir démarré la fonction Sabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four se met en marche uniquement lorsque la température du four augmente.

Autres fonctions

Appuyez doucement sur le bouton ☰ du tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau suivant pour obtenir des descriptions détaillées.
Le menu Options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.



Réglage	Description
Minuterie	Pour régler la minuterie.
Nettoyage	Pour brûler complètement les résidus de graisse et autres, ou les réduire. **REMARQUE** Reportez-vous à la page 50.
Favoris	Pour enregistrer la valeur et le mode de cuisson que vous utilisez le plus.
Ma liste de modes	Pour modifier la liste de modes de cuisson.
Conversion automatique	Pour réduire automatiquement de 25 °F (15 °C) la température pendant l'utilisation de la fonction Cuisson par convection.
Délai d'attente de l'écran	Pour ajuster le délai d'attente de l'écran.
Régler l'heure	Pour régler l'horloge de manière à afficher l'heure actuelle. **REMARQUE** Reportez-vous à la page 33.

Réglage	Description
Régler la date	Pour régler l'horloge de manière à afficher la date actuelle. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **33**.
Format de l'heure	Pour régler l'horloge de manière à afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **33**.
Économie d'énergie 12 heures	Pour éteindre automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson traditionnelle, ou 3 heures après le démarrage de la cuisson au gril.
Son	Pour activer ou désactiver le son (signal sonore) du four.
Sabbat	Pour activer/désactiver le mode Sabbat. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **43**.

Minuterie

La minuterie vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson, telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie sur un temps compris entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.

1. Appuyez doucement sur ☰. Sélectionnez **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du bouton de réglage.
3. Une fois la saisie terminée, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler les réglages de la fonction **Minuterie**, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Sélectionnez Annuler à l'aide du bouton de réglage.
5. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « Time's up. (Temps écoulé.) ». Une fois la fonction **Minuterie** terminée, un compte à rebours se lance. Appuyez sur le bouton de réglage. Le compte à rebours de la minuterie va disparaître.

Favoris

Vous pouvez ajouter un maximum de 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés dans la liste Favoris, afin de pouvoir les appliquer aisément à l'avenir.

Ajout de nouveaux réglages de cuisson dans Favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Choisissez le réglage de cuisson de votre choix (mode, température, Temps de cuisson, Sonde thermique).
3. Si nécessaire, sélectionnez l'option Temps de cuisson et Sonde thermique.

REMARQUE

Sinon, vous pouvez simplement appuyer doucement sur Ajouter aux favoris, qui apparaît une fois la cuisson terminée.

Modification des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Modifier**.
3. Modifiez les réglages de cuisson. Les éléments figurant dans la liste peuvent changer selon ce que vous sélectionnez. (Mode de cuisson, température, option Temps de cuisson, etc.)

Suppression des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Supprimer**.
3. Sélectionnez le réglage de cuisson favori que vous souhaitez supprimer.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. Sélectionnez le mode Favoris à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez le réglage de cuisson favori que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyez doucement sur **START (DÉPART)**.

Ma liste de modes

Vous pouvez modifier la liste de modes.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Ma liste de modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner ou désélectionner des modes.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

La fonction Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez doucement sur **START (DÉPART)**, le four affiche la température convertie, soit 325 °F.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Conversion automatique** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation**. (Le réglage par défaut est « Off (Désactivation) ».)
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Délai d'attente de l'écran

Vous pouvez régler le délai d'allumage de l'économiseur d'écran.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Délai d'attente de l'écran** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le réglage du délai.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

La consommation d'énergie peut augmenter selon votre réglage.
Lorsque le réglage du délai d'expiration de l'écran est réglé sur « Always on (Toujours activé) », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 en cas d'inactivité pendant 3 minutes.

Économie d'énergie 12 heures

Cette option éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson traditionnelle, ou 3 heures après le démarrage de la cuisson au gril.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Économie d'énergie 12 heures** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Son

Cette option permet d'activer/désactiver le son (signal sonore).

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Son** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Réglages système

Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes sur le tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour modifier les divers réglages de votre four.
Reportez-vous au tableau suivant pour obtenir des descriptions détaillées.

Réglage système	Description
Wi-Fi	Pour activer/désactiver le mode Wi-Fi. **REMARQUE** Reportez-vous à la page 49.
Langue	Pour sélectionner la langue préférée entre English, et le French.
Unité de température	Pour régler la commande du four de manière à afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
Étalonner la température	Pour réétalonner la température du four.
Configuration personnalisée	Pour mémoriser et stocker les réglages de cuisson.
Éclairage d'accueil	Pour activer/désactiver le mode Éclairage d'accueil.
Virtual Flame™	Pour activer/désactiver la fonction Virtual Flame™.
Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'exposition uniquement.
Réinitialiser	Pour réinitialiser votre réglage. (Autres fonctions, Réglages système)

Langue

Pour sélectionner une langue préférée entre English, et le French . Vous ne pouvez pas changer la langue en cours de cuisson.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Unité de température (°F/°C)

Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Unité de température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour enregistrer les modifications.

Étalonner la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures recommandés dans les recettes. S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réétalonner la température du four. Avant de la réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à ± 35 °F (± 19 °C).

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Étalonner la température** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'auto-nettoyage. Il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Configuration personnalisée

Cette fonction mémorise et stocke les réglages de cuisson que l'utilisateur utilise fréquemment.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Configuration personnalisée** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner Activation/Désactivation et appuyez pour enregistrer les modifications.

Utilisation du four

Éclairage d'accueil

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

Vous pouvez activer/désactiver le mode **Éclairage d'accueil**. Il est activé par défaut.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Éclairage d'accueil** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Virtual Flame™

Vous pouvez activer ou désactiver Virtual Flame™.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Virtual Flame™** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Mode Démo

Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'exposition uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Mode Démo** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Réinitialiser

Vous pouvez réinitialiser le réglage de votre four (Autres fonctions, Réglages système).

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Réinitialiser** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

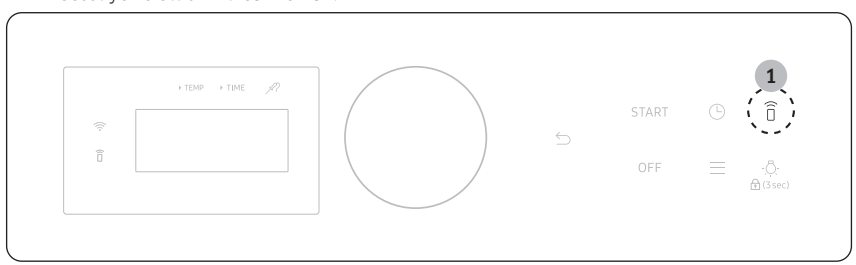
⚠ ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, désactivez toutes les fonctions du four et de la table de cuisson.

Commande intelligente

Connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois le processus terminé, l'icône de connexion, située sur l'écran de votre cuisinière, ainsi que l'application vous confirmeront que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour réessayer d'établir la connexion.



Contrôle à distance du four

1. Appuyez sur **Commande intelligente** qui apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application Contrôle du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez effectuer les fonctions suivantes via l'application :

Contrôle à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four / de la table de cuisson	• Vérifiez le statut du four. • Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur de la table de cuisson.
Contrôle à distance du four	• Réglez ou ajustez à distance les réglages du four.
Mes cuissons	• Éteignez le four à distance. • Une fois que la cuisson a commencé, modifiez à distance la température et le temps de cuisson réglés.
Détection d'erreurs	• Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.
Sonde thermique	• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
• Si n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et de la table de cuisson et éteindre le four.	

NOTE

Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Si vous réglez le mode Désactivation de la connexion Wi-Fi, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la cuisinière.

1. Appuyez doucement sur pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Mode Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Activation/Désactivation** et appuyez pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- Si vous appuyez sur **Commande intelligente**, disparaît de l'écran et la plupart des fonctions à distance ne peuvent plus fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, disparaît de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la fonction Commande intelligente.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction **Commande intelligente** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

Utilisation du four

Commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone portable. Référez-vous au tableau ci-dessous pour voir toutes les fonctions offertes.

Bixby

Démarrez la conversation avec Bixby sur un appareil mobile SAMSUNG en disant « Hi, Bixby » ou en appuyant sur la touche latérale. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Guide d'installation

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

1. Configurez les appareils pris en charge pour 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 l'Assistant Google).
4. Vérifiez que les appareils sont visibles sur 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 Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** les enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit l'appareil. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.

Avant le cycle d'auto-nettoyage

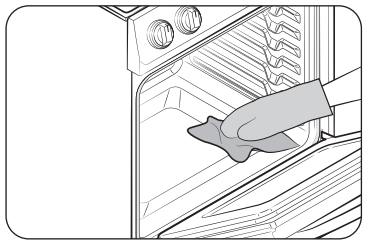


Fig. 1

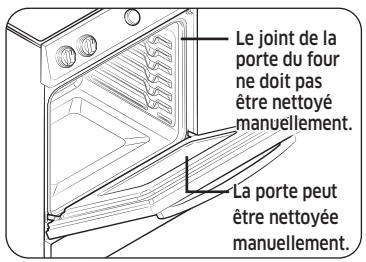


Fig. 2

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les résidus situés en façade de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

REMARQUE

Retirez les grilles de cuisson et les accessoires avant de lancer le mode Auto-nettoyage.

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage ?

1. Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée et déverrouillée. Désactivez également toutes les fonctions du four et de la table de cuisson.
2. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Nettoyage** > **Auto-nettoyage** à l'aide du bouton de réglage.
   Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage. (2 heures / 3 heures / 5 heures)
3. Appuyez doucement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

   REMARQUE

   - Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction Verrouillage du four est activée ou si la température du four est trop élevée.
   - La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. La porte du four ne peut pas s'ouvrir tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
4. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

Comment utiliser le départ différé pour le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Recommencez les étapes 1 et 2 de la section « Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage ? ».
2. Sélectionnez **Régler le départ différé**.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage.
4. Appuyez doucement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure spécifiée.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner.

1. Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

Entretien de votre appareil

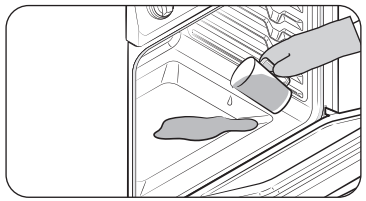
Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

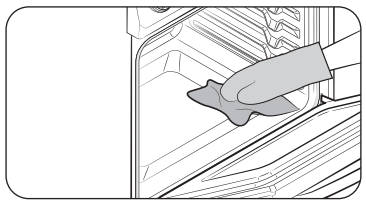
Nettoyage vapeur

Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus efficace, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 1 ¾ tasses d'eau dans la sole du four vide, puis fermez la porte.
   Utilisez uniquement de l'eau normale et non de l'eau distillée.
3. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Nettoyage** > **Nettoyage vapeur** à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez doucement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.
   Lorsque l'opération est terminée, un bip se fait entendre.
5. Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.
   Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



REMARQUE

Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz d'eau.

REMARQUE

Si vous appuyez sur **Nettoyage vapeur** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, le message **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot (Chaud) disparaisse de l'écran.

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

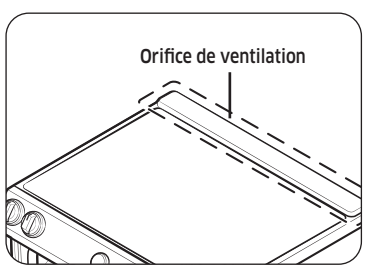
Entretien et nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- **Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DÉSACTIVÉES et que toutes les surfaces sont FROIDES.**

- **Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement réinstallé une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.**

Orifice de ventilation



- Les orifices de ventilation de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude.
- Il est normal que la vapeur s'échappe de cet orifice.
- La ventilation est importante pour assurer une bonne circulation de l'air. **Veillez à ne jamais l'obstruer.**

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur ces surfaces. Ils risquent de les rayer.

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez rigoureusement la bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Les grilles glisseront ainsi plus facilement sur leurs rails.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou une paille de fer. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les guides sur les côtés de la grille.

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, enduisez légèrement les guides de grille de cuisson avec de l'huile de cuisson. N'appliquez pas d'huile de cuisson sur les guides.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support ou www.samsung.com/ca_fr/support) et indiquez le numéro de référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez en acheter directement, connectez-vous à l'adresse http://www.samsungparts.com/Default.aspx.

Entretien de votre appareil

Plaque de friture par application d'air

Pour que la plaque de friture par application d'air reste propre, retirez-la de l'intérieur du four et faites-la tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les salissures sur la plaque de friture par application d'air en utilisant un tampon à récurer en plastique.

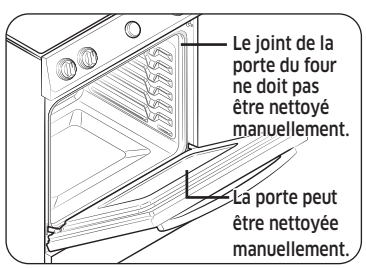
REMARQUE

La plaque de friture par application d'air peut être nettoyée au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas la plaque de friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée pendant ce cycle peut retirer définitivement le revêtement de la plaque de friture par application d'air. De plus, sa couleur deviendrait légèrement bleutée et l'aspect de sa surface se ternirait.

Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

Nettoyage après une utilisation quotidienne

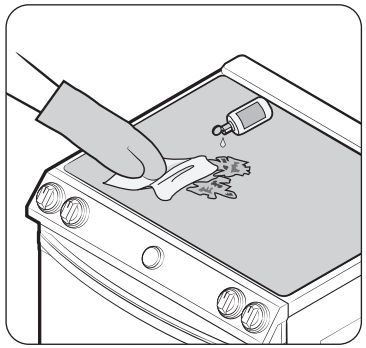
Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

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

⚠ AVERTISSEMENT

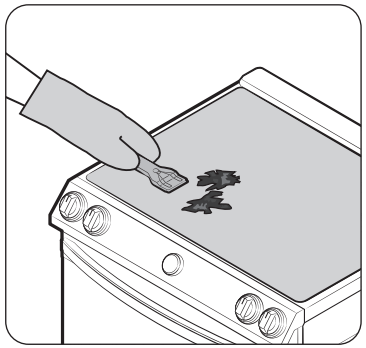
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



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

Élimination des résidus importants de brûlé



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

Suppression des rayures et traces de métal

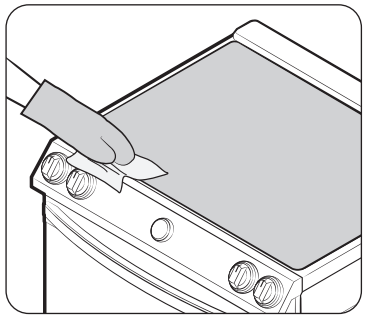
1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Entretien de votre appareil

Nettoyage du joint de la table de cuisson



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

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

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

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

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

REMARQUE

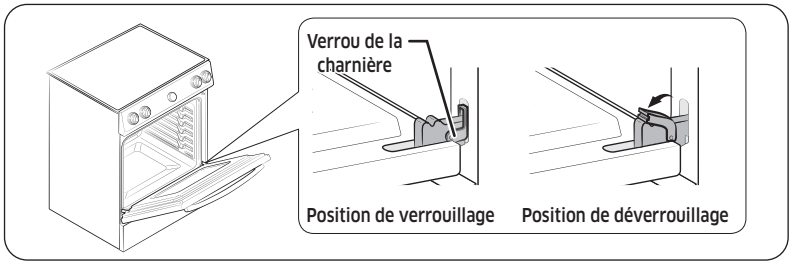
Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

Retrait et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte ?

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer la porte.



1. Ouvrez la porte au maximum.
2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.

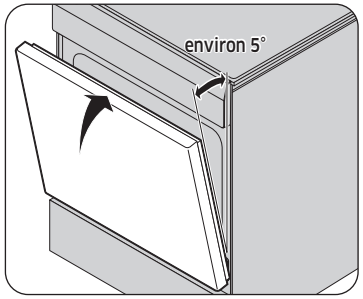


Fig. 1

3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).

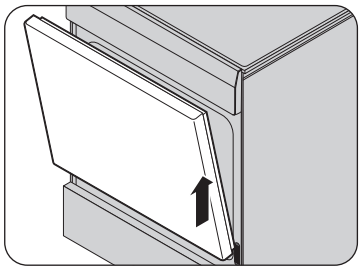
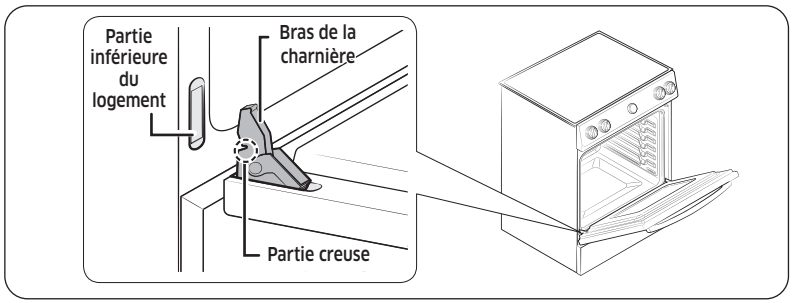


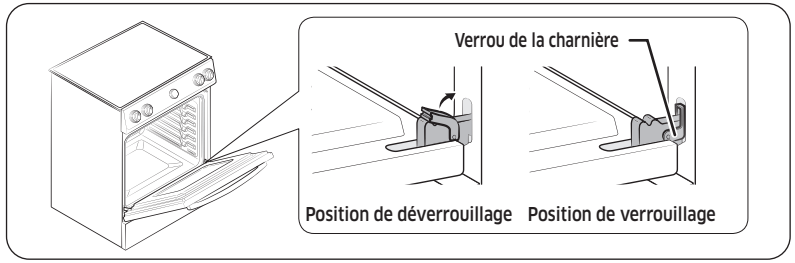
Fig. 2

5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

Comment réinstaller la porte ?



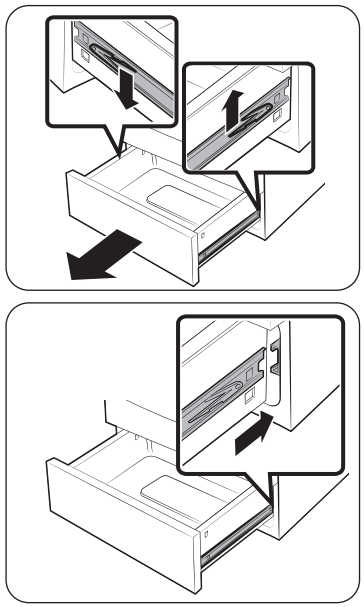
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.



3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de votre appareil

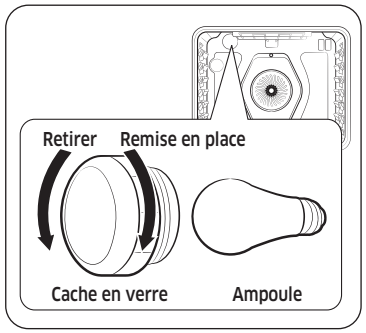
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.

Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension.
3. Tournez le cache en verre situé à l'arrière du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts, puis faites-la tourner dans le sens horaire pour la serrer. Replacez le cache de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.

⚠ ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez la cuisinière au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

Dépannage

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

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement.	• Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau. • Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour remédier à la situation.
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.	Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de l'appareil.	Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.

ÉCRAN DE COMMANDE

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure à nouveau.

TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la surface de cuisson.	Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.
Les foyers ne s'allument pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous à la section relative à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 54.
	La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.	Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	• Attendez que la surface refroidisse. Par ailleurs, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, retirez les salissures. • Reportez-vous à la section relative à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 54.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	• Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour table de cuisson en verre et céramique. • Utilisez des récipients à fond propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un agent de nettoyage spécial vitrocéramique, de façon régulière chaque semaine.
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 31.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez un centre de dépannage.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas correctement branché à la prise électrique, un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
	Câblage incomplet.	Contactez un centre de dépannage.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du gril, commençant en page 38.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le 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 susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four, commençant en page 31.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous à la section relative à l'utilisation des grilles de cuisson, en page 35.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section relative au réglage du thermostat, en page 47.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les quantités, en page 38, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 38.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	• Préchauffez le gril pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 38.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section relative au réglage du thermostat, en page 47.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'auto-nettoyage, en page 50.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la table de cuisson est en marche.	Désactivez la fonction Verrouillage du four (reportez-vous en page 32). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section relative à l'auto-nettoyage, en page 50.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la cuisinière normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	• Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. • Reportez-vous à la section relative à l'auto-nettoyage, en page 50.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner le four à vide en mode Cuisson traditionnelle sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher et s'arrêter automatiquement.	Ceci est tout à fait normal, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.
Vous avez des difficultés à faire coulisser les grilles de cuisson.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	Après avoir appliqué une petite quantité d'huile végétale sur du papier absorbant, essuyez les bords des grilles de cuisson avec ce dernier.

TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Reportez-vous en page 58.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Du liquide se trouve dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments d'un couvercle.

Dépannage

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Le bouton de réglage présente un court-circuit.	Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d1	Le verrou de la porte est désaxé.	
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est en court-circuit.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
C-22	Le capteur de la carte de circuit imprimé secondaire est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.	Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
	Le capteur de la carte de circuit imprimé secondaire est en court-circuit.	
C-23	Le capteur de la sonde thermique est en court-circuit lorsque le four est utilisé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé principale est en court-circuit.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez un centre de dépannage.
Bad line	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement.	Si les fils d'alimentation sont mal branchés, ce code apparaît à l'écran. Rebranchez correctement les fils d'alimentation ; le message disparaît alors.

Code affiché	Cause possible	Solution
C-A2	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé secondaire augmente à un niveau anormalement élevé.	Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**. Vérifiez l'orifice de ventilation du four et l'orifice de refroidissement. Si l'orifice de ventilation est fermé, veillez à ne jamais l'obstruer par quoique ce soit. Après avoir laissé le four refroidir, redémarrez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.

TABLE DE CUISSON

Code affiché	Cause possible	Solution
F0 H	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé de l'onduleur est interrompue.	Tournez le bouton sur la position Off (Arrêt), puis tournez-le sur le réglage que vous souhaitez à nouveau. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

Code affiché	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	Contactez le service technique.
	Le capteur supérieur est en court-circuit lorsque le brûleur est utilisé.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en court-circuit lorsque le brûleur est utilisé.	
A2	Ce code apparaît si le moteur du ventilateur CC est ouvert ou verrouillé.	
U	Il s'affiche si le récipient placé sur un foyer est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.	Vérifiez le récipient.

Dépannage

Code affiché	Cause possible	Solution
--	Il s'affiche si un bouton de foyer a été mis sur une position On (Marche) lorsque le mode Sabbath (Shabbat) ou Self-clean (Auto-nettoyage) a été terminé ou annulé, et que le brûleur n'a pas pu détecter de casserole pendant 1 minute.	Pour revenir en affichage normal et utiliser la table de cuisson, tournez le bouton sur la position Off (Arrêt).
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un brûleur augmente à un niveau anormalement élevé.	Tournez le bouton sur la position Off (Arrêt), puis tournez-le sur le réglage que vous souhaitez à nouveau. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

Garantie (ÉTATS-UNIS)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée, commençant à la date d'achat initial, de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux appareils achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec l'appareil. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit communiquer avec 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. Le service de garantie ne peut être assuré que par un centre de dépannage agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de dépannage agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du centre de dépannage SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport de l'appareil vers ou depuis un centre de dépannage agréé. Si l'appareil se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du centre de dépannage SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter l'appareil dans un centre de dépannage agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que l'appareil soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Pendant la période de garantie applicable, l'appareil sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation de l'appareil, ou à remplacer l'appareil par un appareil neuf ou reconditionné. Les pièces et appareils de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale de l'appareil ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout appareil remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée de l'appareil ; appareils dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition de l'appareil ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance de l'appareil ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre appareil ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le guide d'utilisation et d'entretien.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge du client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DE 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 PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée d'une garantie implicite ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DE L'APPAREIL, SON REMPLACEMENT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU DE RESTAURATION, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU DE REVENUS OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société quant à cet appareil.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Garantie (CANADA)

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL

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

Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, un (1) an pour les pièces de la table de cuisson vitrée

La présente garantie limitée entre en vigueur à compter de la date d'acquisition initiale et couvre uniquement les appareils 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. Le service de garantie ne peut être assuré que par un centre de dépannage agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de dépannage agréé SAMSUNG. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir d'assurer le transport de l'appareil vers et depuis un centre de dépannage agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pendant le reste de la période de garantie initiale, ou pendant quatre-vingt-dix (90) jours, la période la plus longue s'appliquant. La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison et l'installation ; utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; appareils dont le numéro de produit ou de série a été modifié ; dommages sur la finition extérieure de l'appareil ou de nature esthétique ; dommages causés par un accident, un abus, une négligence, un incendie, une inondation, la foudre ou d'autres catastrophes naturelles ; utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'entretien ; démontage et réinstallation de l'appareil ; problèmes résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'une surcuisson par le faute de l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA 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 DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES PRÉTENDUS DOMMAGES. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE L'APPAREIL N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Annexe

Annonce de logiciel libre

Cet appareil contient un logiciel libre.

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

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

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

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.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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