Electric Range

User manual

NE63*671*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.

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.

Contents

Important safety instructions 6

Introducing your new range 21

Overview 21
What's included 21

Before you begin 22

Energy saving tips 22

Surface cooking 22

About surface cooking 22
How to set the appliance for surface cooking 24
Using the proper cookware 26
Choosing the proper cookware 27
Griddle 27
Protecting the cooktop 28

Operating the oven 28

The oven control panel 28
Oven lock 29
Setting the clock 29
Setting the kitchen timer 29
Timed cooking 30
Delay start 30
Turning the oven light on and off 30
Minimum and maximum settings 31
Using the oven racks 31
Baking 33
Convection baking 33
Convection roasting 34
Broiling 35
Air fry 36
Using the special function 37
Using the keep warm feature 38
Using the smart control feature 38
Using the voice control 39
Using the options function 40
Using the Sabbath feature 42

Maintaining your appliance 44

Self-cleaning 44
Steam-cleaning 46
Care and cleaning of the oven 47
Care and cleaning of the glass cooktop 49
Removing and reinstalling the oven door 51
Removing and reinstalling the storage drawer 52
Changing the oven light 53

Troubleshooting 53

Troubleshooting 53
Information codes 58

Warranty (U.S.A) 59

Warranty (CANADA) 60

Appendix 62

Open Source Announcement 62

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

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

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

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

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING UNITS

- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods that have excessive amounts of ice.
- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
- **Do not operate the cooktop without cookware.** If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.
- **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Use proper pan sizes.** This appliance is equipped with surface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.
- **Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for rangetop service without breaking due to sudden changes in temperature.
- **Cleaning.** Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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

ELECTRICAL SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

OVEN

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

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

REMOTE OPERATION

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

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

SELF-CLEANING OVENS

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

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, 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, 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, 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

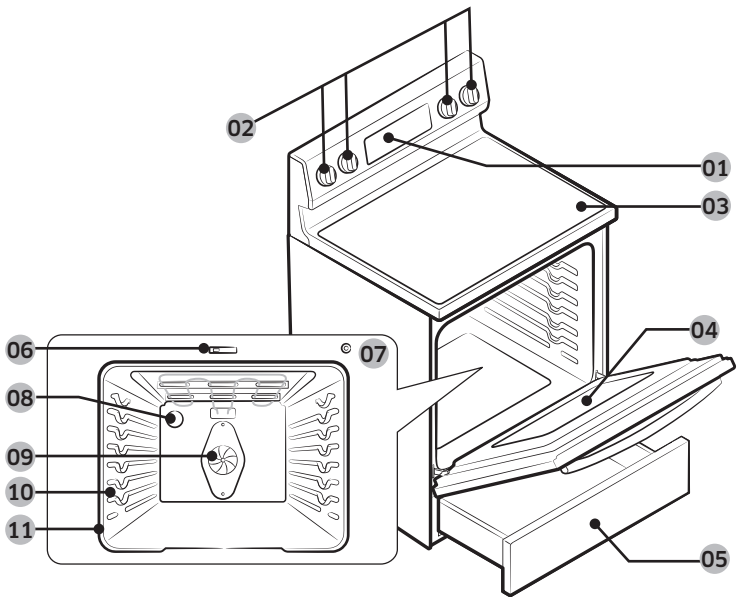
⚠ CAUTION

- 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 Oven control panel (See page 28 for more information)

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

03 Glass surface

04 Oven door

05 Storage drawer

06 Door latch

07 Automatic oven light switch

08 * Oven light

09 Convection fan

10 Shelf position

11 Gasket

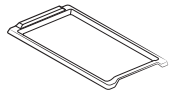
What's included



Wire racks (2) *



Air fry tray (1) *



Griddle (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 surface cooking

⚠ **CAUTION**

BEFORE COOKING

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

⚠ **CAUTION**

DURING COOKING

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

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

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

About the radiant surface elements

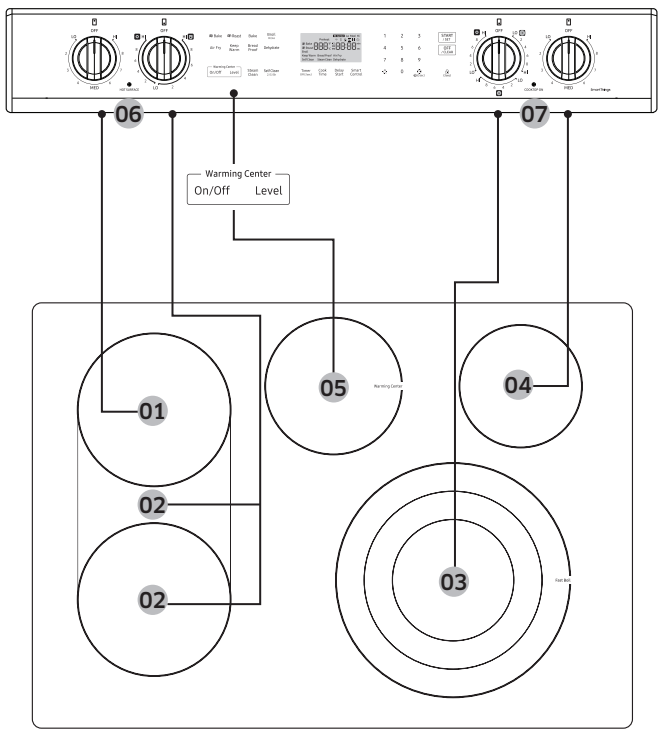
The temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn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

NOTE

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

Location of the radiant surface elements and controls

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



01 Left Rear: 7", 1800 W

02 Left Front: 7", 1800 W (Bridge 2600 W)

03 Right Front: 6"/9"/12", 3000 W

04 Right Rear: 6", 1200 W

05 Warming Center: 100 W

06 Hot surface indicator

07 Cooktop On/Off lamp

Surface cooking

Hot surface indicator

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

Cooktop on/off lamp

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

Cooking areas

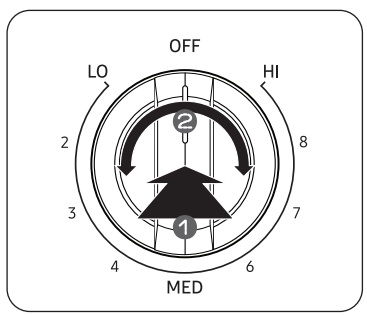
- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½˝ to 1˝ beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section "Using the proper cookware" on page 26.

How to set the appliance for surface cooking

⚠ CAUTION

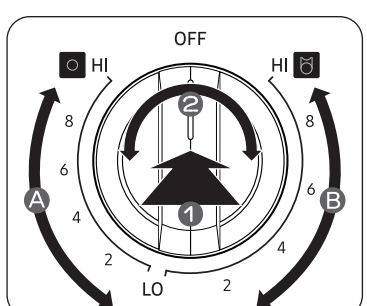
- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control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

Single surface unit control knob (Left Rear, Right Rear)



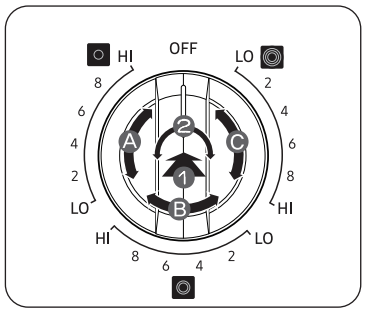
1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
   - At both the off and high settings, the knob clicks into position.

Bridge surface unit control knob (Left Front)



1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
   - To use the single surface unit, turn the control knob to the **single burner (A)** setting.
   - To use the bridge surface unit, turn the control knob to the **bridge burner (B)** setting.

Triple surface unit control knob (Right Front)



The triple surface unit has 3 cooking sizes to select from so you can match the size of the cooking area to the size of the cookware you are using.

1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
   - To use the small surface unit, turn the control knob to the **small burner (A)** settings.
   - To use the middle surface unit, turn the control knob to the **middle burner (B)** settings.
   - To use the large surface unit, turn the control knob to the **large burner (C)** settings.

NOTE

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

⚠ CAUTION

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

Recommended settings

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

Using the warming center

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

NOTE

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

⚠ CAUTION

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

Surface cooking

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

NOTE

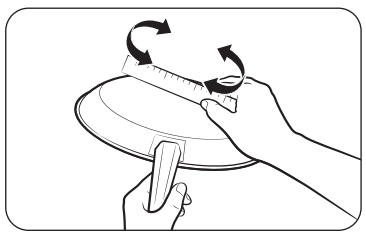
- Pressing **OFF/CLEAR** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

Recommended settings

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

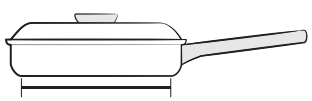
Using the proper cookware

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



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

CORRECT

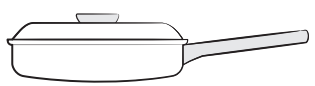


Flat bottom and straight sides.

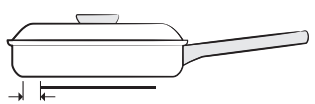
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan.
- Pan is well balanced.
- Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.

Always match pot diameter to element surface diameter.

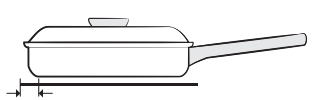
INCORRECT



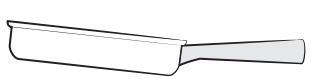
Curved and warped pan bottoms.



Pan overhangs element by more than one-half inch.



Pan is smaller than element.



Heavy handle tilts pan.

Choosing the proper cookware

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

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

Griddle

The coated griddle provides an extra cooking surface. This is useful especially when cooking meats, pancakes, or other foods requiring a large cooking space. The griddle is available only with the bridge element. Use caution when putting the griddle on the bridge element.

It is advisable to preheat the griddle. See the table below.

Type of Food	Preheat Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5 min.	MED	MED
Hamburgers / Bacon	5 min.	6	6
Fried Eggs / Sausages	5 min.	4	4
Grilled Cheese Sandwiches	5 min.	6	4

* This table is for reference only.

⚠ CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle on the cooktop may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes like a cutting board or storage.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- Do not preheat cooking for more than 10 minutes. They can be transformed.
- When cooking, use safety gloves so that the grids do not move.

NOTE

- Griddle settings may need to be readjusted over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not leave the griddle rusty. Remove the rust before or during use of the griddle.

Surface cooking

Protecting the cooktop

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

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

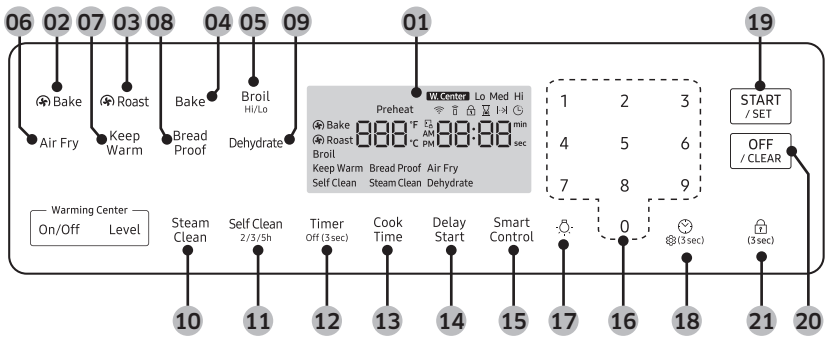
Preventing other damage

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

Operating the oven

The oven control panel

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



01 Display: Shows the time of day, oven temperature, what mode the oven is operating in, and the time set for the timer or automatic oven operations.
02 Convection Bake: Use to select the Convection bake function of the oven.
03 Convection Roast: Use to select the Convection roast function of the oven.
04 Bake: Use to select the bake function of the oven.
05 Broil: Use to select the broil function of the oven.
06 Air Fry: Use to select the air fry function of the oven.
07 Keep Warm: Use to select the keep warm function of the single oven to keep cooked foods warm.
08 Bread Proof: Use to select the bread proof function of the oven.
09 Dehydrate: Use to select the dehydrate function of the oven.
10 Steam Clean: Use to select the steam cleaning function of the oven.
11 Self Clean: Use to select the self-cleaning function of the oven.
12 Timer: Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking. Press and hold for 3 seconds to turn off the timer.
13 Cook Time: Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

14 Delay Start: Press to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
15 Smart Control: Use to select the smart control feature.
16 Number pad: Use to set any function requiring numbers, such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking, etc.
17 Lamp: Press to turn the oven light on or off.
18 Clock / Setting : Use to set the time of day. Use to bring up the user preference menu in the display. (Press for 3 seconds.)
19 START / SET: Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
20 OFF / CLEAR: Press to cancel all oven operations except the clock and timer. Press to cancel a previously entered temperature or time.
21 Oven lock: Use to disable all oven functions.

Oven lock

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

How to activate the oven lock feature

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

How to unlock the Oven

Press **Oven lock** for 3 seconds.
The Lock icon will disappear from the display.

Setting the clock

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

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

How to set the clock

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

Setting the kitchen timer

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

How to set the timer

1. Press **Timer**.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press **START/SET**.
4. To cancel the **Timer** settings, press and hold Timer for 3 seconds.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the “End” message. Press **Timer** to delete the message.

NOTE

To change the programmed timer, press **Timer**, enter a different time, and then press **START/SET**.

Operating the oven

Timed cooking

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

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation (bake, convection bake, convection roast, air fry, dehydrate).

How to set the oven for timed cooking

1. Start the cooking operation you want, e.g., **Bake**.
   The default temperature is 350 °F.
2. Press **Cook Time**.
   - You can set the Cook Time at any time. (After selecting the cook mode, during preheating, after preheating.)
3. Enter the cooking time you want, e.g., 45 min, using the number pad.
   You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.
4. Press **START/SET**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
   The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless you set the keep warm feature. (Refer to the section on the keep warm feature on page **38**.)
5. You can cancel a cook time at any time by setting the cook time to 0 minutes. (Press **Cook Time** -> set cook time to 0 min -> press **START/SET**)

NOTE

When timed cooking is done, the range will beep several times.

⚠ CAUTION

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

Delay start

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

- You can use the delay start feature only with another cooking operation (bake, convection bake, convection roast, air fry, dehydrate, or self-clean).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay start

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Press the pad for the cooking operation you want, e.g., **Bake**.
   The default temperature is 350 °F.
3. Enter the temperature you want, e.g., 375 °F, using the number pad.
4. Set the cooking time if you want. (Refer to the section on the timed cooking feature on page **30**.)
5. Press **Delay Start**.
6. Enter the time you want the oven to turn on, e.g., 4:30, using the number pad.
7. Press **START/SET**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake.

Turning the oven light on and off

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

Minimum and maximum settings

All of the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

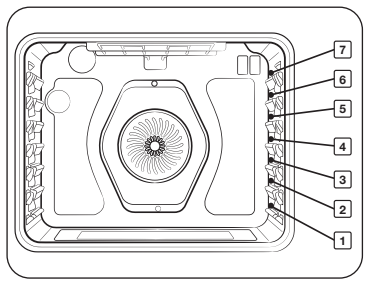
FEATURE		MINIMUM	MAXIMUM
	Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil	LO	HI
	Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Air Fry	350 °F (175 °C)	500 °F (260 °C)
	Dehydrate	100 °F (40 °C)	225 °F (105 °C)
	Keep Warm*	-	3 Hr.
	Bread Proof	-	12 Hrs.
	Self Clean	2 Hr.	5 Hr.
	Steam Clean	20 Min.	20 Min.

NOTE

If you turn off the **12-hour energy saving** feature, the feature marked with a * will operate until canceled. (12-hour energy saving's default setting : on) See page **41** for more information.

Using the oven racks

Oven rack positions



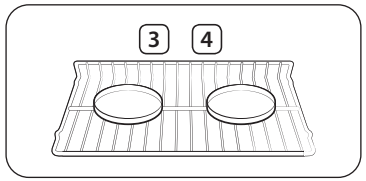
Recommended rack position for cooking

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Broiling hamburgers	7
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4-6
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	3 or 4
Angel food cakes, small roasts, fresh and frozen pizza	2
Turkey, large roast, hams, fresh pizza	1

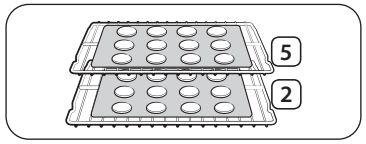
- This table is for reference only.

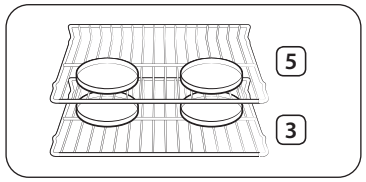
Operating the oven

Rack and Pan placement



Single Oven Rack





Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1″ to 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.

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

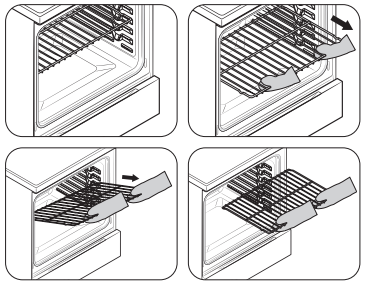
The oven has two racks.
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

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.

Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

How to set the temperature

1. Press **Bake**. The default temperature is 350 °F.
2. Enter the temperature you want on the number pad, e.g., 3, 7, 5.
3. Press **START/SET**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. If you want to cancel baking or if you have finished, press **OFF/CLEAR**.

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the range will beep several times.

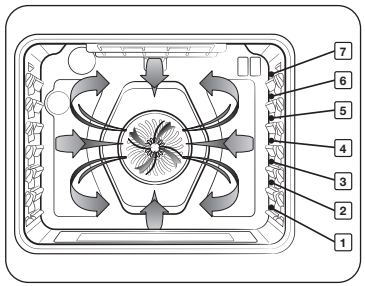
NOTE

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

How to adjust the temperature while cooking

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

Convection baking



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

Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.
When using convection baking with a single rack, place the oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position 3 and 5 or 2 and 5.
When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

Operating the oven

How to set the oven for convection baking

1. Press Bake. The default temperature is 325 °F.
2. Enter the temperature you want, e.g., 400 °F, using the number pad.
3. Press **START/SET**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
   The range will beep several times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection baking, press **OFF/CLEAR**.

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

NOTE

If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.

NOTE

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

Convection roasting

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

How to set the oven for convection roasting

1. Press Roast. The default temperature is 325 °F.
2. Enter the temperature you want, e.g., 400 °F, using the number pad.
3. Press **START/SET**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The range will beep several times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection roasting, Press **OFF/CLEAR**.

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

NOTE

If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.

NOTE

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

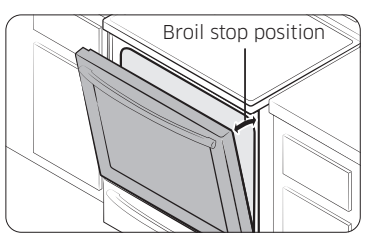
Broiling

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.
Always preheat the oven for 4 minutes before broiling.

How to set the oven for broiling

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

Broil stop position



Leave the door open at the broil stop position. The door will stay open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

⚠ CAUTION

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour can explode and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

Broiling Recommendation Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 4 minutes before broiling.

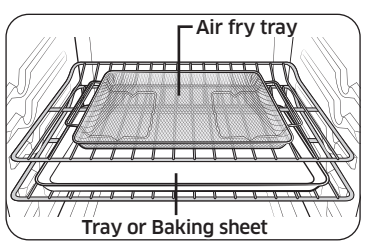
Food	Doneness	Size	Thickness	Broil Setting	Rack position	Cooking time	
						1st side	2nd side
Hambugers	Medium	9 patties	1"	HI	7	3:20-3:40	2:20-2:40
Beef steak	Medium	-	1"	HI	5	7:00-8:00	6:00-7:00
	Medium	-	¾"	HI	5	6:00-7:00	5:00-6:00
Chicken pieces	Well done	2-2½ lbs.	¾"-1"	HI	4	15:00-16:00	13:00-14:00
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

Air fry

This feature works special 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.
3. Use the number pad to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 425 °F.
4. Set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Tap **START/SET**.
6. When cooking is complete, tap **OFF/CLEAR** and take out the food.



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- 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

Using the special function

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, pineapple juice, or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.

See the table below for Dehydrate settings.

1. Press **Dehydrate**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Dehydrate feature.

NOTE

Use rack position 3 or 4 for dehydrating.

Bread Proof

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

1. Press **Bread Proof**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Bread Proof feature.

NOTE

Use rack position 3 for bread proofing.

⚠ CAUTION

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

Using the keep warm feature

When cooking is finished, Keep Warm will hold the food at a safe serving temperature for up to 3 hours.
After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the keep warm feature without any other cooking operations, or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.
You should not use this feature to reheat cold food.

How to use the keep warm feature

1. Press **Keep Warm**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn the feature off.

How to set the oven to activate the keep warm mode after a timed cooking

1. Set **Timed Cooking** to start cooking.
   (Refer to the section on the timed cooking feature on page 30.)
2. Press **Keep Warm** to use the feature.
3. Cooking mode is switched directly to Keep Warm mode after the Timed cooking period has ended. In this case, you can turn off Keep Warm by pressing **OFF/CLEAR**.
   - Press **Keep Warm** once again to cancel Keep Warm setting during cooking mode operation.

NOTE

If you turn off the 12-hour energy saving feature, the keep warm feature will operate until canceled. (12-hour energy saving's default setting : on). See page 41 for more information.

Using the smart control feature

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication condition becomes poor, or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.
Please refer to the following table for the main functions that can be operated from the app.

When the remote control is off	Monitoring (Oven, Cooktop), Oven off
When the remote control is on	Monitoring (Oven, Cooktop), Oven start, Oven off, Error check

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 in the app to reconnect.

To start the oven remotely

1. Press **Smart Control** appears in the display. The oven can now be started remotely with a connected device.

Oven remote control

- Transfer the oven setting (mode, time, temperature) from the device to the oven.
- Remotely start the oven (Only available for Electric range).
- Turn the oven off remotely.
- Once cooking starts, you can change the time, temperature remotely.
- Self clean mode cannot be started remotely.

NOTE

- Opening the oven door or pressing **Smart Control** will disable Smart Control and prevent you from turning the oven on remotely.
- If it is not shown on the display, you can still monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, Smart Control will turn off.

Using the 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

- Only remote start function is possible. It’s impossible to deliver only setting value.
- On/Off spec of smart control is same as guided in SmartThings app.

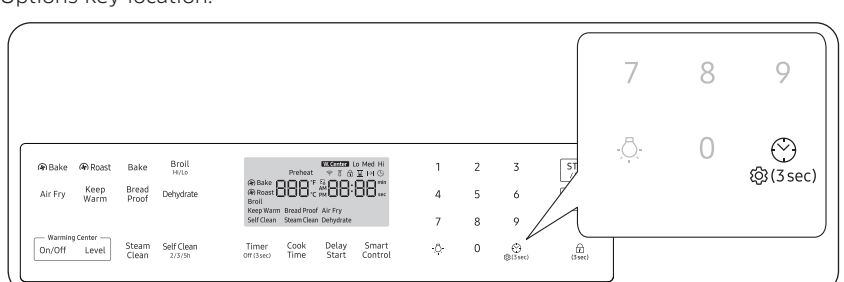
Using the options function

This function enables you to control various electronic control options.
Refer to the following table for available options.
The option menu is only available when the oven is not being used (not cooking).

Options	Feature
1. Temp Adjust	Lets you correct the temperature in the oven.
2. Temp Unit	Lets you program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.
3. Auto Conversion	The convection auto conversion feature automatically converts entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
4. Time of Day (12hr/24hr)	Lets you set the clock to display the time of day in the 12-hour or 24-hour mode.
5. 12-hour energy saving	This feature automatically turns off the oven after 12-hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.
6. Sound On/Off	Lets you set the oven controls to operate silently.
7. Wi-Fi On/Off	Lets you set the wi-fi network to deactivate.
0. Demo mode	This option is for use by retail establishments for display purposes only.

NOTE

Options key location.



Temp Adjust

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

How to correct the oven temperature

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

NOTE

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

Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

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

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

Auto Conversion

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

How to enable or disable the auto conversion feature

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

Time of Day (12hr/24hr)

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

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

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

12-hour energy saving

If you accidently leave the oven on, this feature will automatically turn off the oven after 12-hours during baking functions or after 3 hours during a broil function. (Default setting : on)

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

1. Press (3 sec) **Options** for 3 seconds, and then Press **5** on the number pad.
2. Press **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Press **START/SET** to save the changes.

Sound On/Off

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

How to turn the sound on or off

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

Wi-Fi On/Off

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

How to turn the Wi-Fi on or off

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

NOTE

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

Demo mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only.
(The heating element does not operate.)

How to enable or disable the demo mode

1. Press ⚙(3 sec) **Options** for 3 seconds, and then Press **0** on the number pad.
2. Press **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Press **START/SET** to save the changes.

Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at http:\\www.star-k.org.

You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you set the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain on continuously 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 [☼] 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 the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

How to use the Sabbath feature

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

Do not to attempt to activate any other program feature except BAKE while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature on: **Number**, **Bake**, **START/SET** and **OFF/CLEAR**. All other keys should not be used once the Sabbath feature is activated.

You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15-second delay before the unit recognizes the change.

You can set the Cook time function before activating the Sabbath feature.

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance, turn OFF the Sabbath mode. Press and hold both **Bake** and **1** for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven can then be used with all normal functions.

Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that, for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.

Do not cover the surface cooktop with a blech.

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**.

Before a self-cleaning cycle

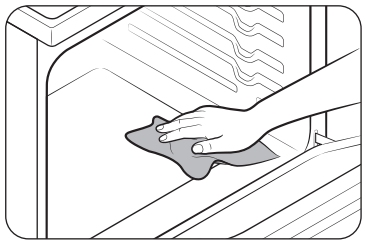


Fig. 1

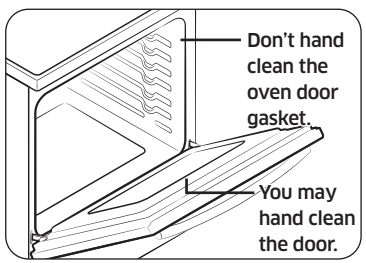


Fig. 2

- 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)
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers, such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, have it replaced. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

NOTE

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

How to run a self-cleaning cycle

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

   NOTE

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

How to delay the start of self-cleaning

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

How to turn off the self-cleaning feature

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

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

After a self-cleaning cycle

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

Maintaining your appliance

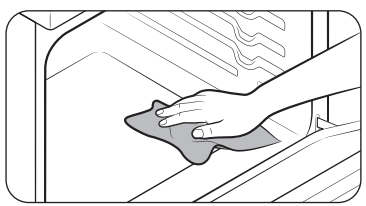
Steam-cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

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



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water.
3. Press **Steam Clean**.
4. Press **START/SET**.
   When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Press **OFF/CLEAR**.
6. Clean the oven's interior.
   There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



NOTE

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

NOTE

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

After a steam-cleaning cycle

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

Care and cleaning of the oven

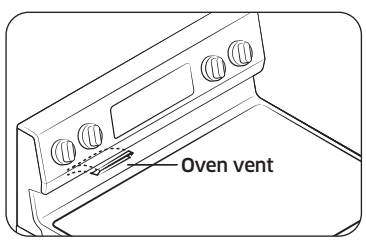
⚠ WARNING

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



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

Vent



- The oven vent is located above the left rear surface unit.
- 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.

Maintaining your appliance

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.

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.

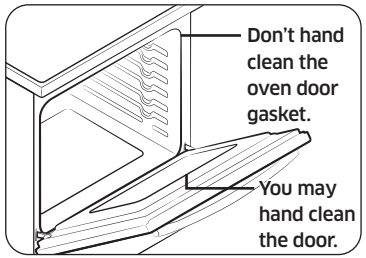
NOTE

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

⚠ CAUTION

Do not block the vent and cooling motors or let any foreign matter get into them when cleaning the cooktop.

Normal daily use cleaning

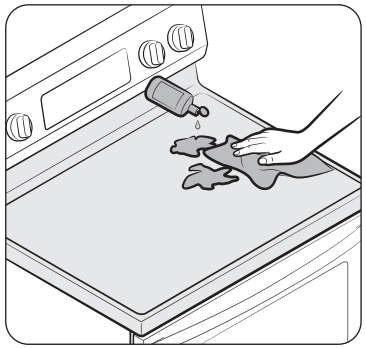
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

⚠ WARNING

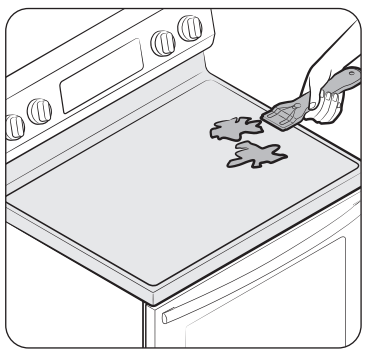
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



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

Removing heavy, burned-on residue



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

Maintaining your appliance

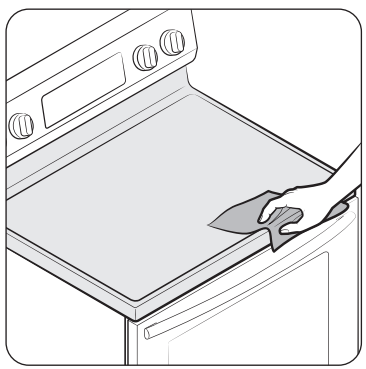
Removing metal marks and scratches

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

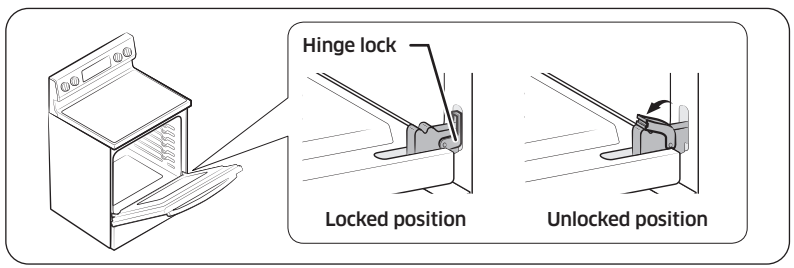
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

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.

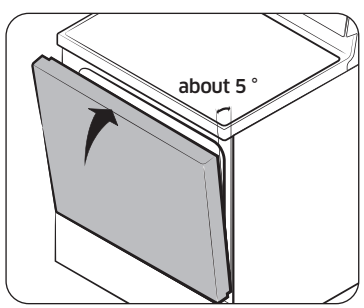


Fig. 1

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).

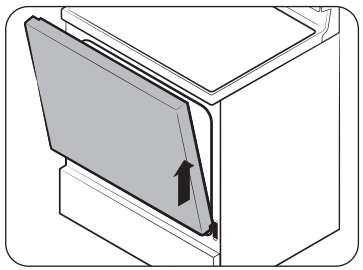
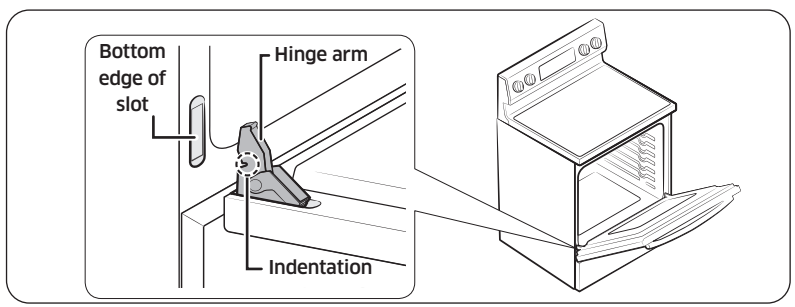


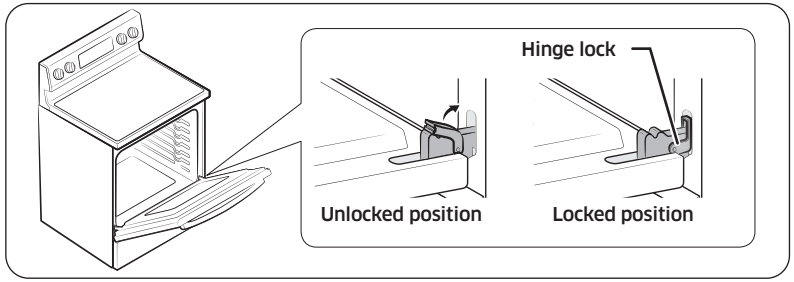
Fig. 2

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

How to re-install the door

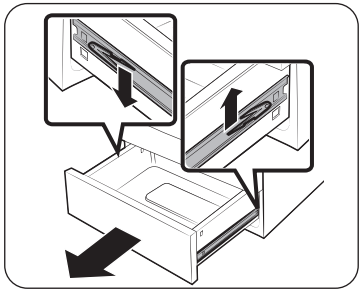


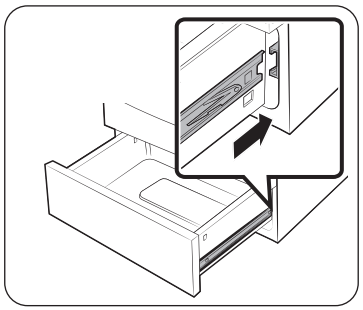
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



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

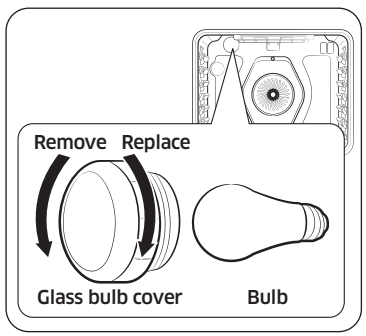




1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.
4. Put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

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.

Troubleshooting

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 49.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	The element will cycle on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches or abrasions on the cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (e.g., salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	

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 49.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
"Cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.

OVEN

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 28.
	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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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 35.
	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.

Problem	Possible cause	Solution
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 28.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 31.
	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 41.
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide for serving sizes on page 35, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 35.
	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 35.
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 41.

Problem	Possible cause	Solution
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 **44**.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lock feature has been activated or if a radiant surface element is on.	Deactivate the oven lock (see page **29**). Make sure all surface elements are turned off.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press **OFF/CLEAR**. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page **44**.
	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.

Problem	Possible cause	Solution
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 **44**.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Troubleshooting

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 the page 52.
	The drawer is overloaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation in the drawer.	There is liquid present in the drawer.	Remove the liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with a lid.

Information codes

OVEN

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-d0	There is a short in the control key.	Press **OFF/CLEAR**, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-d1	The door lock is misaligned.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	Press **OFF/CLEAR**, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
	There is a short in the Oven sensor.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	
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, “bAd LinE” appears on the display. Reconnect the power connection properly, and the message disappears.

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.

Warranty (U.S.A)

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Warranty (CANADA)

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

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

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

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.

Memo

Memo

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)

NE63A6711S*-00

Estufa eléctrica

Manual del usuario

NE63*671*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.

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

w) 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.

x) 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.

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

z) 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.

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.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 6

Introducción a su nueva estufa 21

Descripción general 21
Elementos incluidos 21

Antes de comenzar 22

Sugerencias para ahorrar energía 22

Superficie de cocción 22

Acerca de la superficie de cocción 22
Como regular el electrodoméstico para la cocción en superficie 24
Utilización de los recipientes de cocción correctos 26
Selección de los recipientes de cocción correctos 27
Comal 27
Protección de la cubierta 28

Funcionamiento del horno 28

Panel de control del horno 28
Bloqueo del horno 29
Ajuste del reloj 29
Cómo programar el temporizador de cocina 29
Cocción por temporizador 30
Retrasar el inicio 30
Cómo encender y apagar la luz del horno 30
Ajustes mínimos y máximos 31
Uso de las parrillas del horno 31
Hornear 33
Horneado por convección 33
Asar por convección 34
Asar a la parrilla 35
Freidora de aire 36
Uso de la función especial 37
Cómo usar la función de mantener caliente 38
Uso de la función de control inteligente 38
Uso de la función de control por voz 39
Cómo usar la función de opciones 39
Uso de la función Sabbat 41

Mantenimiento de su electrodoméstico 43

Autolimpieza 43
Limpiar al vapor 45
Cuidado y limpieza del horno 46
Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio 48
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno 50
Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento 51
Recambio de la luz del horno 52

Resolución de problemas 52

Resolución de problemas 52
Códigos de información 57

Garantía (EE.UU.) 57

Garantía (CANADÁ) 59

Apéndice 60

Anuncio de código abierto 60

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 PROPOSICIÓN 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

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- **Nunca deje sin atención unidades de superficie reguladas a altas temperaturas.** Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Revestimientos protectores – No utilice papel de aluminio para revestir los boles recogegotas o 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.
- Para evitar derrame de aceite e incendio, use una cantidad mínima de aceite cuando haga frituras y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No levante la cubierta.** Levantar la cubierta puede dañar la estufa y generar un funcionamiento defectuoso.
- **No haga funcionar la cubierta sin utensilios de cocina.** Si se hace funcionar la cubierta sin un recipiente de cocción, se calentarán las perillas de control.
- Nunca utilice la superficie de la cubierta de vidrio como tabla para cortar.

- **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.
- No mueva el recipiente ni el bol a una posición horizontal de la superficie de la cubierta.

- **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.
- **Utilice recipientes de cocción 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 de cocción deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con los recipientes de cocción, posicione las manijas de estos hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios recubiertos.** Solamente ciertos tipos de utensilios para cocinar de vidrio, vitro-cerámico o cerámica, o con superficies esmaltadas o con otros tratamientos pueden usarse en la superficie de cocción sin romperse por bruscas diferencias de temperatura.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Asegúrese de saber cuál de las perillas controla cada unidad de superficie. Asegúrese de que encendió la unidad de superficie correcta.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- Cuando prepare platillos flambeados debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.
- **No almacene objetos pesados sobre la superficie de cocción que pudieran caerse y dañarla.**
- **No utilice fundas decorativas sobre los elementos de la superficie**: si accidentalmente se enciende un elemento, la funda decorativa se calentará y, posiblemente, se derretirá. Si toca las fundas calientes, podría quemarse. También se puede dañar la cubierta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **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.

⚠ 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- **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.
- 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.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITRO-CERÁMICAS

- **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.

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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 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.

- 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

- 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

- 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

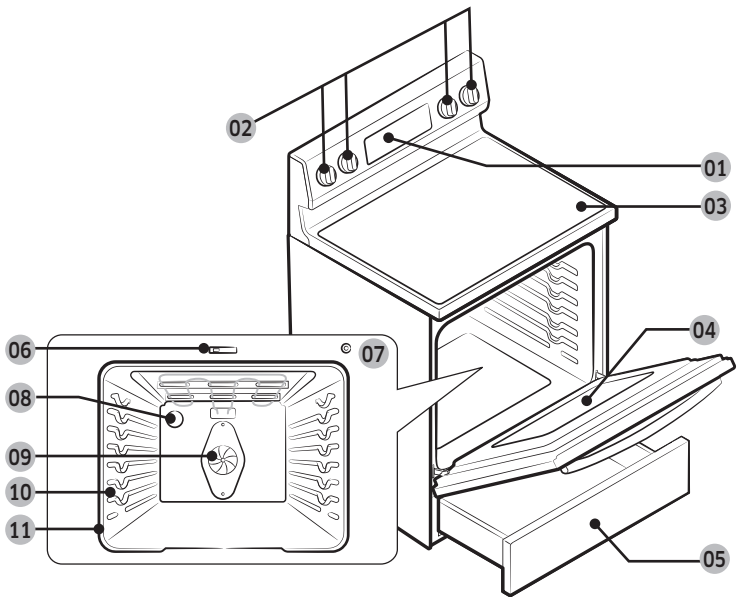
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 del horno (consulte la página 28 para obtener más información).

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

03 Superficie de vidrio

04 Puerta del horno

05 Cajón de almacenamiento

06 Pestillo de la puerta

07 Interruptor de la luz automática del horno

08 * Luz del horno

09 Ventilador de convección

10 Posición del estante

11 Junta selladora

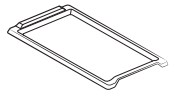
Elementos incluidos



Parrillas de alambre (2) *



Bandeja de la freidora de aire (1) *



Gril (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 superficie de cocción

⚠ **PRECAUCIÓN**

ANTES DE COCINAR

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

DURANTE LA COCCIÓN

- Mientras la estufa esté en uso, no coloque sobre ella papel de aluminio ni elementos plásticos tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios plásticos. El aire caliente que sale por la abertura de ventilación podría derretir plásticos o hacer arder elementos inflamables.
- Asegúrese de que se encuentre encendida la unidad de superficie correcta.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes.
- Siempre coloque la cacerola o sartén en el centro de la unidad de superficie sobre la cual está cocinando.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención mientras las utiliza reguladas a altas temperaturas. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- No utilice películas plásticas para tapar los alimentos. El plástico podría derretirse, caer sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.

⚠ **PRECAUCIÓN**

DESPUÉS DE COCINAR

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie podría estar caliente aún y producirle quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin de evitar un duro trabajo de limpieza más adelante.
- Si hay gabinetes de almacenamiento instalados directamente sobre la superficie de limpieza, procure que sean elementos de uso infrecuente y asegúrese de 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.

Sobre los elementos radiantes de la superficie

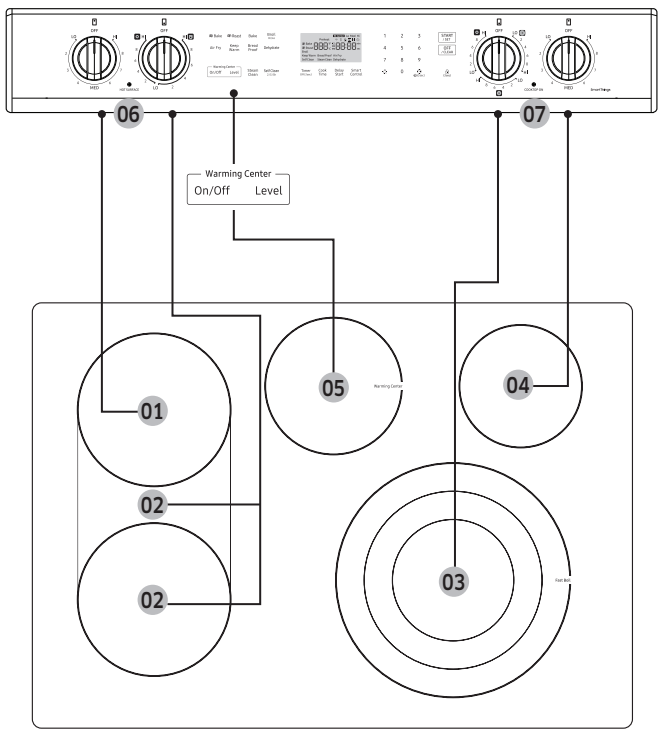
La temperatura se eleva en forma gradual y pareja. Al elevarse la temperatura, el elemento irradiará un color rojo. Para mantener la regulación seleccionada, el elemento alternará ciclos de encendido y apagado. El elemento calentador retiene calor suficiente como para suministrar calor suficiente y uniforme durante su ciclo de apagado. Para mejorar la eficiencia de cocción, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

NOTA

Los elementos radiantes tienen un dispositivo limitante que les permite alternar en ciclos de encendido y de apagado aun en la regulación HI (ALTO). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta vitrocerámica. La alternancia en ciclos en la regulación HI (ALTO) es normal y puede ocurrir si el recipiente de cocción es demasiado pequeño para el elemento radiante o si la base del recipiente no es plana.

Ubicación de los elementos radiantes de la superficie y los controles

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



01	Trasero izquierdo: 7", 1800 W	**02**	Delantero izquierdo: 7", 1800 W (Puente 2600 W)	**03**	Delantero derecho: 6"/9"/12", 3000 W
04	Trasero derecho: 6", 1200 W	**05**	Centro de calentamiento: 100 W	**06**	Indicador de superficie caliente
07	Lámpara de encendido/ apagado de la cubierta				

Superficie de cocción

Indicador de superficie caliente

- Se ilumina cuando la unidad se encuentra encendida o caliente al tacto.
- Permanece encendido aún después de que se haya apagado la unidad.
- Emite luz hasta que la unidad se haya enfriado hasta aproximadamente 150 °F.

Lámpara de encendido/apagado de la cubierta

- La lámpara se enciende cuando las perillas de control de la superficie están encendidas.
- La lámpara se apaga cuando las perillas de control de la superficie están apagadas.

Áreas de cocción

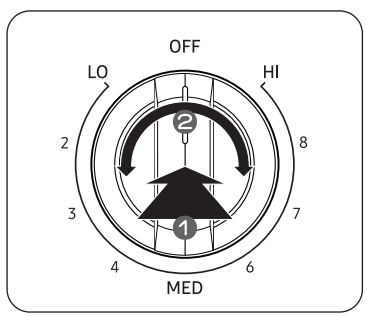
- Las áreas de cocción de su estufa están señaladas por círculos permanentes sobre la superficie de cocción de vidrio. Para lograr la máxima eficiencia de cocción, seleccione un tamaño de recipiente adecuado con relación al elemento calentador.
- **Los recipientes de cocción no deben extenderse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.**
- Cuando un control se encuentra encendido, puede ver una luz tenue a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento alternará ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de temperatura seleccionada previamente, aun cuando se hayan regulado temperaturas altas.**
- Para obtener más información sobre la selección de los tipos correctos de recipientes de cocción, consulte la sección "Utilización de los recipientes de cocción correctos" en la página 26.

Como regular el electrodoméstico para la cocción en superficie

⚠ PRECAUCIÓN

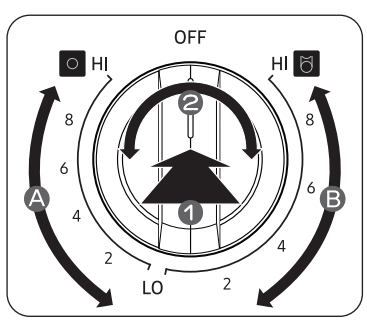
- Los elementos de superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden causar quemaduras. No toque los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- Nunca deje la comida desatendida, cuando haya regulado temperaturas altas o medio altas. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder.
- Asegúrese de girar la perilla de control a **OFF (APAGAR)** cuando termine de cocinar.

Perilla de control de unidades de superficie simples (trasera izquierda, trasera derecha)



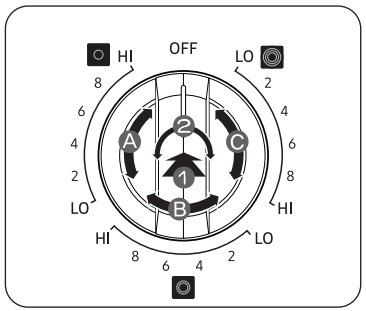
1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
   - Tanto en la posición de OFF (APAGAR) como en la regulación alta, la perilla se asienta en la posición con un "clic".

Perilla de control de la unidad de superficie del puente (delantera izquierda)



1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
   - Para utilizar la unidad de superficie simple, gire la perilla de control a la posición de regulación **quemador simple (A)**.
   - Para usar la unidad de superficie puente, gire la perilla de control a la posición de regulación **quemador puente (A)**.

Perilla de control de la unidad de superficie triple (delantera derecha)



La unidad de superficie triple ofrece 3 tamaños de cocción para seleccionar para que usted pueda hacer coincidir el tamaño del área de cocción con el tamaño de los recipientes que está utilizando.

1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
   - Para utilizar la unidad de superficie pequeña, gire la perilla a la posición de regulación **quemador pequeño (A)**
   - Para utilizar la unidad de superficie mediana, gire la perilla a la posición de regulación **quemador mediano (B)**
   - Para utilizar la unidad de superficie grande, gire la perilla a la posición de regulación **quemador grande (C)**.

NOTA

Si quita la perilla para limpiarla, asegúrese de volver a insertarla en la dirección correcta. (Consulte la ilustración anterior).

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta que si hay algún problema con el producto, es posible que la perilla de la luz no se sincronice con el funcionamiento real del calentador radiante.
- La zona en la perilla entre las regulaciones Alta y Apagada no es apropiada para cocinar.

Regulaciones recomendadas

REGULACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Cocción inicial de la mayoría de las comidas, hacer hervir agua, asar en cacerola
MEDIO ALTO	Mantener un hervor rápido, frituras, frituras sumergidas en grasa
MEDIO	Mantener un hervor lento, reducir salsas y jugos de cocción, cocción al vapor de vegetales
MEDIO BAJO	Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados
BAJO	Mantener alimentos calientes, derretir, hervir a fuego lento

Uso del centro de calentamiento

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

NOTA

El calentador de superficie no se pondrá rojo como los demás elementos de cocción**.**

⚠ PRECAUCIÓN

- No mantenga alimentos sobre el centro de calentamiento por más de dos horas.
- Utilice únicamente recipientes y vajilla recomendada como segura para uso en horno y sobre superficies de cocción.
- Siempre utilice agarradores o guantes aislantes cuando retira los alimentos del centro de calentamiento ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- Cuando se calientan pasteles y panes, use tapas que tengan una abertura para permitir que escape la humedad.
- No utilice películas plásticas para tapar la comida. El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Siempre comience con alimentos calientes. Consumir alimentos que fueron colocados sobre el centro de calentamiento crudos o fríos podría causar enfermedades.

Superficie de cocción

1. Para encender el centro de calentamiento, presione la tecla **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Encender/Apagar)**.
2. Regule la potencia al nivel deseado. Presione la tecla **Warming Center Level (Centro de calentamiento Nivel)** una vez para el nivel Bajo, dos veces para el nivel Medio o 3 veces para el nivel Alto.
3. Para apagar el centro de calentamiento, presione la tecla **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Encender/Apagar)**.

NOTA

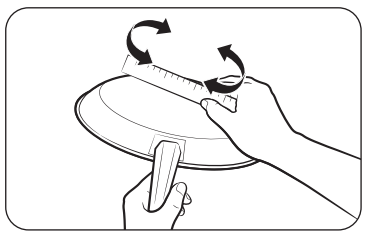
- Presionar **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** no apaga el centro de calentamiento.
- Para obtener óptimos resultados, todas las comidas en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Cuando se calientan pasteles o panes, la tapa o papel de aluminio debe tener una abertura para permitir que escape la humedad.

Regulaciones recomendadas

NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
Bajo	Panes y pasteles, guisados, reducciones de cocción, huevos
A punto	Plato de mesa con alimentos, sopas crema, vegetales, salsas, guisos, carnes
Alto	Comidas fritas, sopas líquidas, bebidas calientes

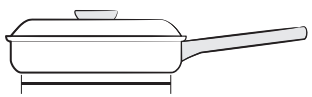
Utilización de los recipientes de cocción correctos

Utilizar los recipientes de cocción correctos puede evitar muchos problemas, tales como cocción despareja o tiempos de cocción demasiado largos. Utilizar las cacerolas y sartenes adecuadas redundará en menor tiempo de cocción y los alimentos se cocinarán en forma más pareja.



Controle que el fondo sea plano haciendo girar una regla sobre la base del recipiente.

CORRECTO

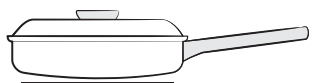


Fondo plano y lados verticales.

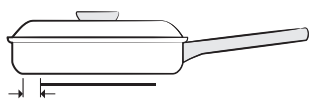
- Tapas bien ajustadas.
- El peso del mango no inclina el recipiente.
- El recipiente está bien equilibrado.
- El tamaño del recipiente guarda adecuada relación con la cantidad de alimento que se preparará y con el elemento calentador.
- Hecho de un material que es buen conductor del calor.

Siempre haga corresponder el diámetro del recipiente con el diámetro del elemento calentador.

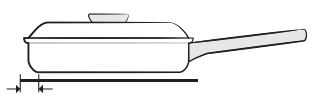
INCORRECTO



Recipientes cuyos fondos están curvados o deformados.



El recipiente sobresale del elemento en más de media pulgada.



El recipiente es más pequeño que el elemento calentador.



Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.

Selección de los recipientes de cocción correctos

El material del que están hechos sus recipientes de cocción determina que tan rápida y parejamente se transfiere el calor del elemento calentador de la superficie al fondo del recipiente.

- **ALUMINIO** - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos causarán el oscurecimiento del aluminio. (Los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras). Si se deslizan recipientes de aluminio sobre la cubierta de cocción cerámica, podrían quedar marcas de metal semejantes a rayaduras. Retire estas marcas ni bien la cubierta se enfríe.
- **COBRE** - Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad. Puede dejar marcas de metal sobre la superficie vitrocerámica (para eliminarlas, ver arriba).
- **ACERO INOXIDABLE** - Lento conductor de calor, los resultados de cocción pueden ser disparejos. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **HIERRO FUNDIDO** - Mal conductor del calor; retiene el calor muy bien. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, produce cocción uniforme. Se desaconseja su uso en cubiertas vitrocerámicas.
- **UTENSILIOS ESMALTADOS** - Las características de conducción de calor dependerán del material base. Los revestimientos de porcelana deben ser lisos para evitar rayaduras en las cubiertas vitrocerámicas.
- **VIDRIO** - Lento conductor de calor. Se desaconseja su uso en superficies de cubiertas de cerámica porque puede causar rayaduras.

Comal

El comal recubierto proporciona una superficie de cocción adicional. Esto resulta útil en especial al cocinar carnes, panqueques u otros alimentos que requieren un gran espacio de cocción.
El comal está disponible solo con el elemento del puente. Tenga cuidado al colocar el comal en el elemento del puente.

Se recomienda precalentar el comal. Consulte la tabla siguiente.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Condición de precalentamiento	Condición de cocción
Panqueques	5 min.	Mediana	Mediana
Hamburguesas / Tocino	5 min.	6	6
Huevos fritos / Salchichas	5 min.	4	4
Emparedados de queso grillado	5 min.	6	4

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

⚠ PRECAUCIÓN

- No quite el comal hasta que la placa de cocción, las superficies y el comal mismo se enfríen.
- El comal que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utiliza la cubierta o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o quite el comal.
- El comal es bastante pesado. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.
- No recaliente el comal. Se puede dañar el revestimiento del camal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, como tabla para cortar o lugar de almacenamiento.
- No cocine alimentos en exceso grasosos. La grasa puede derramarse.
- No precaliente la cocción por más de 10 minutos. El comal se puede transformar.
- Al cocinar, utilice guantes de seguridad para que no se mueva el comal.

NOTA

- Es posible que las configuraciones del comal deban volver a ajustarse con el tiempo.
- El comal puede decolorarse con el tiempo a medida que se cure con el uso.
- No deje que el comal se oxide. Retire el óxido antes o durante el uso del comal

Superficie de cocción

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.

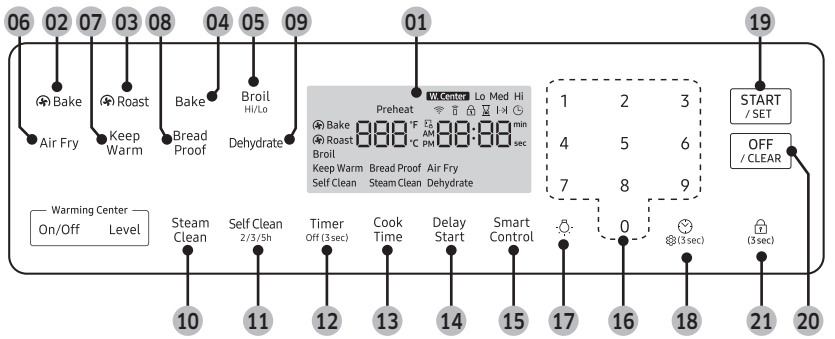
Prevención de otros daños

- 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

LEA LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para obtener un funcionamiento satisfactorio del horno, familiarícese con las diversas características y funciones que se describen a continuación. **Encontrará instrucciones detalladas para cada característica y función más adelante en este manual.**



01 **Pantalla**: Muestra la hora del día, la temperatura del horno, el modo en que está funcionando y el tiempo establecido para el temporizador o las funciones automáticas del horno.

02 **Convection Bake (Hornear por convección)**: Use para seleccionar la función de horneado por convección del horno.

03 **Convection Roast (Asar por convección)**: Use para seleccionar la función de asar por convección del horno.

04 **Bake (Hornear)**: Use para seleccionar la función de hornear del horno.

05 **Broil (Asar a la parrilla)**: Use para seleccionar la función de asar a la parrilla del horno.

06 **Air Fry (Freidora de aire)**: Use para seleccionar la función de freidora de aire del horno.

07 **Keep Warm (Mantener caliente)**: Use para seleccionar la función de mantener caliente del horno simple para mantener calientes los alimentos cocidos.

08 **Bread Proof (Levantamiento del pan)**: Use para seleccionar la función de levantar el pan del horno.

09 **Dehydrate (Deshidratar)**: Use para seleccionar la función de deshidratación del horno.

10 **Steam Clean (Limpieza con vapor)**: Use para seleccionar la función de limpieza con vapor del horno.

11 **Self Clean (Autolimpieza)**: Use para seleccionar la función de autolimpieza del horno.

12 **Timer (Temporizador)**: Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción. Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar el temporizador.

13 Cook Time (Tiempo de cocción): Presione y luego utilice el teclado numérico para programar la duración de la cocción para los alimentos en cuestión. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
14 Delay Start (Retrasar el inicio): Presione para programar que el horno se active y detenga automáticamente a las horas que usted fije.
15 Smart Control: Use para seleccionar la función de Smart Control.
16 Teclado numérico: Use para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de cocción con temporizador, etc.
17 Luz: Presione para encender o apagar la luz del horno.
18 Reloj/Ajuste: Use para fijar la hora del día. Use para mostrar el menú de preferencia del usuario en la pantalla. (Presione durante 3 segundos).
19 START/SET (INICIO/CONFIGURAR): Use para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza en el horno.
20 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR): Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador. Presione para cancelar una temperatura o un tiempo ingresados previamente.
21 Bloqueo del horno: Use para desactivar todas las funciones del horno.

Bloqueo del horno

Bloquee la puerta del horno y los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente. La función Bloqueo del horno solo se puede activar en modo de espera.

Cómo activar la función de bloqueo del horno

Presione **Bloqueo del horno** durante 3 segundos.
La pantalla indicará el icono de Bloqueo al igual que la hora actual.
Se deben cancelar todas las funciones antes de activar el bloqueo del horno.
Esta función solo está disponible si la temperatura del horno es inferior a 400 °F.

Cómo desbloquear el horno

Presione **Bloqueo del horno** durante 3 segundos.
El icono Bloqueo desaparecerá de la pantalla.

Ajuste del reloj

El **reloj** debe ajustarse para mostrar la hora correcta y permitir el buen funcionamiento de las opciones de temporizador del horno.

- La hora del día no se puede cambiar mientras estén en proceso una cocción con temporizador, una cocción diferida o un ciclo de autolimpieza.
- Se puede optar entre mostrar un ciclo de 12 horas o de 24 horas. La configuración predeterminada es de 12 horas.

Cómo ajustar el reloj

1. Presione **Reloj**.
2. Presione **Reloj** para seleccionar AM o PM. (Omita este paso en la visualización de 24 horas).
3. Ingrese la hora actual en horas y minutos mediante el teclado numérico, por ejemplo: 1, 3, 0, para 1:30.
4. Presione **Reloj** o **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Cómo programar el temporizador de cocina

El temporizador de cocina funciona como un temporizador adicional que emitirá un sonido agudo cuando el tiempo fijado haya transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede usar el temporizador de cocina con cualquiera de las funciones del horno.

Cómo programar el temporizador

1. Presione **Timer (Temporizador)**.
2. Ingrese el tiempo deseado con el teclado numérico.
3. Una vez realizado, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
4. Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga presionado **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.
5. Cuando se cumple el tiempo establecido, el horno emite un pitido y muestra el mensaje "**End**" (Fin). Presione **Timer (Temporizador)** para eliminar el mensaje.

NOTA

Para cambiar el temporizador programado, presione **Timer (Temporizador)**, ingrese un tiempo diferente y presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Cocción por temporizador

En un proceso de cocción regido por el temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función de cocción por temporizador se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar por convección, freidora de aire, deshidratar).

Cómo programar el horno para cocción con temporizador

1. Comience con la operación de cocción deseada, p. ej., **Bake (Hornear)**.
   La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
   - Puede programar el tiempo de cocción en cualquier momento. (Luego de seleccionar el modo de cocción, durante o después del precalentamiento).
3. Ingrese el tiempo de cocción deseado, p. ej., 45 minutos, mediante el teclado numérico.
   El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
   El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente salvo que se haya programado la función de mantener la temperatura. (Consulte la sección sobre la función de mantener caliente en la página **38**.)
5. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento ajustando el tiempo de cocción en 0 minutos. (Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)** -> ajuste el tiempo de cocción en 0 minutos -> presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**)

NOTA

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la estufa emitirá una señal sonora varias veces.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones **Cocción con temporizador** o **Retrasar el inicio**. Utilice estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado, carnes (incluidas las aves) deben enfriarse previamente en el refrigerador. Aun enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

Retrasar el inicio

En una cocción con inicio retardado, el temporizador del horno enciende y apaga el horno a las horas que usted seleccione con anticipación.

- La función de retrasar el inicio se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar por convección, freidora de aire, deshidratar o autolimpieza).
- Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

Cómo programar el horno para retrasar el inicio

1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Presione la tecla para definir la operación de cocción deseada, p. ej., **Bake (Hornear)**.
   La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Ingrese la temperatura deseada, p. ej., 375 °F, mediante el teclado numérico.
4. Ajuste el tiempo de cocción si lo desea. (Consulte la sección sobre la función de cocción con temporizador en la página **30**.)
5. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**.
6. Ingrese la hora a la cual desea que se encienda el horno, p. ej., 4:30, mediante el teclado numérico.
7. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. A la hora fijada, se emitirá una breve señal sonora. El horno comenzará la cocción.

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 [☼].

Ajustes mínimos y máximos

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del mínimo o por arriba del valor ajustable máximo para la función en cuestión, sonará un tono de error en la forma de un sonido más prolongado.

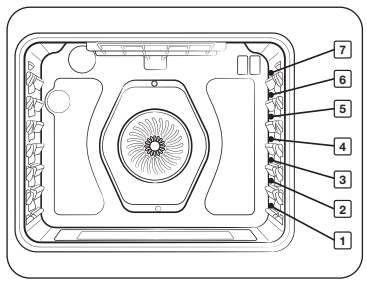
FUNCIÓN		MÍNIMO	MÁXIMO
	Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Asar a la parrilla	BAJO	ALTO
	Hornear por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Asar por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Freidora de aire	350 °F (175 °C)	500 °F (260 °C)
	Deshidratar	100 °F (40 °C)	225 °F (105 °C)
	Mantener caliente*	-	3 h
	Levantamiento del pan	-	12 horas
	Autolimpieza	2 h	5 h
	Limpieza con vapor	20 min	20 min

NOTA

Si desactiva la función **Ahorro de energía de 12 horas**, la función marcada con un asterisco (*) funcionará hasta que la cancele. (Ajuste predeterminado del ahorro de energía de 12 horas: activado). Consulte la página **40** para obtener más información.

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas en el horno



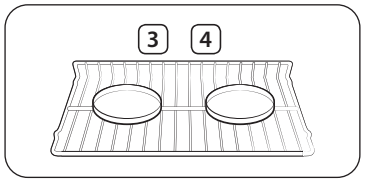
Posición recomendada de las parrillas para cocción

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, carne asada de gran tamaño, jamones, pizza fresca	1

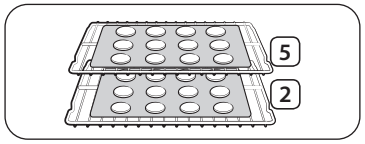
- Esta tabla es para referencia solamente.

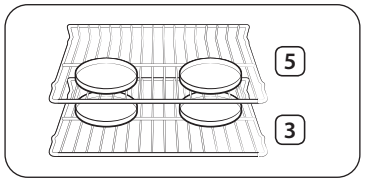
Funcionamiento del horno

Colocación de parrillas y recipientes



Única parrilla de horno





Múltiples parrillas 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.

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

Uso de múltiples parrillas de horno

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

Antes de usar las parrillas

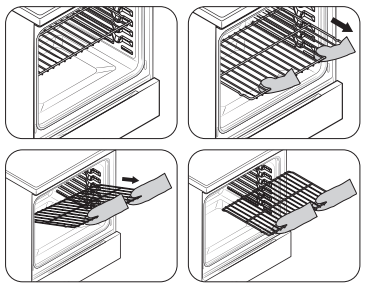
El horno tiene dos parrillas.
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente

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.

Hornear

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 175 °F a 550 °F.
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.

Cómo ajustar la temperatura

1. Presione **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura deseada mediante el teclado numérico, p. ej., 3, 7, 5.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Si desea cancelar el horneado o si terminó, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

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

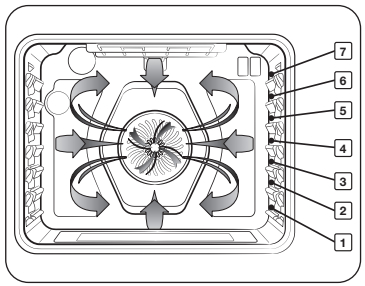
NOTA

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

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción

1. Presione **Bake (Hornear)**. La pantalla mostrará la temperatura fijada hasta el momento, por ejemplo 375 °F.
2. Ingrese la temperatura deseada, p. ej., 425 °F, mediante el teclado numérico.
3. Complete el ingreso presionando **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Horneado por convección



Utilizar la función de horneado por convección, le permitirá una cocción más rápida. En el horneado por convección se activa un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua. Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo. Los alimentos que se cocinen sobre una única parrilla generalmente se cocinarán en forma más rápida y pareja si se utiliza la función de horneado por convección. La cocción utilizando múltiples parrillas en el horno puede resultar en tiempos de cocción un poco más largos para ciertas comidas, pero a fin de cuentas se ahorra tiempo. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja. Se puede programar el horno para hornear por convección a temperaturas de entre 175 °F y 550 °F.

Consejos para el horneado por convección

El tiempo que ahorre dependerá del tipo y de la cantidad de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas, se aconseja utilizar charolas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Utilizar una charola de superficie oscura resultará en unos tiempos de cocción más rápidos.
Cuando hornee por convección con una única parrilla, colóquela en la posición 3 o 4. Si cocina con parrillas múltiples, colóquelas en las posiciones 3 y 5 o 2 y 5.
Si hornea una torta o pastel, el modo de hornear simple (no el modo de hornear por convección) producirá mejores resultados.

Cómo ajustar el horno para hornear por convección

1. Presione Bake (Hornear por convección). La temperatura predeterminada es de 325 °F.
2. Ingrese la temperatura deseada, p. ej., 400 °F, mediante el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. La estufa emitirá una señal sonora varias veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
4. Para apagar o cancelar el horneado por convección presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

- 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

Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.

NOTA

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

Asar por convección

Asar al horno por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir.
El calor procede del elemento calentador de la parte superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio. El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta jugoso y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

Cómo ajustar el horno para asar al horno por convección

1. Presione Roast (Asar por convección). La temperatura predeterminada es de 325 °F.
2. Ingrese la temperatura deseada, p. ej., 400 °F, mediante el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. La estufa emitirá una señal sonora varias veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
4. Para apagar o cancelar el asado por convección, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

- 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

Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.

NOTA

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

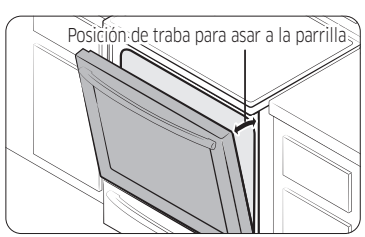
Asar a la parrilla

Asar a la parrilla es un método de cocinar cortes tiernos de carne mediante el calor directo bajo el elemento de asado a la parrilla del horno.
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 4 minutos.

Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

1. Presione Broil (Asar a la parrilla) una vez para HI (ALTO) o dos veces para LO (BAJO). Use LO (BAJO) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.
2. Para iniciar el asado a la parrilla, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Ase un lado hasta que los alimentos estén dorados. Delos vuelta y ase el otro lado.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** cuando haya completado la cocción o si desea cancelarla.

Posición de traba para asar a la parrilla



Deje la puerta abierta en la posición de traba para asar a la parrilla. La puerta se mantendrá abierta en esa posición por si sola; sin embargo, el horno se mantiene a la temperatura correcta.

⚠ PRECAUCIÓN

Si se produjese fuego dentro del horno, cierre la puerta del horno y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre las llamas o utilice un extintor de espuma. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina podría explotar y el agua puede causar que la grasa en llamas se extienda y cause lesiones personales.

Guía de recomendaciones para 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.
Para asar a la parrilla, utilice siempre una asadera y su rejilla. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 4 minutos.

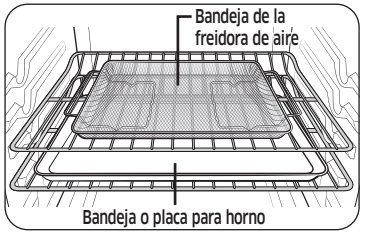
Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Ajuste de asado a la parrilla	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	1"	ALTO	7	3:20-3:40	2:20-2:40
Bistec	A punto	-	1"	ALTO	5	7:00-8:00	6:00-7:00
	A punto	-	¾"	ALTO	5	6:00-7:00	5:00-6:00
Presas de 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

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)**.
3. Utilice el teclado numérico 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. De ser necesario, establezca el tiempo de cocción o el inicio retardado.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
6. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, 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

Elemento	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
Congelados			
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

Elemento	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

Uso de la función especial

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.

Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Deshidratar.

1. Presione **Dehydrate (Deshidratar)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar la función Deshidratar.

NOTA

Para deshidratar, utilice las parrillas 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.

1. Presione **Bread Proof (Levantamiento del pan)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar la función de levantamiento del pan.

NOTA

Utilice la parrilla en la posición 3 para el levantamiento del pan.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice la opción de levantamiento del pan para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición 3 de la parrilla y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo separe de la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de levado, no abra la puerta del horno.

Cómo usar la función de mantener caliente

Cuando la cocción finaliza, Mantener caliente mantiene los alimentos a una temperatura segura para servirlos por hasta 3 horas.
Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puede usar la función de mantener caliente sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarla para que se active después de una operación de cocción con temporizador o de inicio retardado.
No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Cómo utilizar la función de mantener caliente

1. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar esta función.

Cómo programar el horno para que se active la función de mantener caliente a continuación de una cocción con temporizador

1. Programa la función **Timed Cooking (Cocción con temporizador)** para iniciar la cocción. (Consulte la sección sobre cocción con temporizador en la página 30.)
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** para usar la función.
3. Una vez finalizado el período de cocción con temporizador, el modo de cocción cambia directamente al modo Mantener caliente. En este caso, puede desactivar la función Mantener caliente presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
   - Vuelva a presionar **Keep Warm (Mantener caliente)** una vez para cancelar este modo durante el funcionamiento del modo de cocción.

NOTA

Si desactiva la función **Ahorro de energía de 12 horas**, la función Mantener caliente funcionará hasta que la cancele. (Ajuste predeterminado del ahorro de energía de 12 horas: activado).
Consulte la página 40 para obtener más información.

Uso de la función de control inteligente

Las funciones disponibles desde la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si el estado de la comunicación es deficiente o si el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.
Consulte la tabla siguiente para conocer las funciones principales disponibles desde la aplicación.

Cuando el control remoto está apagado	Supervisión (horno, cubierta), apagar horno
Cuando el control remoto está encendido	Supervisión (horno, cubierta), encender horno, apagar horno, detección de errores

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 iniciar el horno de manera remota

1. Presione **Smart Control** en la pantalla. El horno ahora puede iniciarse de manera remota con un dispositivo conectado.

Control remoto del horno

- Transferir la configuración del horno (modo, hora, temperatura) desde el dispositivo al horno.
- Iniciar el horno remotamente (disponible solo para estufas eléctricas).
- Apagar el horno remotamente.
- Una vez iniciada la cocción, cambiar remotamente la hora o la temperatura.
- El modo de autolimpieza no se puede iniciar de manera remota.

NOTA

- Si abre la puerta del horno o presiona **Smart Control**, el control inteligente se desactiva y no podrá encender el horno remotamente.
- Si no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y la cubierta y apagar el horno.
- Cuando la cocción del horno finaliza o se cancela, el Smart Control se apaga.

Uso de la función de 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.

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

- Solo es posible la función de inicio remoto. No es posible mostrar solo el valor de configuración.
- Las especificaciones de encendido y apagado de Smart Control son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

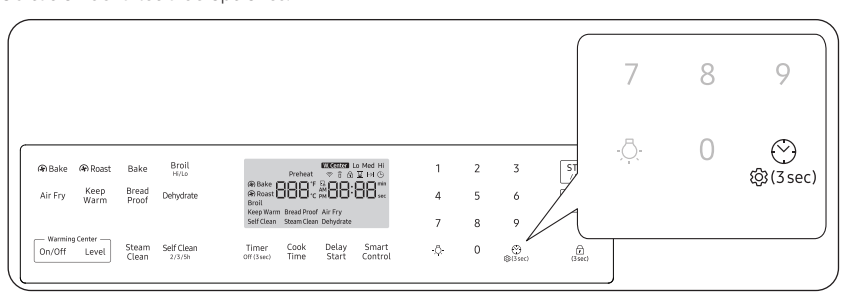
Cómo usar la función de opciones

Esta función le permite controlar diversas opciones de control electrónico.
Consulte la siguiente tabla para ver las opciones disponibles. El menú de opciones solo está disponible cuando el horno no está en uso (no está realizando ningún tipo de cocción).

Opciones	Función
1. Ajuste de temperatura	Le permite corregir la temperatura del horno.
2. Unidad de temperatura	Le permite programar el control del horno para mostrar temperaturas en grados Fahrenheit o Centígrados.
3. Autoconversión	La función de autoconversión de convección automáticamente convierte temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección.
4. Hora del día (12 h/24 h)	Le permite programar el reloj para mostrar la hora del día en modo de 12 o 24 horas.
5. Ahorro de energía de 12 horas	Esta función automáticamente apaga el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado.
6. Activar/Desactivar sonido	Le permite programar los controles del horno para que funcionen en silencio.
7. Activar/Desactivar Wi-Fi	Permite configurar la red Wi-Fi para desactivarla.
0. Modo demostración	Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente.

NOTA

Ubicación de la tecla de opciones.



Funcionamiento del horno

Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. 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).

Cómo corregir la temperatura del horno

1. Presione ⚙(3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **1** en el teclado numérico.
2. Presione **Reloj** para seleccionar una temperatura más alta o más baja que la temperatura actual.
3. Ingrese el ajuste que desea utilizando el teclado numérico. (0-35).
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar a la parrilla ni la de autolimpieza. El ajuste se mantendrá en la memoria incluso después de un corte de electricidad.

Unidad de temperatura (selección de temperatura entre Fahrenheit o Centígrados)

Puede programar el control del horno para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Centígrados o de Centígrados a Fahrenheit

1. Presione ⚙(3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **2** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Fahrenheit) o **2** (Centígrados) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Autoconversión

Cuando se utiliza la función de autoconversión, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección.
Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F. (Ajuste predeterminado: desactivado)

Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

1. Presione ⚙(3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **3** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Hora del día (12 h/24 h)

El control del horno puede programarse para mostrar la hora en modo de 12 o 24 horas.
El horno viene de fábrica configurado para mostrar la hora en modo de 12 horas.

Cómo cambiar la pantalla para mostrar la hora en 12 o 24 horas

1. Presione ⚙(3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **4** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (12) o **2** (24) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Ahorro de energía de 12 horas

Si accidentalmente dejara el horno encendido, esta función automáticamente apagará el horno transcurridas 12 horas si está operando en funciones de horneado o transcurridas 3 horas si está asando a la parrilla. (Ajuste predeterminado: desactivado)

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

1. Presione ⚙(3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **5** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Activar/Desactivar sonido

Mediante esta función, puede configurar los controles del horno para que funcionen silenciosamente.

Cómo activar o desactivar el sonido

1. Presione (3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **6** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Activar/Desactivar Wi-Fi

Puede encender o apagar la conexión Wi-Fi de la estufa.

Cómo activar o desactivar la Wi-Fi

1. Presione (3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **7** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

Cuando la conexión Wi-Fi de la estufa está desactivada, los usuarios no pueden establecer la configuración fácil.

Modo demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (El elemento calentador no funciona.)

Cómo activar o desactivar el modo demostración

1. Presione (3 sec) **Opciones** durante 3 segundos y luego **0** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Uso de la función Sabbat

(Para uso en el Sabbat y otras fechas sagradas judías)

Para obtener asistencia adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Sabbat, visite la web en http:\\www.star-k.org.

Puede usar la función Sabbat solo con horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Sabbat. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente durante fechas sagradas judías.) Sin embargo, la pantalla no cambiará ni se producirán sonidos cuando se produzca un cambio. Una vez que el horno se encuentre correctamente configurado para hornear con la función Sabbat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele la función Sabbat. Esto anulará la función predeterminada de fábrica de ahorro de energía de 12 horas. Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbat, presione [ ] 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 la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbat.

Funcionamiento del horno

Cómo utilizar la función Sabbat

1. Presione **Bake (Hornear)**.
   La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura deseada, p. ej., 375 °F, mediante el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Presione **Bake (Hornear)** y **1** a la vez durante 3 segundos.
   En la pantalla se verá **SAb**.
   Una vez que SAb haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.
   Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Sabbat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.
5. Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Esto apagará el horno. Si quiere desactivar la función Sabbat, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **1** al mismo tiempo durante 3 segundos. La palabra Sab desaparecerá de la pantalla.



No intente activar ninguna otra función de programa excepto Hornear mientras la función Sabbat está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Sabbat activada: **Número**, **Bake (Hornear)**, **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** y **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Ninguna de las demás teclas deben utilizarse una vez que se haya activado la función Sabbat.



Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Sabbat, hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.



Puede programar la función de tiempo de cocción antes de activar la función Sabbat.



Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAb en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en la función Sabbat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Sabbat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Sabbat apague el modo Sabbat. Mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear)** y **1** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Sabbat. El horno puede entonces usarse con todas las funciones normales.



No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Sabbat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.



No cubra la superficie de la placa de cocción con una placa de metal.

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**.

Antes de un ciclo de autolimpieza

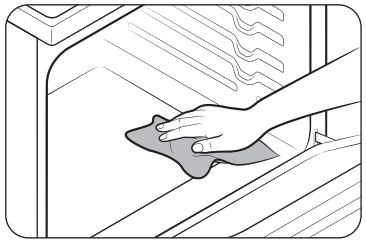


Fig. 1

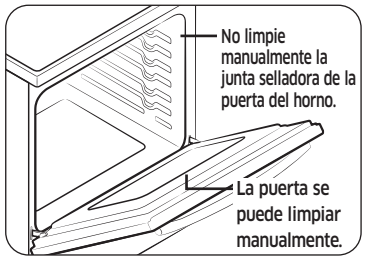


Fig. 2

- 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)
- Las parrillas plateadas pueden soportar el ciclo de autolimpieza, pero se oscurecerán, perderán lustre y se volverán difíciles de deslizar.
- 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.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza

1. Seleccione la duración de la operación de autolimpieza, por ejemplo: 3 horas.
   Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas.
   La configuración predeterminada es de 3 horas.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar el ciclo de autolimpieza.
   La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente.

   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.
   - La función de autolimpieza no funcionará cuando el centro de calentamiento esté encendido.
3. 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. Presione **Self Clean (Autolimpieza)**.
   Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado presionando **Self Clean (Autolimpieza)**.
2. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**.
3. Ingrese la hora a la que desea que inicie el ciclo de limpieza.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   En la pantalla se verá Retrasar el inicio, Autolimpieza y el icono de bloqueo. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente.
5. El ciclo de autolimpieza se activará automáticamente a la hora fijada.

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

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.

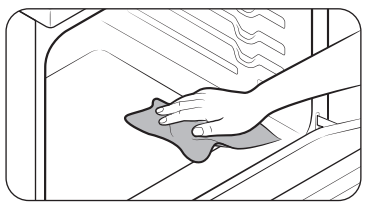
Limpiar al vapor

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 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno.
   Utilice solamente agua normal, no agua destilada.
3. Presione **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y se oirá una señal sonora.
5. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
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 **Steam Clean (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.

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.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cuidado y limpieza del horno

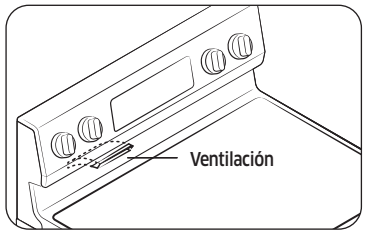
⚠ ADVERTENCIA

- **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



- El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte superior izquierda de la unidad.
- 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 el electrodoméstico se limpió anteriormente con un PRODUCTO LIMPIADOR DE ELECTRODOMÉSTICOS DE ACERO INOXIDABLE a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar un PRODUCTO LIMPIADOR DE ELECTRODOMÉSTICOS DE ACERO INOXIDABLE o 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.

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.

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.

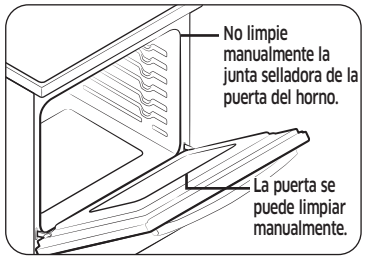
NOTA

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.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio

⚠ PRECAUCIÓN

Al limpiar la cubierta, tenga cuidado de no obstruir la ventilación ni los motores de enfriamiento, y no permita que cualquier sustancia extraña ingrese en estos.

Limpieza en el uso normal diario

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

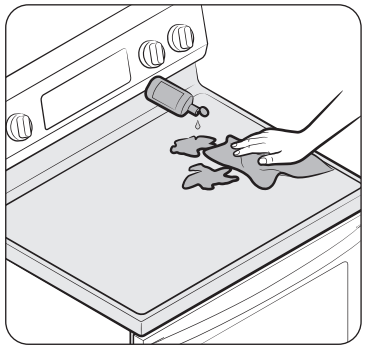
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

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

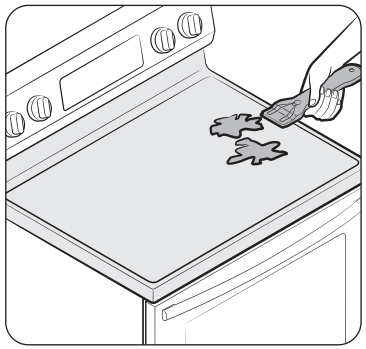
Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

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.

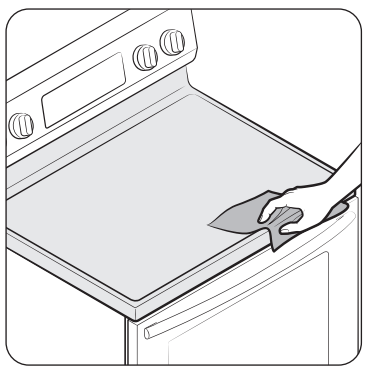
Cómo quitar marcas de metal y arañazos

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.

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.

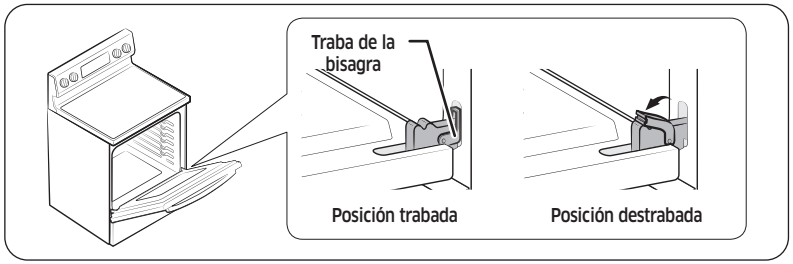
Mantenimiento de su electrodoméstico

Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno

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.

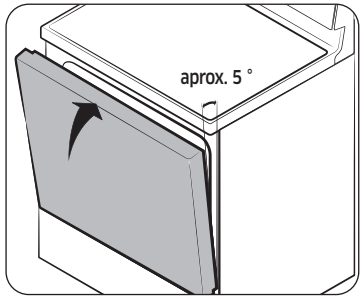


Fig. 1

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

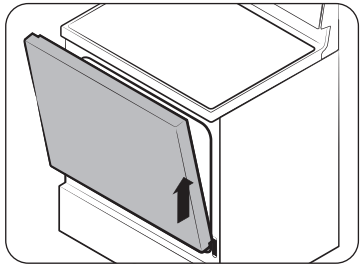
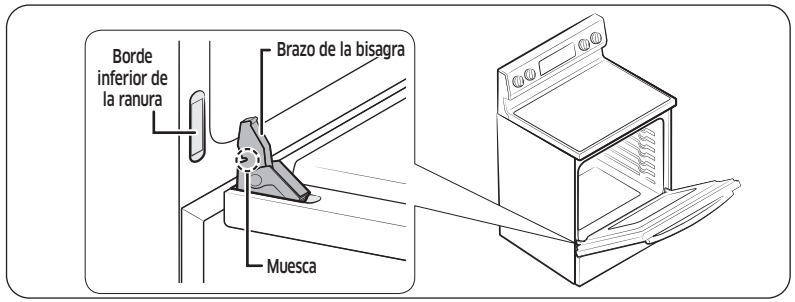


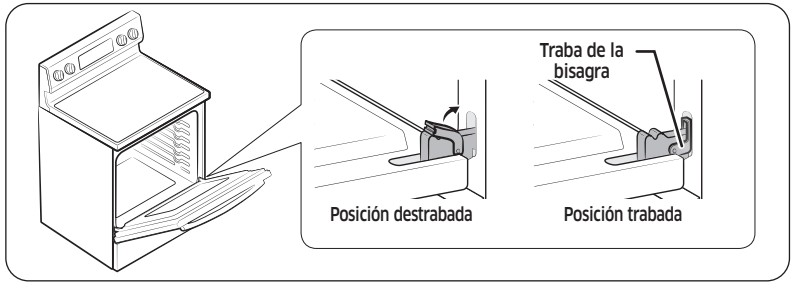
Fig. 2

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

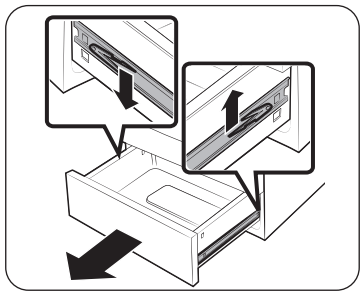


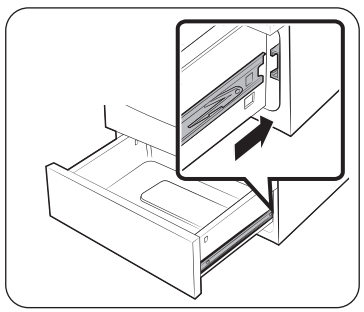
1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente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

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento



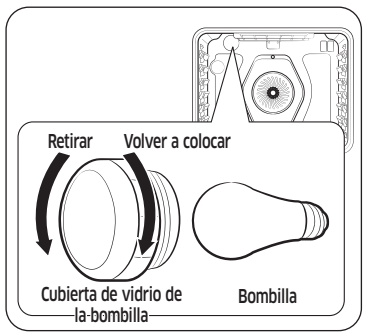


1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Localice los ganchos de los rieles a cada lado. Con ambas manos, empuje hacia abajo el gancho izquierdo mientras levanta el gancho derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego,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

Mantenimiento de su electrodoméstico

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 48.
	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.
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.	

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
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 48.
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 28.
	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 35.
	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 28.
	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 31.
	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 40.

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 35, 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 35.
	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 35.
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 40.
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 43.
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si ha activado la función de bloqueo del horno o si algún elemento radiante de superficie se encuentra encendido.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 29). Asegúrese de que todos los elementos superiores estén apagados.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. 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 43.
	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 43.
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.
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. Vea la página 51.
	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.

Códigos de información

HORNO

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-d0	Hay un cortocircuito en la tecla de control.	Toque **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y luego 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 alienada.	
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.	Toque **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y luego 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 del horno.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	
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 el mensaje "bAd LinE" en la pantalla. Vuelva a realizar la conexión de alimentación correctamente y el mensaje desaparecerá.

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.

Garantía (EE.UU.)

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 y la hornalla radiante

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.

Garantía (CANADÁ)

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTIAS 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.

Notas

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)

NE63A6711S*-00

Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NE63*671*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.

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

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

x) 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.

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

z) 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.

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

À propos de la table de cuisson 22
Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ? 24
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés 26
Choix des ustensiles de cuisine appropriés 27
Gril 27
Protection de la table de cuisson 28

Utilisation du four 28

Panneau de commande du four 28
Verrouillage du four 29
Réglage de l'horloge 29
Réglage de la minuterie 29
Cuisson minutée 30
Départ différé 30
Activation et désactivation de l'éclairage du four 30
Réglages minimum et maximum 31
Utilisation des grilles du four 31
Cuisson traditionnelle 33
Cuisson par convection 33
Rôtissage par convection 34
Cuisson au gril 35
Friture par application d'air 36
Utilisation de Fonction spéciale 37
Utilisation de la fonction Maintien au chaud 38
Utilisation de la fonction Smart Control 38
Utilisation de la fonction commande vocale 39
Utilisation de la fonction des options 39
Utilisation de la fonction Sabbat 41

Entretien de votre appareil 43

Auto-nettoyage 43
Nettoyage vapeur 45
Entretien et nettoyage du four 46
Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée 48
Retrait et réinstallation de la porte du four 50
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement 51
Remplacement de l'ampoule du four 52

Dépannage 52

Dépannage 52
Codes d'information 57

Garantie (ÉTATS-UNIS) 57

Garantie (CANADA) 59

Annexe 60

Annonce de contenu libre 60

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 technique 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 surface 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

TABLES DE CUISSON

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.** En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.

- **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.

- **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Ils peuvent devenir chauds et vous risqueriez de vous brûler.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** L'appareil est doté 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 de matières inflammables ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les foyers de la table de cuisson** ; en cas d'allumage accidentel d'un foyer, le cache décoratif deviendrait chaud et risquerait de fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **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 cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- 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.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- 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 du foyer 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 du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée 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 la vitre de la porte du 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 foyers peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité des foyers peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. 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 prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- 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 maintenance 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 le centre de maintenance Samsung le plus 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 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 maintenance 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

Consignes de sécurité importantes

- 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 maintenance 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 À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

Consignes de sécurité importantes

- 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

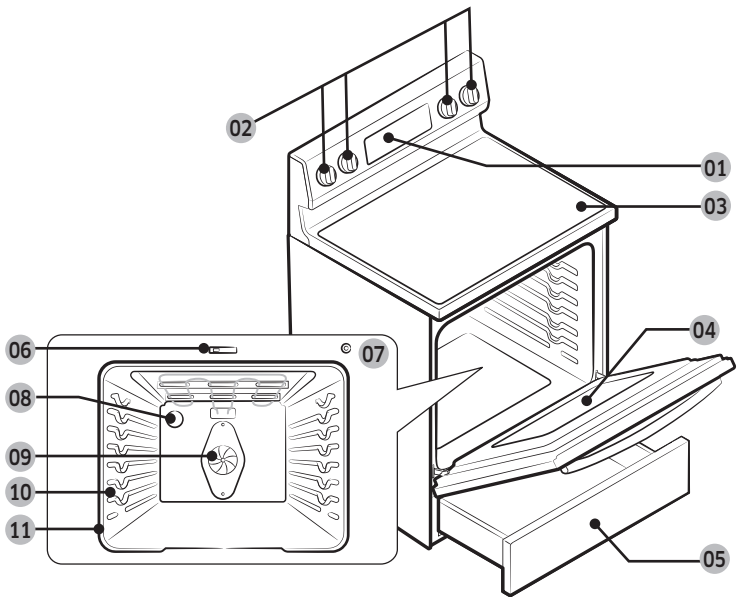
⚠ ATTENTION

- 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 Panneau de commande du four (reportez-vous en page 28 pour plus d'informations.)

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

03 Surface vitrée

04 Porte du four

05 Tiroir de rangement

06 Loquet de porte

07 Commutateur d'éclairage automatique du four

08 * Éclairage du four

09 Ventilateur de convection

10 Hauteur

11 Joint

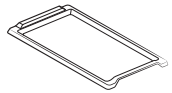
Accessoires fournis



Grilles de cuisson (2) *



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



Comal (1) *

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par 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

À propos de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la surface vitrée, même si elle n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson 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 placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique, tel que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsque vous l'utilisez. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'enflammer les objets.
- Assurez-vous que le foyer correct est allumé.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la surface vitrée. Utilisez toujours un récipient.
- Veillez à toujours centrer la casserole sur le foyer que vous utilisez.
- Ne laissez jamais les foyers sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Éteignez les foyers avant de retirer la casserole.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à nettoyer.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient refroidi.
- Le foyer peut encore être chaud et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface vitrée avant qu'elle ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments rangés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyants ou de produits en aérosol.

À propos des foyers radiants

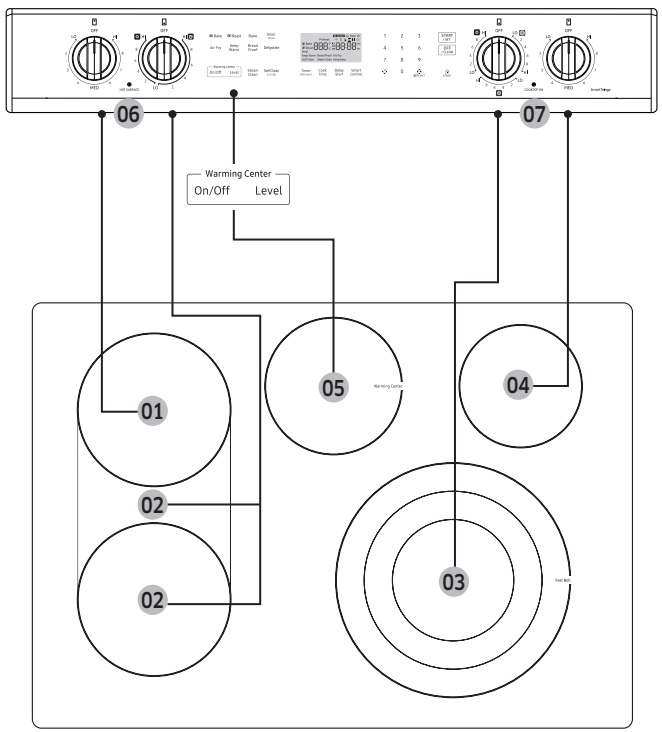
La température augmente de manière progressive et uniforme. À mesure que la température augmente, le foyer radiant devient rouge. Afin que soit conservé le réglage sélectionné, l'élément se met en marche et s'arrête alternativement. L'élément chauffant conserve assez de chaleur pour fournir une température uniforme et constante durant le cycle de désactivation. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément chauffant quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi, la chaleur résiduelle permet de terminer le processus de cuisson.

REMARQUE

Les foyers radiants sont équipés d'un limiteur leur permettant de s'allumer et de s'éteindre, même avec le réglage HI (Élevé). Cela permet d'éviter toute détérioration de la table de cuisson en céramique. L'activation et la désactivation pendant le réglage HI (Élevé) sont normales et se produisent si la casserole est trop petite pour le foyer radiant utilisé ou si le fond de la casserole n'est pas plat.

Emplacement des foyers radiants et des commandes

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



01	Arrière gauche : 7", 1800 W	**02**	Avant gauche : 7", 1800 W (Pont 2600 W)	**03**	Avant droit : 6"/9"/12", 3000 W
04	Arrière droit : 6", 1200 W	**05**	Zone chauffe-plat : 100 W	**06**	Témoin de surface chaude
07	Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson				

Table de cuisson

Témoin de surface chaude

- S'allume lorsque la surface est allumée ou est chaude au toucher.
- Reste allumé même après la mise hors tension du foyer.
- Reste allumé jusqu'à ce que la surface descende à environ 150 °F.

Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson

- Le voyant s'allume lorsque les boutons de commande de la table ne se trouvent pas sur la position OFF (ARRÊT).
- Le voyant s'éteint lorsque les boutons de commande de la table se trouvent sur la position OFF (ARRÊT).

Zones de cuisson

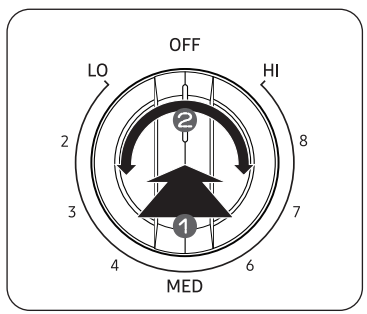
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- **Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.**
- Lorsqu'un bouton est activé, une lueur est visible à travers la table de cuisson vitrée. **L'élément s'allume et s'éteint alternativement afin de maintenir la chaleur préréglée, même lorsque le réglage de température est élevé.**
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous à la section « **Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés** » en page **26**.

Comment régler l'appareil pour utiliser la table de cuisson ?

⚠ **ATTENTION**

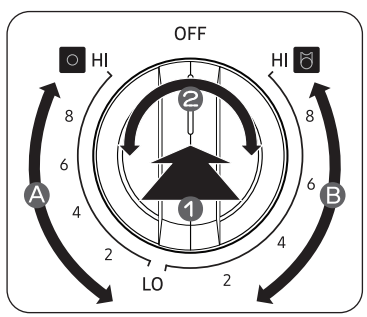
- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds, même éteints, et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance à température élevée ou moyennement élevée. En cas de débordement, les particules de graisse provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Veillez à tourner le bouton de commande sur **OFF (ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

Bouton de commande de l'élément unique (arrière gauche, arrière droit)



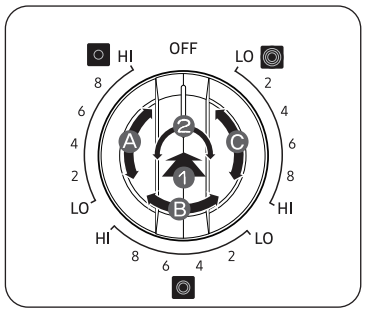
1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
   - Sur les positions OFF (ARRÊT) et Élevée, un déclic est émis.

Bouton de commande de l'unité de surface de pont (avant gauche)



1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
   - Pour utiliser le foyer simple, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer simple (A)**.
   - Pour utiliser l'unité de surface de pont, tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer de pont (B)**.

Bouton de commande de l'élément triple (avant droit)



Le foyer triple est doté de trois tailles de cuisson de manière à pouvoir accueillir plusieurs types de récipients.

1. Enfoncez le bouton.
2. Tournez dans l'une ou l'autre direction selon le réglage souhaité.
   - Pour utiliser le petit foyer, tournez le bouton de commande sur le réglage **petit foyer (A)**.
   - Pour utiliser le foyer moyen tournez le bouton de commande sur le réglage **foyer moyen (B)**.
   - Pour utiliser le grand foyer, tournez le bouton de commande sur le réglage **grand foyer (C)**.

REMARQUE

Si vous retirez le bouton à des fins de nettoyage, veillez à bien le remettre en place dans la bonne direction. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.)

ATTENTION

- Veuillez noter qu'en cas de problème avec l'appareil, l'utilisation du bouton d'éclairage peut ne pas se synchroniser avec le comportement du foyer radiant.
- La zone située entre le réglage élevé et désactivé n'est pas adaptée à la cuisson.

Réglages recommandés

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
Élevée	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, griller dans une poêle
Moyennement élevée	Griller rapidement à la poêle, frire, frire dans un bain d'huile
Moyenne	Maintenir à faible ébullition, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
Moyennement faible	Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
Faible	Maintenir au chaud les aliments, faire fondre, cuire doucement

Utilisation de la zone chauffe-plat

La **zone chauffe-plat**, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve les aliments cuits à température de consommation.

REMARQUE

La zone chauffe-plat ne devient pas rouge comme les autres foyers de cuisson**.**

ATTENTION

- Ne réchauffez pas les aliments pendant plus de deux heures sur la zone chauffe-plat.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats recommandés pour une utilisation sûre dans le four et sur la table de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez les aliments de la zone chauffe-plat, car les ustensiles et les plats restent chauds.
- Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries et du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Ne couvrez pas les aliments de film plastique. Le plastique risque de fondre sur la surface et de s'avérer très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être déjà chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur la zone chauffe-plat risque de vous rendre malade.

Table de cuisson

1. Pour activer la zone chauffe-plat, appuyez sur la touche **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.
2. Sélectionnez la puissance de votre choix. Appuyez une fois sur la touche **Warming Center Level (Niveau de la zone chauffe-plat)** pour sélectionner le réglage Faible, deux fois pour le réglage Moyenne, ou trois fois pour le réglage Élevée.
3. Pour désactiver la zone chauffe-plat, appuyez sur la touche **Warming Center On/Off (Activation/Désactivation de la zone chauffe-plat)**.

REMARQUE

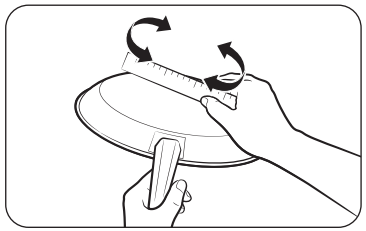
- Appuyer sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** n'éteint pas la zone chauffe-plat.
- Pour de meilleurs résultats, recouvrez les aliments placés sur la zone chauffe-plat d'un couvercle ou d'un film d'aluminium. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, ménagez une ouverture dans le couvercle à l'aide d'aluminium afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Réglages recommandés

NIVEAU	TYPE D'ALIMENTS
Faible	Pains/pâtisseries, plats mijotés, sauces, œufs
À point	Assiettes-repas, soupes (veloutés), légumes, sauces, ragoûts, viandes
Élevé	Aliments frits, soupes (bouillons), boissons chaudes

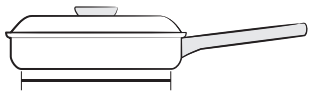
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés

L'utilisation de l'ustensile de cuisine approprié permet d'éviter de nombreux problèmes tels qu'une cuisson inégale ou un temps de cuisson trop long. Utiliser les casseroles et plats adaptés permet de réduire les temps de cuisson et de cuire uniformément les aliments.



Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus.

APPROPRIÉ

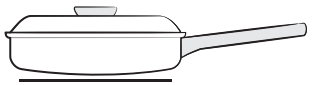


Fond plat et bords droits.

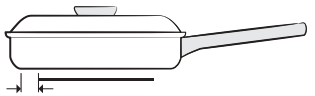
- Couvercles hermétiques.
- Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du foyer.
- Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur.

Le diamètre du récipient doit toujours correspondre à celui du foyer.

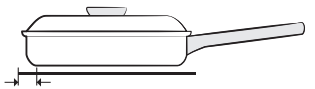
NON APPROPRIÉ



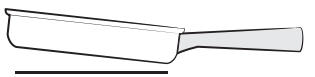
Fond de casserole bombé et déformé.



La casserole dépasse du foyer de plus d'un pouce et demi.



La casserole est plus petite que le foyer.



Le manche fait incliner la casserole.

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

Le matériau de l'ustensile de cuisine assure que la chaleur émise par le foyer se propage uniformément et rapidement au fond de la casserole.

- **ALUMINIUM** - Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, des traces métalliques semblables à des rayures peuvent apparaître. Retirez ces traces dès le refroidissement de la table de cuisson.
- **CUIVRE** - Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (pour les effacer, reportez-vous ci-dessus).
- **INOX** - Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **FONTE** - Mauvais conducteur, conserve très bien la chaleur. La cuisson n'est uniforme qu'une fois la température de cuisson atteinte. Son utilisation n'est pas recommandée pour les surfaces de cuisson en céramique.
- **CASSEROLE ÉMAILLÉE** - Les caractéristiques thermiques varient en fonction du matériau de base. Les revêtements en émail vitrifié doivent être lisses afin d'éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
- **VERRE** - Conducteur thermique lent. Son utilisation n'est pas recommandée sur les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer la surface.

Gril

Le gril à revêtement procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson des viandes, crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.
Le gril est uniquement disponible avec un pont. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur le pont.

Il est recommandé de préchauffer le gril. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Condition de préchauffage	Condition de cuisson
Crêpes	5 min.	MOYEN	MOYEN
Hamburgers / Bacon	5 min.	6	6
Œufs au plat / Saucisses	5 min.	4	4
Sandwiches au fromage fondu	5 min.	6	4

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

⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la grille avant que la table de cuisson, les autres surfaces et la grille elle-même n'aient totalement refroidi.
- Le gril sur la table de cuisson peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Le gril est lourd. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins telles qu'une planche à découper ou du stockage.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.
- Ne pas préchauffer pendant plus de 10 minutes. Les éléments pourraient être transformés.
- Lors de la cuisson, utilisez des gants de sécurité afin que les grilles restent en place.

REMARQUE

- Les réglages du gril peuvent nécessiter un réajustement dans le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas rouiller le gril. Retirez la rouille avant ou pendant l'utilisation du gril.

Table de cuisson

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.

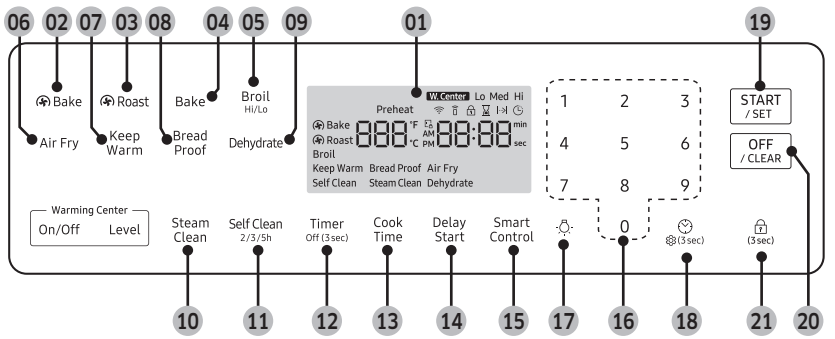
Prévention d'autres dommages

- 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

Panneau de commande du four

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR. Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



01 **Affichage** : indique l'heure, la température du four, son mode de fonctionnement et le temps programmé pour le fonctionnement de la minuterie ou du four automatique.
02 **Convection Bake (Cuisson par convection)** : permet d'activer la fonction Cuisson par convection dans le four.
03 **Convection Roast (Rôtissage par convection)** : permet d'activer la fonction de Rôtissage par convection dans le four.
04 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction de cuisson traditionnelle dans le four.
05 **Broil (Cuisson au gril)** : permet d'activer la fonction de gril dans le four.
06 **Air Fry (Friture par application d'air)** : permet d'activer la fonction Friture par application d'air dans le four.
07 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : utilisé pour activer la fonction de maintien au chaud du four en mode unique pour conserver les aliments cuits au chaud.
08 **Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Pain précuit dans le four.
09 **Dehydrate (Déshydratation des aliments)** : permet d'activer la fonction éshydratation des aliments dans le four.
10 **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** : permet d'activer la fonction de nettoyage vapeur dans le four.
11 **Self Clean (Auto-nettoyage)** : permet d'activer la fonction d'auto-nettoyage dans le four.

12 Timer (Minuterie) : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour désactiver la minuterie.
13 Cook Time (Temps de cuisson) : appuyez sur cette touche puis utilisez le pavé numérique et définissez le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
14 Delay Start (Départ différé) : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
15 Smart Control : permet de sélectionner la fonction Smart Control.
16 Pavé numérique : permet de régler l'une des fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de départ et le temps de la cuisson programmée, etc.
17 Éclairage : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
18 Horloge/Réglage : permet de régler l'heure. Appuyez sur cette touche pour afficher le menu de préférence de l'utilisateur. (Appuyez dessus pendant 3 secondes.)
19 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
20 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) : permet d'annuler tous les programmes en cours, à l'exception de l'horloge et de la minuterie. Appuyez dessus pour annuler la température ou le temps précédemment saisi(e).
21 Verrouillage du four : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.

Verrouillage du four

Verrouillez les boutons et la porte du four afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage du four ne peut être activée qu'en mode veille.

Comment activer la fonction Verrouillage du four ?

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

Comment déverrouiller le four ?

Appuyez sur **Verrouillage du four** pendant 3 secondes.
L'icône de verrouillage disparaît alors de l'écran.

Réglage de l'horloge

L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

Comment régler l'horloge ?

1. Appuyez sur **Horloge**.
2. Appuyez sur **Horloge** pour sélectionner AM (matin) ou PM (après-midi). (Ignorez cette étape avec l'affichage au format 24 heures.)
3. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique, par ex. 1, 3, 0 pour 1:30.
4. Appuyez sur **Horloge** ou sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la minuterie

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « **End** » (Fin). Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour supprimer le message.

REMARQUE

Pour modifier la minuterie programmée, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**, saisissez une heure différente, puis appuyez sur **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.

Utilisation du four

Cuisson minutée

Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle à une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments).

Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Démarrez le mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
   La température par défaut est de 350 °F.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
   - Vous pouvez régler le temps de cuisson à tout moment. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage, après le préchauffage.)
3. Saisissez le temps de cuisson de votre choix, par ex. 45 min, à l'aide du pavé numérique.
   Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
   Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps réglé se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement sauf si vous avez activé la fonction de maintien au chaud. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, en page 38.)
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.
   (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 min -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)

REMARQUE

Une fois la cuisson minutée terminée, la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

⚠ ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de **cuisson minutée** ou de **départ différé**. Utilisez ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson, viande ou volaille) doivent sortir directement du réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Départ différé

Durant la cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de Départ différé qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture par application d'air, Déshydratation des aliments ou Auto-nettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour le départ différé ?

1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson de votre choix, par ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
   La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
4. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 30.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, par ex. 4:30, à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer.

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 [☼].

Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

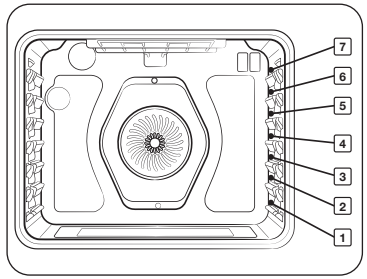
FONCTION		MINIMUM	MAXIMUM
	Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Cuisson au gril	Faible	Élevée
	Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Friture par application d'air	350 °F (175 °C)	500 °F (260 °C)
	Déshydratation des aliments	100 °F (40 °C)	225 °F (105 °C)
	Maintien au chaud*	-	3 h
	Pain précuit	-	12 h
	Auto-nettoyage	2 h	5 h
	Nettoyage vapeur	20 min	20 min

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction marquée d'un * fonctionnera jusqu'à son annulation. (Réglage par défaut de la fonction Économie d'énergie 12 heures : Activation) Reportez-vous en page **40** pour en savoir plus.

Utilisation des grilles du four

Hauteurs de grille



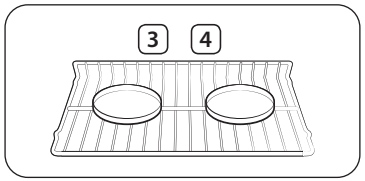
Position recommandée de la grille pour la cuisson

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE 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 rôti, jambons, pizza fraîche	1

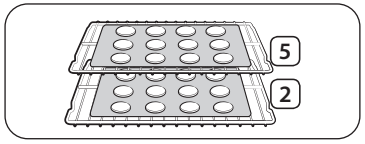
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

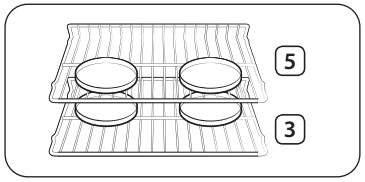
Utilisation du four

Emplacement de la grille et des plats



Grille unique





Plusieurs grilles 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".
Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**.
Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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 four

Type de cuisson	Position des grilles
Cookies	2 et 5
Gâteaux	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

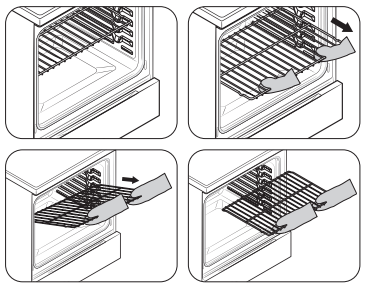
Le four est équipé de deux grilles.
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

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.
- Installez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.

Cuisson traditionnelle

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 175 °F et 550 °F. La température et le temps de cuisson 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.

Comment régler la température ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique, par ex. 3, 7, 5.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

- 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, la cuisinière émet un signal sonore plusieurs fois.

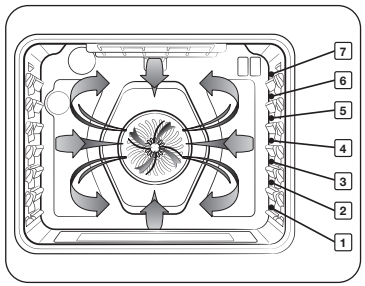
REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température actuelle s'affiche, par ex. 375 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 425 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Terminez la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Cuisson par convection



La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles nécessite généralement des temps de cuisson plus importants pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément. Vous pouvez programmer la cuisson par convection pour toute température comprise entre 175 °F et 550 °F.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.
Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, placez cette dernière sur la position 3 ou 4. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5 ou 2 et 5.
Lorsque vous cuisez des gâteaux, l'utilisation du mode Cuisson traditionnelle (et non du mode Cuisson par convection) offre de meilleurs résultats.

Utilisation du four

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Appuyez sur Bake (Cuisson par convection). La température par défaut est de 325 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
   La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

- 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

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.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.
La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Appuyez sur Roast (Rôtissage par convection). La température par défaut est de 325 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 400 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F. La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température ajustée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

- 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

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.

REMARQUE

Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

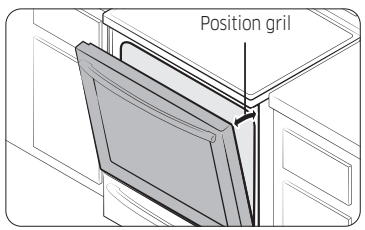
Cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode Cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".
Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant un gril.

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au gril)** pour Élevée et deux fois pour Faible. Sélectionnez Faible pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viande sans risquer de trop les brunir.
2. Pour démarrer la cuisson au gril, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Faites cuire un premier côté au gril jusqu'à ce qu'il dore. Retournez et faites griller le deuxième côté.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

Position gril



Laissez la porte entrouverte sur la position gril. Elle reste ouverte toute seule, ce qui n'empêche pas la température d'être maintenue à l'intérieur du four.

⚠ ATTENTION

En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine risque d'entraîner des explosions et l'eau risque d'aggraver l'incendie.

Guide de recommandations concernant la 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.
Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au gril. Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant une cuisson au gril.

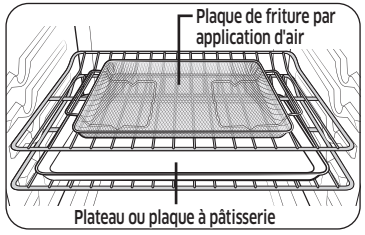
Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Hauteur de grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	Élevée	7	3:20 à 3:40	2:20 à 2:40
Bifteck	À point	-	1"	Élevée	5	7:00 à 8:00	6:00 à 7:00
	À point	-	¾"	Élevée	5	6:00 à 7:00	5:00 à 6:00
Morceaux de poulet	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	04:00 à 5:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 parts	¾" à 1"	Élevée	5	04:00 à 7:00	03:00 à 6:00

Friture par application d'air

Cette fonction applique de l'air chaud pour que les aliments frais ou surgelés soient plus croustillants et sains, en utilisant pas d'huile ou moins que les modes normaux par convection. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode sur une seule grille 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)**.
3. Utilisez le pavé numérique 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. Réglez l'option Temps de cuisson ou Départ différé, si nécessaire.
5. Appuyez doucement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez doucement sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.



Position recommandée pour la plaque de friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plaque 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 la cuisson d'aliments frais ou maison, étalez uniformément l'huile sur une partie plus large afin que les aliments soient plus croustillants.

Guide de cuisson pour la fonction Friture par application d'air

Accessoire	Quantité	Température	Heure
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
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

Accessoire	Quantité	Température	Heure
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

Utilisation de Fonction spéciale

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.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation des aliments.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation des aliments)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Déshydratation des aliments.

REMARQUE

Utilisez la position 3 ou 4 pour la déshydratation des aliments.

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 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 l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Pain précuit.

REMARQUE

Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

ATTENTION

- N'utilisez pas Pain précuit pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 et couvrez-la avec un chiffon ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

Utilisation du four

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, la fonction Maintien au chaud maintient les aliments à une température idéale pour le service pendant une durée de 3 heures maximum.
Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans autre mode de cuisson, ou vous pouvez l'activer après utilisation de la minuterie ou du départ différé.
N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction.

Comment activer le mode de maintien au chaud après la cuisson minutée ?

1. Réglez la fonction **Timed Cooking (Cuisson minutée)** pour commencer la cuisson. (Reportez-vous à la section relative à la fonction de cuisson minutée, en page 30.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser la fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement en mode Maintien au chaud une fois la période de cuisson minutée terminée. Dans ce cas, vous pouvez désactiver la fonction Maintien au chaud en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
    - Appuyez à nouveau sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour annuler le réglage Maintien au chaud pendant l'utilisation du mode de cuisson.

REMARQUE

Si vous désactivez la fonction **Économie d'énergie 12 heures**, la fonction Maintien au chaud fonctionnera jusqu'à son annulation (réglage par défaut de la fonction Économie d'énergie 12 heures : Activation). Reportez-vous en page 40 pour plus d'informations.

Utilisation de la fonction Smart Control

Les fonctions pouvant être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication se détériorent ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi. Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

Lorsque la commande à distance est désactivée	Surveillance (four, table de cuisson), arrêt du four
Lorsque la commande à distance est activée	Surveillance (four, table de cuisson), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs

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 vous reconnecter.

Démarrage du four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control** qui apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être démarré à distance à l'aide d'un appareil connecté.

Commande à distance du four

- Transférez le paramètre du four (mode, durée, température) depuis le périphérique vers le four.
- Démarrez le four à distance (uniquement disponible pour les cuisinières électriques).
- Éteignez le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, vous pouvez modifier la durée et la température à distance.
- Le mode Auto-nettoyage ne peut pas être activé à distance.

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur **Smart Control**, la fonction Smart Control est alors désactivée et vous ne pouvez plus allumer le four à distance.
- Si tel est le cas, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction Smart Control se désactive.

Utilisation de la fonction 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

- Uniquement la fonction démarrage à distance est possible. Impossible de fournir uniquement la valeur de réglage.
- Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

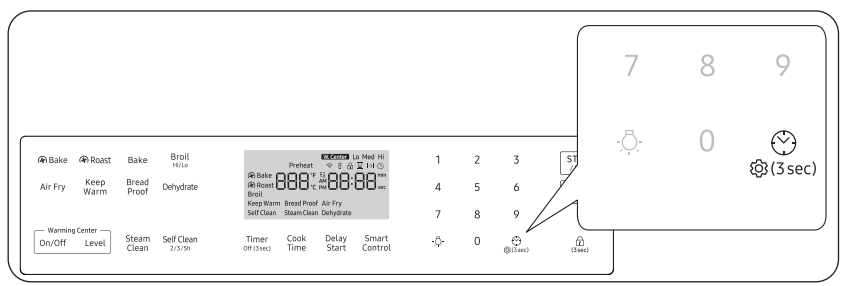
Utilisation de la fonction des options

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options disponibles. Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

Options	Fonction
1. Réglage de la température	Vous permet de corriger la température du four.
2. Unité de température	Vous permet de programmer la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3. Conversion automatique	La fonction de conversion automatique de la convection convertit les températures de cuisson normales saisies en températures de cuisson par convection.
4. Heure actuelle (12 heures/24 heures)	Vous permet de régler l'horloge pour afficher l'heure du jour au format 12 heures ou 24 heures.
5. Économie d'énergie 12 heures	Cette fonction viendra automatiquement éteindre le four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures pendant une cuisson au gril.
6. Activation/Désactivation du son	Vous permet de régler le four et ses commandes sur un mode silencieux.
7. Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi	Vous permet de régler le réseau Wi-Fi à désactiver.
0. Mode Démo	Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

REMARQUE

Emplacement de la touche Options.



Utilisation du four

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, 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).

Comment corriger la température du four ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **1** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **Horloge** pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (entre 0 et 35).
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Unité de température (Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius)

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **2** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.
Si cette fonction est activée, l'écran indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur la touche Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F. (Réglage par défaut : désactivée)

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **3** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Heure actuelle (12 heures/24 heures)

L'écran de commande du four peut être programmé pour afficher l'heure actuelle au format 12 heures ou 24 heures.
Le four a été préréglé en usine pour afficher l'heure au format 12 heures.

Comment alterner entre l'affichage de l'heure au format 12 heures et au format 24 heures ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **4** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12) ou **2** (24) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie 12 heures

Si vous laissez accidentellement le four allumé, cette fonction assure l'arrêt automatique du four après 12 heures d'utilisation pendant une cuisson traditionnelle, ou après 3 heures d'utilisation pendant une cuisson au gril. (Réglage par défaut : Activation)

Comment activer ou désactiver la fonction Économie d'énergie 12 heures ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **5** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation du son

La fonction Activation/Désactivation du son vous permet de couper le son des commandes du four.

Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **6** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

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

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **7** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs ne peuvent pas utiliser la fonction Configuration facile.

Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur (3 sec) **Options** pendant 3 secondes, puis sur la touche **0** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activée) ou **2** (Désactivée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Utilisation de la fonction Sabbat

(Utilisée pour les fêtes juives et le sabbat)

Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles équipés de la fonction Sabbat, veuillez consulter le site Internet sur http:\\www.star-k.org.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbat. Ce réglage écrase la fonction Économie d'énergie 12 heures qui est préréglée en usine. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur [ ] 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, assurez-vous de le désactiver avant d'activer le mode Sabbat.

Utilisation du four

Comment utiliser la fonction Sabbat ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
   La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix, par ex. 375 °F, à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes.
   L'écran affiche alors **SAb**.
   Une fois que le message SAb s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.
   Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbat activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Sabbat, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant 3 secondes. Le message SAb n'est plus affiché.

Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction Cuisson traditionnelle pendant que la fonction Sabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement parallèlement à la fonction Sabbat : **pavé numérique**, **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Sabbat est activée.

Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, le four ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes.

Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.

En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAb s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbat. Cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de sabbat/de fêtes. Lorsque le sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbat. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbat. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.

N'ouvrez pas la porte du four et ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbat, afin que le four atteigne la température réglée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Ne recouvrez pas le foyer de la table de cuisson avec un agent blanchissant.

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 de papier d'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**.

Avant le cycle d'auto-nettoyage

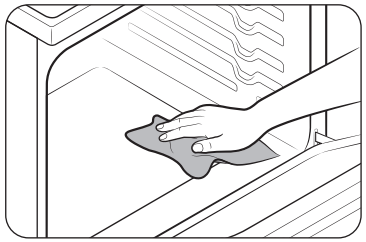


Fig. 1

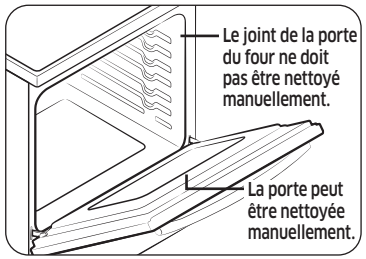


Fig. 2

- 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 grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- 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 du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

Entretien de votre appareil

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez le temps d'auto-nettoyage, par ex. 3 heures.
   Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures ou 3 fois pour un cycle de 2 heures.
   Par défaut, le cycle dure 3 heures.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
   Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.

   REMARQUE

   - Vous ne pourrez pas démarrer le 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 être ouverte tant que la température n'est pas descendue à une température basse et sans danger.
   - La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionne pas si la zone chauffe-plat fonctionne.
3. 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. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
   Sélectionnez l'heure d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez lancer l'auto-nettoyage.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   Les icônes Départ différé, Auto-nettoyage et Verrouillage s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure réglée.

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/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

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.

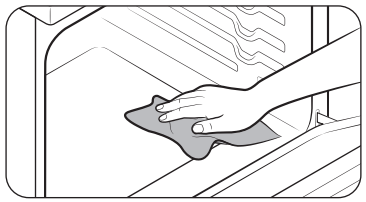
Nettoyage vapeur

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 10 oz (300 ml) 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 sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
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 **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **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.

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 de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

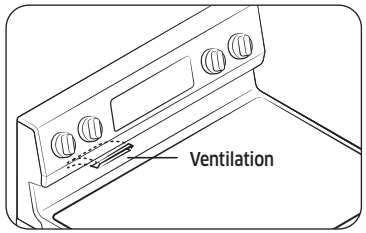
⚠ AVERTISSEMENT

- **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.**

Ventilation



- La ventilation du four est située au-dessus du foyer arrière gauche.
- 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 POUR APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE 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'appliquer le NETTOYANT POUR APPAREILS EN 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. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- 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 le numéro de la pièce de référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez en acheter directement, connectez-vous à l'adresse http://www.samsungparts.com/Default.aspx.

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.

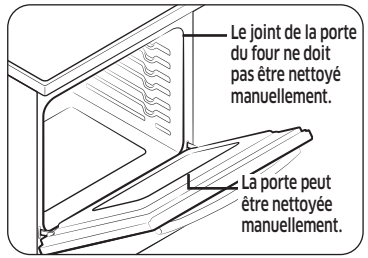
REMARQUE

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 du four se compose d'une matière tissée, essentielle à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

⚠ ATTENTION

N'obstruez pas l'orifice de ventilation et les moteurs de refroidissement, et ne laissez pas non plus y pénétrer de substances étrangères lors du nettoyage de la table de cuisson.

Nettoyage après une utilisation quotidienne

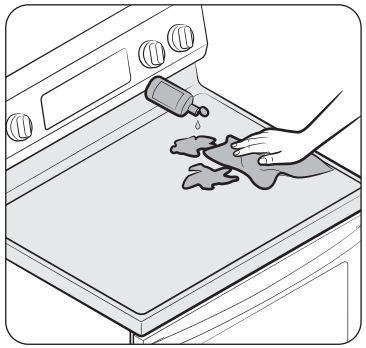
Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.
En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

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

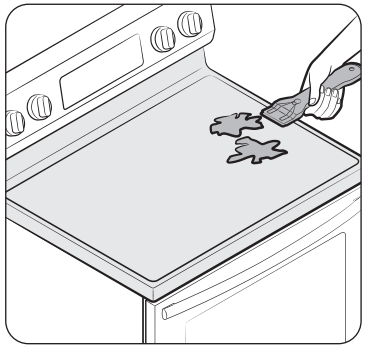
Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

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 surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



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

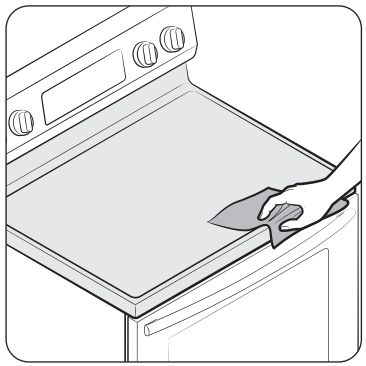
Suppression des rayures et traces de métal

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage du joint de la table de cuisson



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

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. Après avoir enfilé des maniques, munissez-vous d'un grattoir à lame de rasoir unique pour déplacer 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.

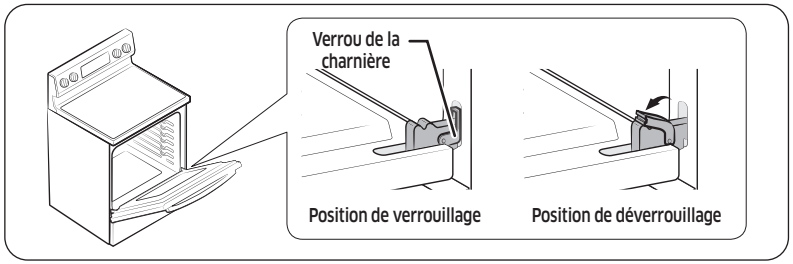
Entretien de votre appareil

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.

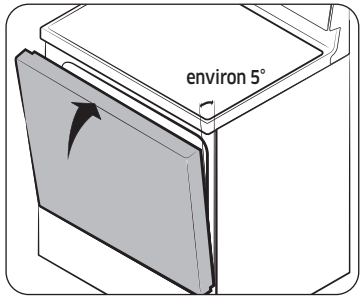


Fig. 1

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).

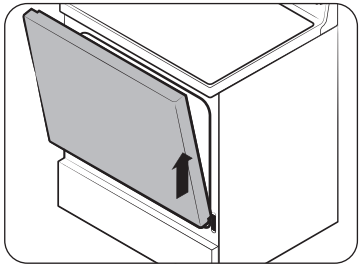
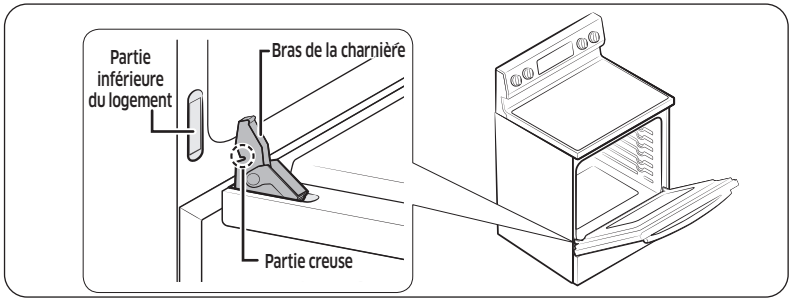


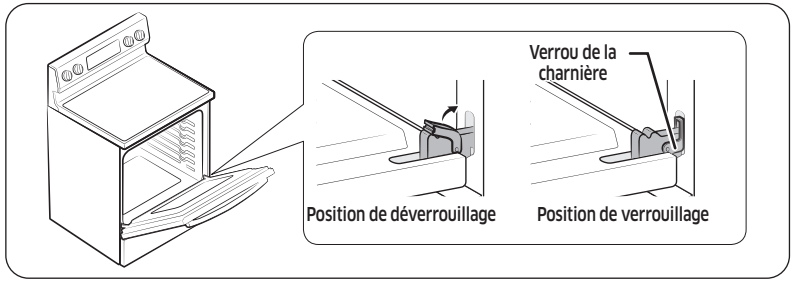
Fig. 2

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 ?

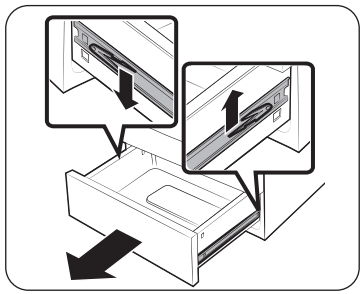


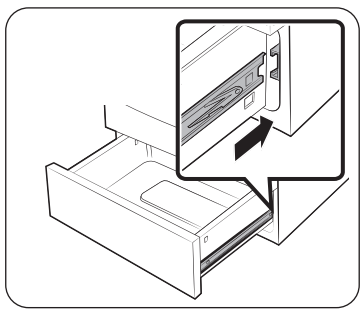
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée 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.

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement



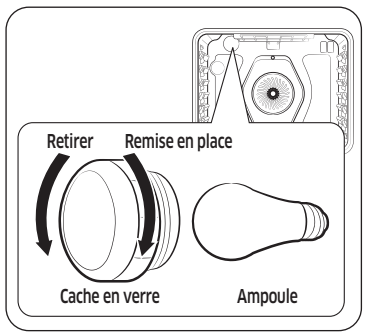


1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.
4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.

Entretien de votre appareil

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 [☼] 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

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 au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 48.
	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.
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.	

Dépannage

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 au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, en page 48.
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 28.
	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.
La cuisinière ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale, 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 35.
	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 28.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation des grilles du four, en page 31.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 40.

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 35, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 35.
	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 35.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre relatif au réglage du thermostat, en page 40.
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 au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 43.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si la fonction Verrouillage du four a été activée ou si un foyer radiant est allumé.	Désactivez la fonction Verrouillage du four (reportez-vous en page 29). Assurez-vous que tous les foyers sont éteints.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**. 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 au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 43.
	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.	
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 au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 43.

Problème	Cause possible	Solution
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 ou s'arrêter automatiquement.	Ceci est tout à fait normal, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.

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 51.
	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.

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande est en court-circuit.	Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, 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-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.	Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, 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 du four est en court-circuit.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	
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, le message « bAd LinE » apparaît à l'écran. Rebranchez correctement les fils d'alimentation ; le message disparaît alors.

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. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre technique 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 technique 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 technique agréé. Si l'appareil se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du centre technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter l'appareil dans un centre technique 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.

Garantie (ÉTATS-UNIS)

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 et du chauffage par rayonnement

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. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés 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.

Garantie (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNEE DANS LE PRESENT 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. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

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

Notes

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)

NE63A6711S*-00